

STJÄRNSTÖR



Design and Quality
IKEA of Sweden

Español	3
Català	5
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

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 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

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 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 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.

Zorrozteia

Seguruagoa da aizto zorrotz bat erabiltzea zorrotzu gabeko bat baino; beraz, zorrotzu aiztoa noizean behin. Aizto honek

altzairu herdoilgaitzezko xafla dauka, erraz zorrozten dena. Ohiko etxeko erabilerarako, gomendagarriena astean behin egitea da.

Gogoan izan zorrozkailua xaflen materiala baino gogorragoa izan behar dela. Horregatik, zeramikazko edo kromo-altzairuzko zorrotzaile bat, zorroztarri bat edo aizto-zorrozkailu bat erabili behar.

Aiztoa erabilera luze edo deskuidu baten ondorioz kamustu egin bada, baliteke xafla profesional batek zorroztu behar izatea ahoaren zorroztasuna berreskuratzeko.

Biltegitratzea eta mantenua

Ez moztu elikagai izoztuak edo oso gogorrak, esaterako, hezurak, 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 cru, a outros como as verduras.

Para evitar que aparezan manchas no gume, seca o coitelo inmediatamente despois de lavalo.

Afiado

É máis seguro utiliza un coitelo afiado ca un cego, afía os teus coitelos con frecuencia. O gume deste coitelo é de aceiro inoxidable, máis 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 máis 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.

AA-2531996-1