



Tigrinya

ታን ትግርኛ

- ታን ትግርኛ ማህተም ተቆይታ ሕይወት ጠቅላይ ለማድረግ፡፡
- * ምሉእ ጣቤ ርዕሰ ልማት ለማድረግ ጥሩ ምሳሌ ማድረግ፡፡
- ታን ትግርኛ ለሌሎች ማህተም ማድረግ (kasta) ማድረግ ለገሪ ማህተም ማድረግ ጥሩ ምሳሌ ማድረግ፡፡
- * ትግርኛ ምሳሌ ለማድረግ ማህተም ማድረግ ጥሩ ምሳሌ ማድረግ፡፡
- ዘጠቃሚ ማህተም ማድረግ፡፡ (afzuigkap) ማድረግ ጥሩ ምሳሌ ማድረግ፡፡
- * ሕይወት ምሉእ ጣቤ ትግርኛ ተቆይታ ሕይወት ማድረግ ጥሩ ምሳሌ ማድረግ፡፡
- * ሕይወት ምሉእ ጣቤ ማድረግ ሕይወት ማድረግ ጥሩ ምሳሌ ማድረግ፡፡
- * ትግርኛ ምሳሌ (kasta) ማድረግ ለማድረግ ማህተም ማድረግ ጥሩ ምሳሌ ማድረግ፡፡
- ማህተም ማድረግ ሕይወት ማድረግ ጥሩ ምሳሌ ማድረግ፡፡
- * ሕይወት ምሉእ ጣቤ ማድረግ ሕይወት ማድረግ ጥሩ ምሳሌ ማድረግ፡፡



Frans

Dans la cuisine

Votre maison est équipée d'un comptoir synthétique. Nous aimerions vous donner quelques conseils afin que vous puissiez profiter de votre cuisine aussi longtemps que possible:

- Toujours utiliser un dessous de verre pour les casseroles chaudes, sinon vous aurez des taches permanentes (brûlures) sur la surface.
- Sécher le comptoir et les armoires de cuisine s'ils sont humides ou mouillés.

- S'il y a un extracteur dans la cuisine, utilisez-le toujours pendant la cuisson. Il est également important de le garder propre. Cela évite l'humidité dans la maison et le feu dans l'extracteur.
- Couper les légumes, la viande et autres toujours sur une planche à découper. Cela évite l'apparition de rayures.
- Assurez-vous qu'il y a un espace entre la cuisinière à gaz et le comptoir. Cela évite que la flamme atteigne le comptoir et ne le brûle lorsque vous utilisez de grandes casseroles.

Wonen op een manier die je ruimte om te leven geeft. In een wijk, straat of dorp waar iedereen zich prettig voelt. Waar jong en oud op elkaar kunnen rekenen. Daar zetten we ons voor in. Met jou en onze partners. Met Domesta.

Contact
domesta.nl
info@domesta.nl

Met
Domesta

(0591) 57 01 00

In de keuken

Voorlichting over onderhoud en gewoontes in en rondom jouw huis. Voor huurders, gemaakt door huurders!

In jouw huis zit een kunststof aanrechtblad.

Graag geven we wat tips zodat je zo lang mogelijk plezier hebt van je keuken:

- Gebruik voor hete pannen altijd een onderzetter, anders krijg je blijvende (brand) plekken op het blad.
- Droog het aanrechtblad en de keukenkastjes af als ze vochtig of nat zijn.
- Als er een afzuigkap in de keuken zit, zet die dan altijd aan tijdens het koken. Hou hem ook goed schoon. Dat voorkomt vocht in huis en brand in de afzuigkap.
- Snijd groente, vlees en dergelijke altijd op een snijplank. Dit voorkomt het ontstaan van krassen
- Zorg ervoor dat er tussen het gasfornuis en het aanrechtblad wat ruimte zit. Zo voorkom je dat bij te grote pannen de vlam eromheen slaat en het aanrechtblad verbrandt.



Domesta

jikada

Jikada markii aad kukarsaneysid cuntada waai naad marka ugu hareeyso shidaa hawado cuntada kaasaareyso si ay na jikada dufan kaaga yeelan makiinada cun tada waai naad kafogeysaa darbiga ku dhagansi uunan u guban waana in aad had iyo jeer tirtirtaa si aanan dufan kaaga yeelan markastana tirtir meesh alaab ta lagu dha qo caafimaadkaaga ku dadaal

Somalisch



Arabisch

موضوع المطبخ / المجلى

يحتوي مطبخك على مجلى مصنوع من البلاستيك المقوى.

توّد إعطائك بعض النصائح كي تستمتع بأطول فترة ممكنة من مطبخك.

- ضع دائما قطعة واقية تحت المقلاة / الطنجرة الساخنة، وإلا سينتج عنها حرق دائم على سطح المجلى.

- إحرص دائما على تقطيع الخضار، اللحوم وما شابه على قطعة مخصصة، بهذا تتجنب الخدوش على المجلى.

- إحرص مسبقا على ان يكون هناك مسافة ما بين فرن الغاز والمجلى، وبهذا ستتجنب أن تحرق المجلى في حال إستخدامك لمقلاة كبيرة على نار عالية.



Chinees

在厨房里

在您的家里有一个塑料柜台。

我们很想给您一些建议，让您尽可能长久而愉快的使用您的厨房。

- 用烫的锅时要用一个锅垫，否则会在您的柜台上有个烙印。
- 如果塑料柜台和厨房柜子上有湿气和有水的时候请把它擦干。
- 如果您家厨房有一个抽风机，在煮东西的时候都要开起来。保持抽风机干净，这是为了避免房子有湿气和抽风机烧起来。
- 切菜和肉的时候一定要用砧板，避免柜台上有个划痕。
- 确保炉灶与塑料柜台保持一定的空间。这样是为了避免使用大锅的时候周围的火焰烧到塑料柜台。



Perzisch

آرشیفخانه

در خانه شما یک کابینت پلاستیک در آشپزخانه دارید. ما دوست داریم به شما چند نکته را بگوییم تا بتوانید از آن به بهترین وجه استفاده کنید.

- * همیشه از زیر ظرف ها و قابلمه ها و ظروف داغ استفاده کنید تا آنها روی کابینت آسیب نرسانند.
- * همیشه کابینت و دیواره های آشپزخانه را تمیز کنید و رطوبت را دور کنید.
- * همیشه از کابینت آشپزخانه خود محافظت کنید. این کار را با استفاده از یک تخته برش انجام دهید تا از آسیب دیدن کابینت جلوگیری کنید.
- * همیشه مطمئن شوید که بین اجاق گاز و کابینت آشپزخانه فضای خالی وجود دارد. این کار را با استفاده از یک تخته برش انجام دهید تا از آسیب دیدن کابینت جلوگیری کنید.



Engels

In the kitchen

Your house is equipped with a synthetic countertop. We would like to give you some tips so that you can enjoy your kitchen as long as possible:

- Always use a coaster for hot pans, otherwise you will have permanent (burn) spots on the surface.
- Dry the counter top and the kitchen cabinets if they are humid or wet.

- If there is an extractor in the kitchen, always use it during cooking. It is also important to keep it clean. This avoids humidity in the house and fire in the extractor.
- Cut vegetables, meat and the like always on a cutting board. This avoids the occurrence of scratches.
- Make sure there is some space between the gas cooker and the countertop. This avoids the flame from reaching around when using big pans and burning the countertop.