

HACKIG



Design and Quality
IKEA of Sweden

Español	4
Català	6
Euskara	8
Galego	10

Español

Antes de usar por primera vez

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

Limpieza

Lava y seca el cuchillo inmediatamente después de usarlo, para evitar que queden marcas en la hoja o que las posibles bacterias de un alimento se transmitan a otros. Lava el cuchillo siempre a mano.

Afilado

Los cuchillos de cerámica son muy duros, por eso se mantienen afilados durante mucho tiempo. Si un cuchillo se desafila debido al uso prolongado o a la falta de cuidados, es aconsejable que lo afile un profesional.

Instrucciones de uso

Para prolongar la duración de

tu cuchillo y proteger el filo, guárdalo de forma adecuada. Como los cuchillos de cerámica no se pueden sujetar a un portacuchillos magnético en la pared, utiliza un bloque para cuchillos.

El cuchillo de cerámica se mantiene afilado durante mucho tiempo, pero la rigidez de la hoja hace que sea frágil y deba manejarse con cuidado. Intenta que el cuchillo no se caiga y no lo utilices para cortar alimentos congelados o muy duros, como carnes con hueso. Si cortas alimentos duros pueden aparecer muescas en la hoja.

Utiliza siempre tablas de cortar de madera o plástico. No cortes sobre superficies de vidrio, porcelana o metal.

Català

Abans de fer-lo servir per primera vegada

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

Neteja

Renta i asseca el ganivet immediatament després de fer-lo servir per evitar les taques o que les bactèries d'un aliment es transmetin a un altre. Renta el ganivet sempre a mà.

Afilament

Els ganivets de ceràmica són molt durs, per això es mantenen afilats durant molt de temps. Si un ganivet deixa de tallar perquè no està afilat, és recomanable que l'afili un professional.

Instruccions d'ús

Per allargar la durada del ganivet

i protegir-ne la fulla, desa'l de manera adequada. Com que els ganivets de ceràmica no es poden posar en un portaganivets magnètic de paret, desa'ls en un suport per a ganivets.

El ganivet de ceràmica es manté afilat durant molt de temps, però la rigidesa de la fulla fa que sigui fràgil i s'hagi de manipular amb cura. Intenta que el ganivet no caigui i no el facis servir per tallar aliments congelats o molt durs, com carns amb os. Si talles els aliments durs la fulla es pot fer malbé.

Utilitza sempre fustes de tallar de fusta o plàstic. No tallis sobre superfícies de vidre, porcellana o metall.

Euskara

Lehen erabileraren aurretik

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

Garbiketa

Garbi eta lehor ezazu aiztoa erabili bezain laster xaflan markak geratzea edo elikagai baten bakterio posibleak beste bati pasatzea saihesteko. Garbi ezazu aiztoa eskuz beti.

Zorroztea

Zeramikazko aiztoak oso gogorrak dira, horregatik mantentzen dira zorroztuta denbora askoz. Aizto bat asko erabiltzeagatik edo ez zaintzeagatik kamustu egiten bada, gomendagarria da aditu batek zorroztea.

Jarraibideak

Aiztoaren iraupena luzatzeko eta ahoa babesteko, gorde ezazu

modu egoki batean. Zeramikazko aiztoak ezin dira hormako aizto-euskarri magnetiko batean eutsi. Horregatik, erabil ezazu aizto-bloke bat. Zeramikazko aiztoa denbora askoz mantentzen da zorroztuta, baina xaflaren zurruntasunak hauskorra izatea eta kontuz maneiatzea eragiten du. Saia zaitez aiztoa erortzea ekiditen eta ez ezazu izoztutako edo oso gogorrak diren elikagaiak (hezurra duten haragiak, esaterako) mozteko erabili. Elikagai gogorrak moztzen badituzu, baliteke xaflan koskak agertzea. Erabili beti zurezko eta plastikozko mozteko taulak. Ez itzazu beirazko, portzelanazko edo metalezko gainazalak moztu.

Galego

Antes do primeiro uso

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

Limpeza

Limpa e seca 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. Lava sempre o coitelo á man.

Afiado

Os coitelos cerámicos teñen unha gran dureza, o que fai que se manteñan afiados moito tempo. Se o coitelo acaba estando romo, ben por un uso prolongado, ben pola falta de coidados, é preciso levalo a un afiador.

Almacenaxe e uso do coitelo

Gardar os coitelos axeitadamente protexe o bordo e aumenta a súa

vida útil. Non é posible suxeitar os coitelos cerámicos a unha tira magnética na parede; en vez diso, gárdaos nun bloque de coitelos. O coitelo cerámico manterase afiado moito tempo, mais a rixidez do coitelo faino á vez fráxil. Por este motivo, é importante tratar o coitelo con coidado. Trata non deixar caer o coitelo nin cortar alimentos conxelados ou moi duros, como carne con ósos. Cortar alimentos duros pode provocar que a folla resteale. Usa sempre unha táboa de cortar de madeira ou plástico. Nunca cortes sobre superficies de vidro, porcelana ou metal.

