

# SOLUPPGÅNG

Design Ola Wihlborg



Design and Quality  
IKEA of Sweden

## Español

### 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.

### Antes de usar por primera vez

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

### 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 roto 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 empaque o se humedezca durante mucho tiempo.

## Català

### Neteja

- El més indicat és rentar els ganivets a mà. No es fan malbé si els rentes al rentaplats, però la fulla es pot danyar.
- Renta i eixuga el ganivet tot just després de fer-lo servir. D'aquesta manera evitaràs, per exemple, que els bacteris del pollastre es transmetin a les verdures fresques.
- Per evitar que quedin taques a la fulla, eixuga el ganivet sempre després de rentar-lo.

### Abans de fer-lo servir per primera vegada

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

### Afilat i polir

- És més segur utilitzar un ganivet afilat. Tot i que la fulla de molibdè/vanadi d'aquest ganivet es manté afilada més temps que els d'acer inoxidable, cal afilar-la regularment. Per a ganivets d'ús diari, és recomanable fer-ho una vegada a la setmana.
- L'afilador ha de ser més dur que el material de la fulla del ganivet. Per això és recomanable utilitzar un afilador ceràmic, de pols de diamant o una pedra d'afilar. No utilitzis mai un afilador d'acer inoxidable.
- Si el ganivet s'ha fet malbé, és recomanable que l'afili un professional.

### Emmagatzematge i manteniment

- Evita tallar aliments congelats o elements massa durs com ossos, per exemple, perquè la fulla es pot corbar o trencar. Si talles 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.

### Manteniment del mànec de fusta

- Per protegir la fusta i augmentar-ne la resistència natural a la humitat, cal tractar-la amb oli aprovat per al contacte amb aliments, com ara oli vegetal. Aplica oli una vegada, elimina l'excedent i repeteix el tractament al cap de 24 hores. Repeteix el procés quan torni a ser necessari.
- No permetis que el mànec de fusta entri en contacte amb aigua, no el deixis en remull ni permetis que romangui moll durant molt de temps.

## Euskara

### Garbiketa

- Egokiena aiztoak eskuz garbitzea da. Ez dira hondatzen ontzi-garbigailuan garbituz gero, baina ahoa kalte edo xafra higa daiteke.
- Garbitu eta lehortu aiztoa erabili bezain laster. Horrela, adibidez oilasko gordinaren bakteriak barazki freskoetara pasatzea saihestuko duzu.
- Ahoan orbanak geratzea saihesteko, gomendagarria da aiztoa garbitu ondoren lehortzea.

### Lehen erabileraren aurretik

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

### Zorroztea eta leuntzea

- Seguratu aiztoa da aitzo zorrotz bat erabiltzea. Aiztoaren molibdeno/banadio xafra altzairu herdoilgaitza baino zorrotzagoa den arren, aiztoa aldizka zorroztea komeni da. Egunero erabiltzen diren aiztoen kasuan, astean behin egitea gomendatzen da.
- Gogoratu zorrozkaillua aiztoaren materiala baino gogorragoa izan behar dela. Hori dela eta, zeramikazko edo diamante hautsezko zorrozkaillua

edo zorrozteko harria erabiltzea gomendatzen da. Ez erabili inoiz altzairu herdoilgaitzeko zorrozkaillua.

- Aiztoa erabileragatik edo mantentze falta dela eta kamutsa badago, profesional batek zorroztea gomendatzen da.

### Biilegitratzea eta mantenua

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

### Zurezko heldulekua zaintzea

- Zurezko materiala babesteko eta hezetasunarekiko erresistentzia naturala areagotzeko, tratatu olio begetalarekin edo janariarekin kontaktuan egon daitekeen beste edozein oliorekin. Aplikatu olio, kendu soberan dagoena eta errepikatu 24 ordu geroago. Errepikatu prozesua beharrezkoa denean.
- Ez utzi zurezko heldulekuari ura ukitzen, bustitzen edo hezetzen denbora luze.

## Galego

### Limpeza

- É recomendable lavar os coitelos á man. Pódense lavar nunha lavalouza, máis é posible que o gume resulte danado e se oxide.
- Lava e seca o coitelo despois de cada uso. Deste xeito evítase que pasen as bacterias dun alimento, por exemplo, polo cru, a outros como as verduras.
- Para evitar que aparezan manchas no gume, seca o coitelo inmediatamente despois de lavallo.

### Antes do primeiro uso

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

### Afiado e pulido

- É máis seguro usar coitelos ben afiados. Aínda que o aceiro de molibdeno/vanadio usado neste coitelo mantense afiado máis tempo có aceiro inoxidable común, é necesario afiar este coitelos con frecuencia. É aconsellable afiar unha vez á semana os coitelos que se usan a diario.
- Lembra que o afiador debe estar feito dun material máis duro có aceiro do gume. Por iso é recomendable usar un afiador cerámico ou de diamante, ou unha pedra de afiar. Non utilices nunca un afiador de aceiro inoxidable.
- Se o coitelo estiver 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.

### Como coidar da empuñadura de madeira

- Para protexer mellor a madeira e aumentar a súa resistencia natural á humidade, é recomendable tratala con aceite apto para entrar en contacto con alimentos, como un aceite vexetal. Bota o aceite, retira o sobranse e repite o proceso pasadas 24 horas. Repite o proceso sempre que for necesario.
- Non deixes que a empuñadura de madeira entre en contacto con auga ou fique húmida durante moito tempo.