

Advertencia

- Los cuchillos no son juguetes. No permitas que los niños utilicen los cuchillos sin la vigilancia de un adulto.

Antes de usar por primera vez

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

Limpieza

- Es recomendable lavar los cuchillos a mano. No se estropean si se lavan en el lavavajillas, pero el filo se puede dañar y la hoja se puede estropear.
- Lava y seca los cuchillos justo después de utilizarlos. Así, evitarás que queden marcas en la hoja o que las posibles bacterias de un alimento se transmitan a otros.

Afilado

- Es más seguro utilizar un cuchillo bien afilado que uno 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



Design and Quality
IKEA of Sweden

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 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.

Català

Atenció

- Els ganivets no són una joguina. No deixis que els infants facin servir els ganivets sense la supervisió d'un adult.

Abans de fer-lo servir per primera vegada

- Renta, esbandeix i asseca el ganivet abans d'utilitzar-lo per primera vegada.

Neteja

- És preferible que rentis els ganivets a mà. Tot i que és poc probable que el ganivet quedi inservible si el rentes al rentaplats, hi ha risc que el tall es faci malbé i la fulla es rovelli.
- Renta i eixuga el ganivet immediatament després de fer-lo servir per evitar que apareguin taques a la fulla i prevenir la propagació de bacteris de diferents aliments.

Afilat i esmolar

- Els ganivets afilats són més segurs que els esmussats; per això, has d'esmolar-los regularment. La fulla d'aquest ganivet és d'acer inoxidable, un material fàcil d'esmolar. Et recomanem que esmolis un cop per setmana els ganivets que fas servir cada dia.
- Tingues en compte que l'afilador ha de ser d'un material més dur que la fulla. Per aquest motiu, has de fer servir un afilador d'acer ceràmic o cromat, una pedra d'esmolar o un esmolador.
- Si un ganivet s'esmusca per falta de manteniment o per un excés d'ús, és possible que hagi d'afilar-lo un esmolador professional per recuperar-ne el tall.

Emmagatzematge i manteniment

- Evita tallar aliments congelats o elements massa durs com ossos, per exemple, perquè la fulla es pot corbar o trencar. Si tallas productes durs mou el ganivet des de darrere cap endavant i no cap als costats.
- Utilitza sempre una fusta de tallar de fusta o de plàstic, no tallis mai sobre superfícies de vidre, porcellana o metall.
- Desa el ganivet en un suport o en un llistó magnètic fixat a la paret. Si l'emmagatzemes correctament, protegeixes la full del ganivet, per tant durarà més temps.

Euskara

Oharra

- Aiztoak ez dira jostailuak. Ez utzi haurrei aiztoak erabiltzen heldu baten ikuskaritzarik gabe.

Lehen erabileraren aurretik

- Garbitu, uretan pasatu eta lehortu aiztoa lehen aldiz erabili aurretik.

Garbiketa

- Aiztoak eskuz garbitzea komeni da. Ez du esan nahi aiztoa ziur hondatuko denik garbigailu batean garbituz gero, baina ahoa kaltetu egin daiteke eta xafla herdoilak jo.
- Erabili beti mozteko taula bat, zurezkoa edo plastikozkoa; ez moztu inoiz beirazko, zeramikazko edo metalezko gainazal baten gainean.
- Gorde labana tako edo horman finkatutako aizto-euskarri magnetiko batean. Egoki gordetzen baduzu, aiztoaren ahoa babestuko duzu eta haren bizitza erabilgarria luzatuko duzu.

Galego

Advertencia

- Os coitelos non son xoguetes. Nunca deixe que os nenos utilicen coitelos sen a supervisión dunha persoa adulta.

Antes do primeiro uso

- Lava, aclara e seca o coitelo antes de usalo por primeira vez.

Limpeza

- É recomendable lavar os coitelos á man. Pódense lavar nunha lavalouza, mais é posible que o gume resulte danado e se oxide.
- Limpar e secar o coitelo xusto despois de utilizalo. Deste xeito evítase a aparición de marcas no gume e que as bacterias se transmitan dun alimento a outro.

- Garbitu eta lehortu aiztoa zuzenean erabili ondoren. Horrela, xaflan marka antiestetikoak saihestuko dituzu, baita beste elikagaitako bakterioak hedatzeko arrisku oro ere.

Zorrozteia

- Seguruagoa da aizto zorrotz bat erabiltzea zorrotzu gabeko bat baino; beraz, zorrotzu aiztoa noizean behin. Aizto honek altzairu herdoilgaitzeko xafla dauka, erraz zorrotzen dena. Ohiko etxeko erabilerarako, gomendagarriena astean behin egitea da.
- Gogoan izan zorrozkailea xaflen materiala baino gogorragoa izan behar dela. Horregatik, zeramikazko edo kromo-altzairuzko zorrotzaile bat, zorrotzarri bat edo aizto-zorrozkaile bat erabili behar.
- Aiztoa erabileraz luze edo deskuidu baten ondorioz kamustu egin bada, baliteke xafla profesional batek zorrotzu behar izatea ahoaren zorrotzasuna berreskuratzeko.

Biltzeiraketa eta mantenua

- Ez moztu elikagai izoztuak edo oso gogorrak, esaterako, hezurak, ahoa kakotu edo xafla koskatu ahal direlako. Produktuak gogor moztzen badituzu, mugitu labana atzetik aurrera, ez berriz, alboetara.

Afiado

- É más seguro utiliza un coitelo afiado ca un cego, afia os teus coitelos con frecuencia. O gume deste coitelo é de aceiro inoxidable, mais fácil de afiar. Se se fai un uso normal e caseiro do coitelo, o aconsellable é afialo unha vez á semana.
- Lembra que o afiador debe estar feito dun material mais duro có aceiro do gume. Xa que logo, é aconsellable que o afiador sexa de cerámica ou de aceiro ao cromo.
- Se o coitelo está romo como resultado do uso ou por non coidalo, é posible que necesites acudir a un afiador profesional.

Gardado e uso do coitelo

- Evita cortar alimentos conxelados ou demasiados duros, como ósos, porque o gume podería dobrarse ou cegarse. Se cortares produtos duros, move o coitelo de atrás para adiante. Non o movas para os lados.
- Usa sempre táboas de cortar de madeira ou plástico. Nunca cortes sobre unha superficie de vidro, cerámica ou metal.
- Garda o coitelo nun taco ou nun portacoitelos magnético fixado á parede. Para prolongar a duración do teu coitelo e protexer o gume, gárdao de forma adecuada.