

# IKEA 365+



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>Español</b>	<b>4</b>
<b>Català</b>	<b>5</b>
<b>Euskara</b>	<b>6</b>
<b>Galego</b>	<b>7</b>



# 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.

## 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

## Abans de fer-lo servir per primera vegada

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

## 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.

## 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.

# Euskara

## Lehen erabileraren aurretik

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

## Garbiketa

- Egokiena aiztoak eskuz garbitzea da. Ez dira hondatzen ontzi-garbigailuan garbituz gero, baina ahoa kalte edo xafla 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.

## Biltegiratzea eta mantenua

- Ez moztu elikagai izoztuak edo oso gogorrak, esaterako, hezurrak, ahoa kakotu edo xafla koskatu ahal direlako. Produktuak gogor mozten 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.

# Galego

## 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.
- Lava e seca o coitelo despois de cada uso. Deste xeito evítase que pasen as bacterias dun alimento, por exemplo, polo crú, a outros como as verduras.
- Para evitar que aparezan manchas no gume, seca o coitelo inmediatamente despois de lavalo.

## 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, gárdalo de forma adecuada.

