

FJÄLLRÖDING

Design Henrik Preutz



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

- 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.

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 romo debido al uso o a la falta de mantenimiento, se recomienda que lo afile un profesional.

Cómo usar y guardar el cuchillo

- 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 hacia delante y hacia atrás. No balancees el cuchillo de un lado a otro.
- Guarda el cuchillo en un taco o en un portacuchillos magnético fijado a la pared. Para prolongar la duración de tu cuchillo y proteger el filo, guárdalo de forma adecuada.

Cuidado del mango

- Para cuidar mejor el mango de madera de pakka, límpialo con frecuencia con un paño húmedo y jabón suave, y después sécalo por completo. De vez en cuando, aplica una fina capa de aceite alimentario, como aceite

vegetal, por ejemplo, para que mantenga su buen aspecto y evitar que se seque.

- Evita ponerlo en remojo o que permanezca húmedo durante largos periodos.

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.

Afilat i polit

- 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.

Com fer servir i guardar el ganivet

- No tallis aliments congelats o elements massa durs (com ara ossos), ja que la fulla podria doblegar-se o trencar-se. Si has de tallar un element dur, fes-ho movent el ganivet endavant i endarrere. Assegura't que no es mogui d'un costat a l'altre.
- Desa el ganivet en un portaganivets o en una guia magnètica fixada a la paret. Per allargar la vida útil del ganivet i protegir-ne el tall, desa'l de manera adequada.

Manteniment del mànec

- Per assegurar-te que el mànec de pakkawood es mantingui en bones condicions, neteja'l de manera regular amb un drap humit i sabó neutre i, després, eixuga'l bé. De tant en tant, aplica una capa fina d'oli apte per al contacte amb aliments (per exemple, oli vegetal) perquè conservi una bona aparença i evitar que la fusta s'assequi.
- No submergeixis el mànec ni permetis que romangui humit durant períodes llargs de 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.

Zorrozteia eta leuntzea

- Seguruagoa da aizto zorrotz bat erabiltzea. Aiztoaren molibdeno/ banadio xafla altzairu herdoilgaitza baino zorrotzagoa den arren, aiztoa aldizka zorrozteia komeni da. Egunero erabiltzen diren aiztoen kasuan, astean behin egitea gomendatzen da.
- Gogoratu zorrozkailua aiztoaren materiala baino gogorragoa izan behar dela. Hori dela eta, zeramikazko edo diamante hautsezko zorrozkailua edo zorrozteko harria erabiltzea gomendatzen da. Ez erabili inoiz altzairu herdoilgaitzezko zorrozkailua.
- Aiztoa erabileragatik edo mantentze falta dela eta kamutsa badago, profesional batek zorrozteia gomendatzen da.

Aiztoa erabiltzeko eta gordetzeko jarraibideak

- Ez moztu elikagai izoztuak edo oso gogorrak, esaterako, hezurak, ahoa kaketu edo xafla koskatu ahal direlako.

Produktu gogorak mozten badituzu, mugitu ezazu aiztoa atzetik aurrera. Ez mugitu alboetara.

- Gorde ezazu aiztoa tako batean edo horman finkatutako listoi magnetiko batean. Egoki gordetzen baduzu, aiztoaren ahoa babestuko duzu eta haren bizitza erabilgarria luzatuko duzu.

Heldulekua zaintzea

- Pakka zurezko heldulekua hobekien zaintzeko, garbitu erregulartasunez zapi heze batekin xaboi leuna erabiliz, eta ondo lehortu ondoren. Noizean behin, jarri elikagaietarako olio-geruza mehe bat, landare-olioa adibidez, zura ez lehortzeko eta itxura mantentzeko.
- Ez utzi heldulekua bustita edo heze denbora luzez.

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 cru, a outros como as verduras.
- Para evitar que aparezan manchas no gume, seca o coitelo inmediatamente despois de lavallo.

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.

Como gardar e utilizar o coitelo

- Evita cortar alimentos conxelados ou demasiados duros, como ósos, porque o gume podería dobrarse ou cegarse. Cando cortes produtos duros, move o coitelo de atrás para adiante. Non o movas para os lados.
- Garda o coitelo nun taco ou nun portacoitelos magnético fixado á parede. Garda o teu coitelo de forma adecuada e protexe o gume para prolongar a súa vida útil.

Como coidar da empuñadura

- Para un mellor mantemento da empuñadura de madeira de pakka, límpaa con frecuencia cun pano humedecido e xabón suave e despois sécaa con coidado. Ocasionalmente, cúbrea cunha película fina de aceite alimentario, por exemplo, aceite vexetal, para conservar o seu aspecto e evitar que seque.
- Evita que a empuñadura se empape ou húmida durante moito tempo.