

FÖRDUBBLA

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que a lâmina encurve ou que se fragmente. Se cortar alimentos duros: passe a faca para a frente e para trás através do alimento. Não oscile a faca lateralmente.

- Utilize sempre uma tábua de cortar de madeira ou plástico. Nunca corte sobre uma superfície de vidro, metal ou cerâmica.

- Guarde a faca num bloco de facas ou numa calha magnética na parede. Guardar as facas da maneira adequada protege a lâmina e prolonga a sua vida.

中文

在第一次使用之前

- 在第一次使用之前，将刀具洗净、擦干。

清洁说明

- 刀具最好手洗。放在洗碗机中清洗

English

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, the blade may corrode or the surface on the plastic handle may become dull.
- 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, so sharpen your knife regularly. This knife has a blade of stainless steel that is simple to sharpen. Once a week is usually advisable for ordinary household use.

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

虽然不会致使刀具完全无法使用，但是这可能造成刀边缘损坏、刀刃侵蚀或塑料刀柄表面失去光泽。

- 使用后，应直接洗净擦干，防止生鸡肉或新鲜蔬菜等食物上的细菌残留在刀上而传播开来。
- 为避免难看的污渍残留在刀刃上，刀具洗净后应立即擦干。

磨刀说明

- 锋利的刀比钝刀更安全，故请定期磨刀。刀具为不锈钢刀片，易于磨灭。对于普通家用而言，建议一周磨一次。
- 记住，磨刀器必须是由比刀片的钢材更硬的材料制成。出于这个原因，您需要使用由陶瓷或铬钢制成的磨刀棒、磨刀石或磨刀器。
- 如果刀具由于过长长期地使用或使用不慎而导致变钝程度较重，应采取专业修复处理，以恢复刀刃锋利。

保管和使用说明

- 避免任何何冰冻或非硬的（如骨头）食物，否则可能致使刀刃弯曲

- Remember that the sharpener must be made of a harder material than the steel in the blade. For this reason you need to use a sharpening steel made of ceramic or chromium steel, a whetstone or a knife sharpener.
- 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 made of glass, metal or ceramics.
- Store your knife in a knife block or on a magnetic strip on the

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

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。

繁中

第一次使用前

- 第一次使用刀具前，請先沖洗擦乾。

清潔說明

- 刀具需手洗，不易毀損，但用洗碗機清洗刀具，會損害刀緣及刀刃，或造成塑膠把手變色。
- 刀具使用後，需立即清洗擦乾，可預防散佈細菌的危險，像是將生雞肉的細菌帶到蔬菜上。
- 刀具清洗後，需立即擦乾，以免殘留污漬。

wall. Storing knives in the right way protects the edge and prolongs the life of the knife.

Español

Antes de usar por primera vez

- Lavar, enjuagar y secar el cuchillo antes de usarlo por primera vez.

Limpieza

- Los cuchillos se deben lavar a mano. En el lavavajillas se puede estropear el filo, la hoja corroerse y quedar mate el mango de plástico.
- Lava y seca los cuchillos siempre después de usarlos para evitar que pasen las bacterias de un alimento, por ejemplo pollo crudo, a otros como las verduras.
- Para evitar la aparición de marcas en la hoja, sécalos justo después de lavarlos.

Almacenaje y mantenimiento

- Es más seguro utilizar un cuchillo bien afilado que uno

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

desafilado; por tanto, piensa en afilar regularmente los cuchillos. La hoja de este cuchillo es de acero inoxidable, un material fácil de afilar. Es aconsejable afilar una vez por semana los cuchillos que se utilizan a diario.

- Ten en cuenta que el afilador debe ser de un material más duro que las hojas. Por dicha razón, es necesario usar un afilador cerámico o de acero cromado, o una piedra de afilar.
- Si un cuchillo pierde el filo por falta de cuidado o por exceso de uso, puede ser necesario un afilado profesional.

Almacenaje y mantenimiento

- Evita cortar alimentos congelados o demasiado duros como huesos, por ejemplo, porque el filo se puede curvar o mellarse la hoja. Si cortas productos duros mueve el cuchillo de atrás hacia delante y no hacia los lados.
- Usa siempre una tabla de cortar

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

de madera o plástico, nunca cortes sobre una superficie de vidrio, cerámica o metal.

- Guarda el cuchillo en un taco o en un portacuchillos magnético fijado a la pared. Si lo guardas correctamente, proteges el filo del cuchillo y prolongas su vida útil.

Portugues

Antes de usar pela primeira vez

- Lave, enxague e seque a faca antes de a utilizar pela primeira vez.

Limpeza

- As facas devem ser lavadas à mão. A faca não fica inutilizada se for lavada à máquina, mas o rebordo pode danificar-se, a lâmina pode ficar corroída ou a superfície na pega de plástico pode ficar baça.
- Lave e seque a faca logo após a utilização. Isto evita qualquer

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

risco de propagação de bactérias, por exemplo, da carne crua para legumes crus.

- Para evitar marcas inestéticas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.

Afiar e aguçar

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. Por isso, afie regularmente a sua faca. Esta faca tem uma lâmina em aço inoxidável, fácil de afiar. É aconselhável afiar uma vez por semana as facas de uso doméstico.
- O fuzil tem que ser feito num material mais duro do que o aço da lâmina. Portanto, precisa de usar um fuzil feito de cerâmica ou aço cromado, uma pedra de amolar ou um fuzil para facas.
- Se a faca ficar muito romba devido a uma longa utilização ou à falta de cuidado, a lâmina poderá ter de ser afiada por um profissional.

Guardar e usar a sua faca

- Evite cortar alimentos congelados ou muito duros (por

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

