

TIGERBARB



Design and Quality
IKEA of Sweden

Español

Antes del primer uso

- Antes de usar este producto por primera vez, lávalo y sécalo bien.

Limpieza

- Es recomendable lavar los cuchillos a mano. No se estropean si se lavan en el lavavajillas, pero el filo se puede dañar y la hoja se puede estropear.
- Lava y seca los cuchillos justo después de utilizarlos. Así, evitarás que queden marcas en la hoja o que las posibles bacterias de un alimento se transmitan a otros.

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 del primer ús

- Abans de fer servir aquest producte per primera vegada, renta'l, esbandeix-lo i eixuga'l bé.

Neteja

- És preferible que rentis els ganivets a mà. Tot i que és poc probable que el ganivet quedi inservible si el rentes al rentaplats, hi ha risc que el tall es faci malbé i la fulla es rovelli.
- Renta i eixuga el ganivet immediatament després de fer-lo servir per evitar que apareguin taques a la fulla i prevenir la propagació de bacteris de diferents aliments.

Afilar 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'esmussa 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 és temps.

Euskara

Lehen aldiz erabili baino lehen

- Produktua lehen aldiz erabili baino lehen, garbitu, urberritu eta sikatu guztiz.

Garbiketa

- Aiztoak eskuz garbitzea komeni da. Ez du esan nahi aiztoa ziur hondatuko denik garbigailu batean garbituz gero, baina ahoa ahoa kaltetu egin daiteke eta xafla herdoilak jo.
- Garbitu eta lehortu aiztoa zuzenean erabili ondoren. Horrela, xaflan marka antiestetikoak saihestuko dituzu, baita beste elikagaitako bakterioak hedatzeko arrisku oro ere.

Zorrozteia

- Seguruagoa da aizto zorrotz bat erabiltzea zorrotzu gabeko bat baino; beraz, zorrotzu aiztoa noizean behin. Aizto honek altzairu herdoilgaitzezko xafla dauka, erraz zorrotzen dena. Ohiko etxeko erabilerarako, gomendagarriena asteen behin egitea da.
- Gogoan izan zorrozka ilua xafen materiala baino gogorragoa izan behar dela. Horregatik, zeramikazko edo kromo-altzairuzko zorrotzaile bat, zorrotzarri bat edo aizto-zorrozka ilu bat erabili behar.
- Aiztoa erabilera luze edo deskuidu baten ondorioz kamustu egin bada, baliteke xafla profesional batek zorrotzu behar izatea ahoaren zorrotzasuna berreskuratzeko.

Biltegiratzea eta mantenua

- Ez moztu elikagai izoztuak edo oso gogorak, esaterako, hezurak, ahoa kakotu edo xafla 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.

Galego

Antes do primeiro uso

- Lava, enxauga e seca con coidado este produto antes de utilizalo 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.
- Limpar e secar 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.

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 afiadador debe estar feito dun material máis duro có aceiro do gume. Xa que logo, é aconsellable que o afiadador 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 afiadador 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.