

# **IKEA 365+**



**Design and Quality**  
**IKEA of Sweden**



<b>ENGLISH</b>	<b>4</b>
<b>中文</b>	<b>6</b>
<b>繁中</b>	<b>8</b>
<b>한국어</b>	<b>10</b>
<b>日本語</b>	<b>12</b>
<b>BAHASA INDONESIA</b>	<b>14</b>
<b>BAHASA MALAYSIA</b>	<b>17</b>
<b>عربي</b>	<b>21</b>
<b>ไทย</b>	<b>22</b>

**Before using for the first time**

Wash, rinse and dry the knife before using it for the first time.

**Cleaning**

- Knives prefer to be washed by hand. The knife is unlikely to be rendered useless if washed in a dishwasher, but the edge can be damaged and the blade may corrode.
- Wash and dry the knife directly after use. That prevents any risk of bacteria spreading from, for example, raw chicken to fresh vegetables.
- To avoid unsightly marks on the blade, dry the knife immediately after it has been washed.

**Sharpening and whetting**

- A sharp knife is safer to use than a blunt one. Although the molybdenum/vanadium steel used in this knife stays sharp longer than ordinary stainless steel, you should still sharpen the knife at regular intervals. Once a week is usually advisable for ordinary household use.
- Remember that the sharpener must be made of a harder material than the steel in the blades. For this reason you

need to use a knife sharpener made of ceramic, diamond or a whetstone. Never use a sharpener of stainless steel.

- If a knife has become very blunt as a result of long use or carelessness, you may need to have the blade professionally sharpened to restore its edge.

### **Storing and using your knife**

- Avoid cutting through frozen or very hard foods (for example, bones), because this can cause the edge to bend or shards to loosen in the blade. If you cut into hard foods: Pull the knife back and forth through the food. Do not rock the knife from side to side.
- Always use a chopping board made of wood or plastic. Never cut on a surface of glass, porcelain or metal.
- Store your knife in a knife block or on a magnetic strip on the wall. Storing knives in the right way protects the edge and prolongs the life of the knife.

## 在第一次使用之前

在第一次使用之前，将刀具洗净、擦干。

## 清洁

- 清洗刀具时，建议手洗。使用洗碗机清洗刀具，不太可能导致刀具无法使用，但刀刃有可能受损并被腐蚀。
- 刀具使用完毕后，请直接清洗并晾干。这样会预防细菌（如来自生鸡肉、新鲜蔬菜等）蔓延的风险。
- 为避免在刀刃上造成难看的痕迹，请在清洗后立即将刀具弄干。

## 磨刀

- 锋利的刀具比钝刀用起来更安全。本刀采用钼/钒钢制成，可比普通的不锈钢刀保持更长久的锋利度，尽管如此，您仍应定期磨砺。普通家用，建议每周磨刀一次。
- 请记住，磨刀器必须使用比刀身钢材更坚硬的材质。因此，您需要使用陶瓷磨刀器、金刚石或磨刀石。不能使用由不锈钢制成的磨刀器。
- 如果刀具由于长期使用或疏于护理变得很钝，您或许需要将刀具交给专业人员处理。

## 保管和使用说明

- 避免切任何冰冻或非常硬的（如骨头）食物，否则可能致使刀刃弯曲或产生缺口。如果确实要切硬质食物时，请前后来回移动来切食物。不要左右摇摆着切。
- 一定要使用木制或塑料砧板。严禁在玻璃、陶瓷或金属表面使用。
- 不用时，将刀具放入刀架或挂在壁式磁铁架上。妥善地保管刀具能够保护刀刃，并延长刀具的使用寿命。

## 第一次使用前

第一次使用刀具前，請先沖洗擦乾。

## 清潔說明

- 刀子最好用手洗。如果用洗碗機清洗，可能會毀損刀緣，使刀身鏽蝕。
- 刀子使用後應立即清洗擦乾，可防止細菌孳生。舉例來說，將生雞肉上的細菌帶到新鮮蔬菜。
- 為防止刀身出現水漬，清洗後應立即擦乾。

## 磨刀說明

- 使用尖刀比鈍刀安全。雖然鉬鋼或鈮鋼比不鏽鋼更能保持鋒利，但還是需定期磨刀。建議家用刀一星期需磨刀一次。
- 磨刀器的材質一定要比鋼刃還堅硬，因此，務必使用陶瓷製磨刀器或磨刀石。不可使用不鏽鋼製的磨刀工具。
- 因長期使用或疏忽保養而導致刀子變鈍，應尋求專業磨刀，以恢復刀刃的鋒利度。

—



## 存放及使用刀具

- 一 不可用來切冷凍或堅硬食物(如骨頭)·否則會造成刀緣變形或刀刃碎片脫落。切割堅硬食物時·需以來回移動刀具的方式切食物·不可搖動刀具。
- 一 請搭配使用木質或塑膠材質的砧板·不可在玻璃、瓷器或金屬表面上使用刀具。
- 一 可將刀具存放在刀具架中或吸附於牆面的磁性刀具架上。正確的存放方式可保護刀緣·延長刀具的壽命。

### 처음 사용하기 전에

칼을 깨끗하게 씻고 헹구어 건조한 후 사용하세요.

### 세척

- 칼은 손으로 씻어주는 게 좋습니다. 식기세척기에서 세척해도 사용에는 지장이 없지만 가장자리가 손상되거나 칼날이 무뎠질 수 있습니다.
- 칼을 사용한 다음에는 곧바로 씻어서 말려주세요. 생닭에서 채소 등으로 박테리아가 옮겨지는 것을 막을 수 있습니다.
- 칼날에 보기 흉한 자국이 남지 않게 하려면 씻은 후에 바로 물기를 제거해주세요.

### 연마

- 날카로운 칼날이 무딘 칼날보다 사용하기 안전합니다. 본 제품의 칼날은 몰리브덴/바나듐 강으로 만들어져 일반 스테인레스 스틸 재질의 칼날보다 날카로움이 오래가지만, 정기적으로 칼날을 갈아 사용해야 합니다. 일반 가정에서 사용하는 칼은 일주일에 한번씩 갈아 주는 것이 좋습니다.
- 갈고자 하는 칼날보다 더 단단한

소재로 만든 칼갈이를 사용해야 한다는 것을 잊지 마세요. 따라서 이 제품에는 세라믹이나 다이아몬드로 만들어진 칼갈이나 슛돌을 사용해야 합니다. 절대 스테인레스 스틸 재질의 칼갈이를 사용하지 마세요.

- 장기간, 또는 부주의한 사용으로 칼날이 매우 무뎠을 경우, 칼날을 전문가에 의해 다시 연마하여 사용해야 합니다.

### 칼의 보관과 사용 방법

- 뼈있는 고기 등 너무 단단하거나 꽁꽁 얼어있는 재료를 썰지 마세요. 칼날 끝이 휘거나 칼이 조각날 수 있습니다. 단단한 재료를 썰어야 할 때는 칼을 앞뒤로 당겨가며 사용하세요. 칼을 좌우로 흔들지 마세요.
- 나무나 플라스틱 재질의 도마만 사용하세요. 유리, 사기, 금속 재질 위에서 사용하면 안됩니다.
- 칼블럭, 또는 벽에 고정된 자석에 붙여 보관하세요. 보관을 잘 해야 칼날이 보호되고 칼의 수명이 유지됩니다.

**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。

**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。

**刃の研ぎ方**

- 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もあります。

### 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、陶器、金属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。

**Sebelum pertama kali digunakan**

Cuci, bilas dan keringkan pisau sebelum pertama kali digunakan.

**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.

**Mempertajam dan Pengasahan**

- 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 menyimpan dan menggunakan pisau anda**

- Hindari memotong makanan beku atau yang sangat keras (misalnya, tulang), karena ini dapat menyebabkan ujung pisau membengkok atau mengurangi ketajaman pisau. Jika anda memotong makanan keras: Tarik pisau bolak-balik melalui makanan. Jangan goyangkan

pisau dari sisi ke tengah atau sebaliknya.

- Selalu menggunakan papan potong yang terbuat dari kayu atau plastik. Jangan pernah memotong pada permukaan kaca, porselen atau logam.
- Simpan pisau anda dalam balok pisau atau pada jalur magnetik pada dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang benar melindungi tepi pisau dan memperpanjang masa pakai pisau.



**Sebelum menggunakan untuk kali pertama**

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

**Pembersihan**

- Pisau lebih sesuai dibasuh menggunakan tangan. Pisau tidak semesti tidak berguna jika dibasuh di dalam mesin basuh pinggan mangkuk, tetapi matanya boleh menjadi rosak dan bilah menjadi terhakis.
- Terus basuh dan keringkan pisau selepas diguna. Ini mengelakkan sebarang risiko bakteria merebak daripada, sebagai contoh, ayam mentah ke sayuran segar.
- Untuk mengelakkan tanda yang ketara pada bilah, keringkan pisau segera selepas dibasuh.

## **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 tajam lebih lama berbanding keluli tahan karat biasa, anda sepatutnya masih menajamkan pisau dengan kerap. Mengasah pisau seminggu sekali adalah jangka masa disyorkan untuk kegunaan biasa di rumah.
- Jangan lupa bahawa pengasah mesti diperbuat daripada bahan yang lebih keras berbanding keluli dalam bilah pisau. Untuk tujuan ini, anda perlu menggunakan pengasah daripada seramik, berlian atau batu pengasah. Jangan sesekali gunakan pengasah daripada keluli tahan karat.
- Jika pisau menjadi tumpul disebabkan oleh penggunaan yang lama atau kelalaian, anda perlu mengasahnya

secara profesional untuk mengembalikannya.

### **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 ketajaman mata pisau akan hilang. 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 cincang di atas permukaan kaca, porselin atau logam.
- Simpan pisau anda di dalam blok pisau atau jalur bermagnet di dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang betul akan melindungi matanya dan melanjutkan usia pisau.

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، الماس أو حجر الشحذ. لا تستخدمني أبداً مسن من الستينلس ستيل. 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

تجنبي تقطيع الأطعمة المجمدة 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.

**قبل اول استخدام**

اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

**التنظيف**

يفضل غسل السكاكين يدوياً. ورغم أنه احتمال بعيد أن تصير السكين عديمة الفائدة عند غسلها في غسالة صحن، إلا أن حافة السكين يمكن أن تتلف، والشفرة قد تصدأ. 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.

**الشحذ و السن**

السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. ورغم أن فولاذ الموليبيدينوم/ الفاناديوم المستخدم في هذا السكين يبقى حاداً لفترة أطول من الستينلس ستيل العادي، إلا أنه يتعين عليك شحذ السكين على فترات منتظمة. ينصح في العادة بمرة واحدة أسبوعياً في حالة الاستخدام العادي في المنازل.

## ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้ครั้งแรก ควรล้างมิดให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

## การทำความสะอาด

- ควรทำความสะอาดมิดด้วยมือ หากล้างมิดด้วยเครื่องล้างจาน มิดจะไม่งอ แต่ปลายมิดอาจเสียหายและคมมิดอาจบิ่นได้
- ล้างและเช็ดมิดให้แห้งทันทีหลังใช้งาน วิธีนี้ช่วยป้องกันแบคทีเรียแพร่กระจายของแบคทีเรียในอาหาร
- เพื่อป้องกันการเกิดรอยน้ำบนใบมิด เช็ดมิดให้แห้งทันทีหลังล้าง

## การลับมิดให้คม

- มิดคมใช้งานปลอดภัยกว่ามิดทื่อ ใบมิดรุ่นนี้ทำจากเหล็กโมลิบดีนัมและวานาเดียม ซึ่งช่วยให้มิดคงความคมได้นานกว่ามิดสแตนเลสทั่วไป แต่ผู้ใช้ก็ควรลับมิดอย่างสม่ำเสมอสำหรับมิดที่ใช้งานปรกติในครัว แนะนำให้ลับมิดสัปดาห์ละครั้ง
- ให้ใช้ที่ลับมิดที่ทำจากวัสดุที่แข็งกว่าวัสดุใบมิด สำหรับมิดรุ่นนี้ ให้ใช้ที่ลับมิดที่ทำจากเซรามิกหรือเพชร หรือใช้หินลับมิด ห้ามใช้ที่ลับมิดสแตนเลส
- หากมิดทื่อมากเนื่องจากการใช้งานเป็นเวลานาน หรือใช้อย่างขาดความระมัดระวัง ควรส่งให้ช่างลับมิด ลับใหม่ให้ขึ้นคมอีกครั้ง

### การใช้และการเก็บมิด

- หลีกเลี่ยงการใช้มิดตัดอาหารแข็งหรืออาหารที่แข็งมากๆ เช่น กระจุก เพราะจะทำให้ใบมิดงอหรือบิ่นได้ ถ้าต้องการใช้มิดตัดอาหารที่แข็ง ให้เจือจางโดยขยับใบมิดขึ้นลงๆ
- ใช้เขียงไม้หรือเขียงพลาสติกเท่านั้น อย่าใช้แก้ว พอร์ชเลน หรือโลหะรองตัด
- เสียบมิดเก็บไว้ในที่เก็บมิดที่ทำจากไม้ หรือแผ่นแม่เหล็กติดผนัง การเก็บมิดอย่างถูกวิธี จะช่วยรักษาคมมิด และยืดอายุการใช้งานของมิด

AA-1851072 -1

© Inter IKEA Systems B.V. 2013