

BRILJERA

Design P Amsell/B Berlin



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 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 made of glass, metal or ceramics.

- 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.

Taking care of the wooden handle

- To best protect the wooden material and increase its natural resistance to moisture, it should be treated with oil approved for contact with food, for example vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat after 24 hours. Repeat the process when necessary.
- Do not allow the wooden handle to come into contact with water, soak or get moist for a prolonged period.

Español

Antes de usar por primera vez

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

Limpieza

- Lo más indicado es lavar los cuchillos a mano. No se estropean si se lavan en el lavavajillas, pero el filo se puede dañar o la hoja estropear.
- Lava y seca el cuchillo tan pronto lo uses. Así se evita que bacterias, como las de pollo crudo, se transmitan a verduras frescas.
- Para evitar que queden manchas en la hoja, se recomienda secar el cuchillo una vez lavado.

Afilado y pulido

- Es más seguro usar un cuchillo afilado. Aunque la hoja de molibdeno/vanadio de este cuchillo se mantienen afilado más tiempo que los de acero inoxidable, es aconsejable afilar el cuchillo con regularidad. Para cuchillos de uso diario, se recomienda hacerlo 1 vez por semana.
- Recuerda que el afilador debe ser más duro que el material de la hoja del cuchillo. Por eso se recomienda

usar un afilador cerámico, de polvo de diamante o una piedra de afilar. No utilices nunca un afilador de acero inoxidable.

- Si el cuchillo está romo debido al uso o a la falta de mantenimiento, se recomienda que lo afile un 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 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.

Cuidado del mango de madera

- Para proteger mejor el material

de madera e incrementar su resistencia natural a la humedad, se recomienda tratarlo con aceite apto para entrar en contacto con alimentos, como un aceite vegetal. Aplica el aceite, retira el exceso y vuelve a hacer lo mismo después de 24 horas. Repite el proceso cuando sea necesario.

- No dejes que el mango de madera entre en contacto con agua, se empape o se humedezca durante mucho tiempo.

Portugues

Antes de usar pela primeira vez

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

Lavagem

- É preferível lavar as facas à mão. É improvável que fiquem inutilizadas se forem lavadas na máquina de lavar loiça, mas o rebordo pode danificar-se e a lâmina pode ficar corroída.

- Lave e seque a faca logo após o uso. Isso evita a propagação de bactérias, por exemplo, de carne de frango crua para legumes frescos.
- Para evitar manchas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.

Amolar

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. No entanto, o aço de molibdeno/vanádio usado nesta faca mantém-se afiado durante mais tempo do que o aço inoxidável normal; ainda assim, deve afiar a faca com regularidade.
- Uma vez por semana é o aconselhado para um uso doméstico. Lembre-se de que o amolador deve ser de um material mais duro do que o aço das lâminas. Portanto, precisa de usar um amolador feito de cerâmica, diamante ou de uma pedra de amolar.
- Nunca utilize um amolador de aço inoxidável. Se uma faca ficar demasiado romba devido ao

uso prolongado ou descuido, é conveniente que seja afiada por um profissional.

Guardar e usar a sua faca

- Evite cortar alimentos congelados ou muito duros (por 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.

Cuidados com o cabo de madeira

- Para proteger da melhor forma o material em madeira e aumentar a sua resistência natural à humidade, deve tratá-lo com óleo aprovado para uso com produtos alimentares,

Um conjunto de facas e uma tábua de cortar de madeira, com uma faca afiada e limpa.

- 飢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刀還堅硬，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，以恢復刀刀的鋒利度。

存放及使用刀具

- 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。
- 請搭配使用木質或塑膠材質的砧板，不可在玻璃、金屬或瓷器表面上使用刀具。
- 可將刀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。

木把手保養

- 為了好好保護木材質並強化其天然的防潮力，應使用可接觸食品的油（如植物油）對其進行處理。先塗一

- como por exemplo, óleo vegetal. Aplique o óleo uma vez, limpe o excesso e repita o processo 24 horas depois. Repita o processo, quando necessário.
- Não deixe o cabo em madeira em contacto com a água, imergido ou húmido durante um período prolongado de tempo.

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

- 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。

磨刀石，磨刀石是磨刀时使用的磨刀器。

磨刀石，磨刀石是磨刀时使用的磨刀器。

- 次油，擦去多餘的，並於24小時後重複再塗抹一次。有需要時請重複這個步驟。

- 切勿讓木把手長期接觸水分、浸泡或受潮

磨刀石，磨刀石是磨刀时使用的磨刀器。

한국어

처음 사용하기 전에

칼을 깨끗하게 씻고 행구어 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.

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。

磨刀石，磨刀石是磨刀时使用的磨刀器。

磨刀石，磨刀石是磨刀时使用的磨刀器。

磨刀石，磨刀石是磨刀时使用的磨刀器。

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 주는것이 좋습니다.
- 갈고자 하는 칼날보다 더 단단한 소재로 만든 칼갈이를 사용해야 한다는 것을 잊지 마세요. 따라서 이 제품에는 세라믹이나 다이아몬드로 만들어진 칼갈이나 솥돌을 사용해야 합니다. 절대 스테인레스 스틸 재질의 칼갈이를 사용하지 마세요.
- 장기간, 또는 부주의한 사용으로 칼날이 매우 무뎠진 경우, 칼날을 전문가에 의해 다시 연마하여 사용해야 합니다.

칼 보관 및 사용법

- 냉동식품이나 뼈 등의 딱딱한 재료는 썰지 마세요. 칼날이 구부러지거나 쉽게 무뎠질 수 있습니다. 단단한 식재료를 썰 때는 칼을 앞뒤로 조심스럽게 빼고 좌우로는 흔들지 마세요.

木把手护理

- 为了更好地保护木材并提高其天然防潮性，请务必在使用前涂抹如菜油等可与食物接触的油。 上一次油，擦去多余的油， 24小时后再上一次油。如果需要，可多次重复此过程。
- 不要让木把手长时间与水接触、或将其浸泡或弄湿。

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。雖然鋸鋼或

磨刀石，磨刀石是磨刀时使用的磨刀器。

磨刀石，磨刀石是磨刀时使用的磨刀器。

- 원목이나 플라스틱 도마를 사용하세요. 유리, 강철, 사기로 된 도마는 사용하지 마세요.
- 칼 보관함이나 벽 고정 자석대에 붙여서 보관하세요. 칼날을 보호하고 오랫동안 사용하려면 올바른 방법으로 보관해야 합니다.

나무 손잡이 관리

- 나무 소재를 잘 보호하고 습기에 대한 저항력을 높이려면 식물성 오일과 같이 식용으로 승인된 기름으로 관리해야 합니다. 오일을 한 번 바르고 나서 흘러내리는 오일이 있으면 깨끗이 닦아준 뒤, 이 과정을 24시간 후에 다시 반복하면 됩니다. 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。

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利用ください。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てください。

- 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、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。

木製の持ち手のお手入れ方法

- 木製品を保護し、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。一度オイルを塗った後余分なオイルを拭き取ります。24時間後にもう一度同様のお手入れを行ってください。必要に応じて、このプロセスを繰り返します。

- 木製の持ち手は長時間水に漬けたり、水分を染み込ませたり、湿気に触れさせないようにしてください。

Bahasa Indonesia

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

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

setelah digunakan agar terhindar dari bakteri makanan seperti ayam mentah atau sayuran segar.

- Agar pisau tetap bagus, segera keringkan pisau setelah dicuci.

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

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 kelaian, anda perlu mengasahnya secara profesional untuk mengembalikan ketajamannya.

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

ceroboh, pisau perlu diasah oleh seorang ahli untuk mendapatkan kembali ketajamannya.

Cara menyimpan dan menggunakan pisau

- Hindari memotong makanan beku atau yang sangat keras (misalnya, tulang), kerana 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.

