

Bahasa Indonesia

Sebelum digunakan pertama kali

- Sebelum pertama kali menggunakan produk, cuci, bilas dan keringkan secara menyeluruh.

Cara membersihkan

- Disarankan dicuci dengan tangan. Tidak akan rusak bila dicuci dengan mesin cuci piring, namun ujungnya bisa rusak dan bilahnya dapat korosi.
- Bersihkan dan keringkan pisau setelah penggunaan. Hal ini untuk menghindari terbentuknya noda pada pisau dan mencegah terjadinya penyebaran bakteri dari bahan makanan yang berbeda.

Mengasah dan mengilir

- Asah pisau secara teratur karena pisau tajam lebih aman digunakan daripada pisau tumpul. Pisau terbuat dari baja tahan karat yang mudah diasah. Dianjurkan pengasahan satu minggu sekali untuk penggunaan rumah tangga biasa.
- Ingat bahwa pengasah harus terbuat dari bahan yang lebih keras dari baja pisau. Oleh karena itu gunakan baja pengasah yang terbuat dari keramik atau baja kromium, batu mengasah atau pengasah pisau.
- Jika pisau menjadi sangat tumpul sebagai akibat dari penggunaan lama atau kecerobohan, mungkin butuh bantuan profesional agar kembali tajam.

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.

Tiếng Việt

- Trước khi dùng lần đầu**
- Trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu tiên, rửa, xả sạch và lau khô cẩn thận.

- Vệ sinh**
- Dao nên được rửa bằng tay. Khi rửa bằng máy rửa chén, cạnh dao có thể bị hỏng và lưỡi dao có thể bị gỉ sét.

- Vệ sinh và lau khô dao ngay sau khi dùng. Cách này giúp dao không bị dính các vết bẩn khó nhìn thấy bằng mắt thường, đồng thời, cũng hạn chế vi khuẩn lây lan từ nhiều loại thực phẩm khác nhau.

Mài và làm bóng dao

- Sử dụng dao sắc bén luôn an toàn hơn dao cùn, do đó cần mài bén dao thường xuyên. Dao này có lưỡi dao làm từ thép không gỉ nên rất dễ mài. Chúng tôi khuyến mài dao một lần/tuần nếu dùng dao với mục đích thông thường trong gia đình.
- Lưu ý cần phải dùng dụng cụ mài dao có chất liệu cứng hơn thép không gỉ của lưỡi dao. Do đó, dụng cụ mài dao phải được làm từ gốm sứ hoặc thép crôm, có thể dùng đá mài dao hoặc đồ mài dao.
- Nếu dao quá cùn do đã sử dụng lâu hoặc do bất cẩn, có thể nhờ dịch vụ mài dao chuyên nghiệp lấy lại độ sắc cho lưỡi dao.

Bảo quản và sử dụng dao

- Tránh cắt thực phẩm đông lạnh hoặc quá cứng (ví dụ, xương), vì lưỡi dao có thể bị cong hoặc mẻ. Nếu bạn cắt thực phẩm cứng: di chuyển dao từ sau ra trước, không nghiêng dao sang hai bên.
- Luôn sử dụng thắt lăm từ gỗ hoặc nhựa, tuyệt đối không cắt trên bề mặt kính, sứ hoặc kim loại.
- Bảo quản dao trong hộp dao hoặc dải nam châm gắn trên tường. Bảo quản dao đúng cách để bảo vệ lưỡi dao và kéo dài tuổi thọ sản phẩm.

Bahasa Malaysia

Sebelum penggunaan kali pertama

- Sebelum menggunakan produk ini buat kali pertama, basuh, bilas dan keringkan dengan teliti.

Pencucian

- Pisau lebih sesuai dibasuh menggunakan tangan. Pisau tidak semesti dianggap tidak berguna jika dibasuh di dalam mesin basuh pinggan mangkuk, tetapi matanya boleh menjadi rosak dan bilah menjadi terhakis.
- Bersihkan dan terus keringkan pisau setelah digunakan. Ini akan mengelakkan kesan yang tidak diingini pada mata pisau dan juga mengelakkan sebarang risiko bakteria daripada bahan makanan yang berbeza-beza merebak.

Penajam dan mengasah

- Pisau yang tajam lebih selamat berbanding pisau yang tumpul, jadi asah atau perlu kerap mengasah pisau. Pisau ini ada mata keluli tahan karat yang mudah diasah. Bagi penggunaan isi rumah biasa, selalunya dinasihatkan agar diasah sekali dalam seminggu.
- Ingat bahawa pengasah mesti diperbuat daripada bahan yang lebih keras daripada keluli pada matanya. Atas sebab-sebab ini anda perlu menggunakan bahan keluli daripada seramik atau keluli kromium, batu asah atau penajam pisau untuk menajamkan pisau.
- Jika pisau telah menjadi sangat tumpul kerana digunakan secara kerap atau atas sebab kecuaiian, anda mungkin memerlukan matanya diasah secara profesional untuk mengembalikan ketajaman mata pisaunya.

Cara menyimpan dan menggunakan pisau anda

- Elakkan daripada memotong makanan yang beku atau terlalu 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.

عربي

قبل الاستخدام لأول مرة

- قبل استخدام هذا المنتج لأول مرة، يجب غسله وشطفه وتجفيفه جيداً.

للتنظيف

- يفضل غسل السكاكين يدوياً. ورغم أنه احتمال بعيد أن تصير السكين عديمة الفائدة عند غسلها في غسالة صحن، إلا أن حافة السكين يمكن أن تلف، والشفرة قد تصدأ.
- نظِّف وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. هذا الأمر سيساعدك على تجنب ظهور آثار شبعة على شفرة السكين كما سيسمنع خطر البكتيريا التي تنتشر من مواد غذائية مختلفة.

الشحذ والسفن

- السكين الحاد أكثر أمانا للاستخدام من غير الحاد. لذا يُنصح بشحذ السكين بانتظام، وهذا السكين له شفرة من الستينلس ستيل التي يسهل شحذها. يُنصح في العادة مرة واحدة أسبوعيا للاستخدام العادي في المنزل.
- وتذكري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفرات. ولهذا السبب، تحتاجين إلى استخدام مسن فولاذي مصنوع من السيراميك أو فولاذ الكروم، أو مشحذ أو مسن.
- إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفرتها الحادة.

طريقة حفظ واستخدام السكين

- تجنَّبي تقطيع الأطعمة المجمّدة أو القاسية جداً (مثل العظام)، فهذا قد يثني الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: إقطعي بتمرير السكين للخلف والأمام. لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.
- استخدمي دائماً لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقومي بالتقطيع مطلقاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.
- احفظي السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغنطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

ไทย

ก่อนใช้งานครั้งแรก

- ก่อนการใช้งานครั้งแรก ควรล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

การดูแลรักษาและทำความสะอาด

- ควรล้างมีดด้วยมือ เพราะการล้างด้วยเครื่องล้างจาน อาจทำให้มีดเสียหายได้ เช่น ขอบมีดบิ่นและไม่บิดอาจสึกร่อนได้
- ทำความสะอาดและเช็ดให้แห้งทันทีหลังการใช้งาน เพื่อป้องกันรอยไม่พึงประสงค์บนใบมีด และช่วยป้องกันแบคทีเรียที่มาจากอาหารต่างๆ

การลับมีดให้คม

- มีดคมใช้งานได้ปลอดภัยกว่ามีดที่อ ดั้งนั้นจึงควรลับมีดเป็นประจำ ผลิตจากสแตนเลส ซึ่งลับคมได้ง่าย มีดที่ใช้งานทั่วไปในครัวควรลับสัปดาห์ละครั้ง
- โดยเลือกใช้ที่ลับมีดที่ผลิตจากรวัสดุที่แข็งกว่าเหล็กใบมีด สำหรับมีดรุ่นนี้ต้องใช้ที่ลับมีดที่ทำจากเหล็กโครเมียม เซรามิก หินลับมีด หรือที่ลับมีด
- ถ้ามีดที่ออกมาจากการใช้งานเป็นเวลานาน หรือใช้้อย่างขาดความระมัดระวัง ควรให้ช่างลับมีดลับให้คมอีกครั้ง

การใช้และการเก็บมีด

- หลีกเลี่ยงการใช้มีดตัดอาหารแช่แข็งหรืออาหารที่แข็งมากๆ เช่น กระดุก เพราะจะทำให้ใบมีดงอหรือบิ่นได้ ถ้าต้องการใช้มีดตัดอาหารที่แข็ง ให้เดือนโดยขยับใบมีดขึ้นลงๆ
- ใช้เขียงไม้หรือเขียงพลาสติกเท่านั้น อย่าใช้แก้ว โลหะ หรือเซรามิกทรงตัด
- เสียบมีดเก็บไว้ในที่เก็บมีดที่ทำจากไม้ หรือแผ่นแม่เหล็กติดผนัง การเก็บมีดอย่างถูกวิธีจะช่วยรักษามคมมีด และยืดอายุการใช้งานของมีด