

나무 손잡이 관리

- 나무 소재를 잘 보호하고 습기에 대한 저항력을 높이려면 식물성 오일과 같이 식용으로 승인받은 오일로 코팅해야 합니다. 오일을 한 번 바르고 나서 흘러내리는 오일이 있으면 깨끗이 닦아준 뒤, 이 과정을 24시간 후에 다시 반복하세요. 필요한 경우 과정을 반복하세요.

- 나무 손잡이가 물에 닿지 않도록 하고, 나무 손잡이를 장시간 물에 담가 두거나 젖은 상태로 두지 마세요.

日本語

初めてご使用になる前に

ナイフを初めてご使用になる前に、洗い、すすぎ、乾かしてください。

ナイフの収納および使用方法

- 冷凍食品や骨などの非常に硬いものには使用しないでください。刃が曲がったり、歯こぼれしたりするおそれがあります。硬い食品を切るときは、ナイフを前後に動かしてください。横には動かさないでください。

- 必ず木製またはプラスチック製のまな板を使用してください。ガラス、金属、陶磁器の上では決して使用しないでください。
- ナイフはナイフ立てまたは壁に取り付けたマグネット板に収納してください。正しい方法で収納すれば、刃を傷めず、長くお使いいただけます。

刃のお手入れについて

- ナイフや包丁はよく切れるほうが安全です。このナイフに使用されているモリブデンバナジウム鋼は通常のステンレススチールよりも切れ味が長続きしますが、定期的に研いでお手入れする必要があります。ご家庭で使用する場合には、週に一回研ぐことをおすすめします。

- 研ぎ器は、必ず刃に使われている鋼より硬い材質のものをご使用ください。このシリーズには、セラミック製かダイヤモンド製の研ぎ器、または砥石をご使用ください。ステンレススチール製の研ぎ器は決して使用しないでください。

- 長年のご使用やお手入れの不備によ

り刃の切れ味が悪くなったときは、専門業者による研ぎが必要な場合があります。

お手入れ方法

- ナイフは手洗いをおすすめします。食器洗い乾燥機で洗ったからといって、たちまち使えなくなるわけではありませんが、刃先が欠けたり、刃がさびたりすることがあります。

- ナイフは使用後すぐにきれいに洗って乾かしてください。生肉などから、生野菜などほかの食品への細菌の感染を防げます。

- 刃に水滴の跡が残らないよう、ナイフを洗った後はすぐに水分を拭き取ってください。

木製の持ち手のお手入れ方法

- 木製部分を保護し、木が本来持つ耐湿性が増すよう、植物油など食品に触れても安全なオイルを塗ってください。オイルを塗った後は、余分な油分を拭き取り、24時間後にもう一度オイルを塗ってください。 必要に応じて、このプロセスを繰り返しします。

- 木製の持ち手は長時間水にさらしたり、浸したり、湿らせたりしないでください。

Bahasa Indonesia

Sebelum pertama kali digunakan

Cuci, bilas dan keringkan pisau sebelum pertama kali digunakan.

Cara menyimpan dan menggunakan pisau

- Hindari memotong makanan beku atau yang sangat keras (misalnya, tulang), karena dapat menyebabkan ujung pisau bengkok atau mengurangi ketajaman pisau. Jika memotong makanan keras: Tarik pisau bolak-balik melalui makanan. Jangan goyangkan pisau dari sisi ke tengah atau sebaliknya.
- Selalu gunakan papan potong yang terbuat dari kayu atau

plastik. Jangan pernah memotong di atas permukaan kaca, logam atau keramik.

- Simpan pisau dalam balok pisau atau pada strip magnetik pada dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang benar melindungi tepi pisau dan memperpanjang masa pakai pisau.

Mempertajam dan mengasah

- Pisau tajam lebih aman digunakan dibandingkan pisau tumpul. Meskipun baja molibdenum/vanadium yang digunakan tajam lebih lama dibandingkan baja tahan karat biasanya, anda tetap harus mempertajam pisau secara teratur. Sebaiknya lakukan seminggu sekali jika digunakan untuk keperluan rumah tangga.
- Ingat, pengasah harus terbuat dari logam yang lebih keras dibandingkan dengan baja pisau. Anda harus menggunakan pengasah pisau dari keramik,

berlian atau batu asah. Jangan gunakan pengasah dari baja tahan karat.

- Jika pisau menjadi tumpul karena penggunaan jangka panjang atau ceroboh, pisau perlu diasah oleh seorang ahli untuk mendapatkan kembali ketajamannya.

Cara membersihkan

- Pisau lebih baik dicuci dengan tangan. Fungsi pisau menjadi berkurang jika dicuci dalam mesin cuci piring karena ujungnya dapat rusak dan mata pisau menjadi berkarat.
- Langsung cuci dan keringkan pisau setelah digunakan agar terhindar dari bakteri makanan seperti ayam mentah atau sayuran segar.
- Agar pisau tetap bagus, segera keringkan pisau setelah dicuci.

Merawat gagang kayu

- Untuk melindungi bahan kayu dengan sebaik-baiknya dan

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

- اغسلي وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. وهذا يمنع أي خطر من انتشار البكتيريا من أطعمة مثل الدجاج وحتى الخضروات الطازجة على سبيل المثال.
- لتجنبني ظهور العلامات على الشفرة، جففي السكين فوراً بعد غسلها.

العناية بالمقبض الخشبي

- لحماية المادة الخشبية بشكل أفضل وزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة، يجب معالجة المادة بزيت معتمد للتلامس مع الطعام، على سبيل المثال الزيت النباتي. امسح مرة واحدة بالزيت، وأزل أي فائض من الزيت ثم كرر بعد 24 ساعة. كرر العملية عند الضرورة.
- لا تدع المقبض الخشبي يتلامس مع الماء أو يتم نقعها في الماء أو يتعرض للبلل لفترة طويلة.

- الحشد و السن**
 - السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. ورغم أن فولاذ الموليبدينوم/ الفاناديوم المستخدم في هذا السكين يبقى حاداً لفترة أطول من الستينلس ستيل العادي، إلا أنه يتعين عليك شحذ السكين على فترات منتظمة. يُصحح في العادة بمرّة واحدة أسبوعياً في حالة الاستخدام العادي في المنازل.

- تذكّرني بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفرات. لهذا السبب ستكوني بحاجة إلى استخدام مسن سكين مصنوع من السيراميك، الهاس أو حجر الشحذ. لا تستخدمي أبداً مسن من الستينلس ستيل.
- إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفتريها الحادة

التنظيف

- يفضل غسل السكاكين يدوياً. ورغم أنه احتمال بعيد أن تصير السكين عديمة الفائدة عند غسلها في غسالة صحون، إلا أن حافة السكين يمكن أن تلف، والشفرة قد تصدأ.
- احفظي السكّين في الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغناطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

meningkatkan ketahanan alaminya terhadap kelembapan, bahan kayu harus diberi minyak yang disetujui untuk kontak dengan makanan, misalnya minyak sayur. Beri minyak sekali, seka sisa minyak dan ulangi setelah 24 jam. Ulangi proses ini bila perlu.

- Jangan biarkan gagang kayu bersentuhan dengan air, terendam atau lembap dalam waktu lama.

Bahasa Malaysia

Sebelum menggunakan untuk kali pertama

Cuci, bilas dan keringkan pisau sebelum menggunakannya untuk kali pertama.

Cara menyimpan dan menggunakan pisau anda

- Elakkan daripada memotong makanan yang beku atau terlalu

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

keras (sebagai contoh, tulang), kerana ini boleh menyebabkan hujung pisau bengkok atau terserpih menjadikan bilah longgar. Jika anda memotong makanan yang keras: Tarik pisau ke belakang dan ke depan semasa memotong makanan. Jangan gerakkan pisau dari tepi ke tengah dan sebaliknya.

- Sentiasa gunakan landas cencang buatan kayu atau plastik. Jangan potong di atas permukaan buatan kaca, logam atau seramik.
- Simpan pisau anda di dalam blok pisau atau jalur bermagnet di dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang betul akan melindungi matanya dan melanjutkan hayat pisau.

Menajamkan dan mengasah

- Pisau yang tajam adalah lebih selamat digunakan daripada pisau yang tumpul. Walaupun keluli molibdenum/vanadium yang digunakan di dalam pisau ini kekal

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35