

FÖRSLAG

Design Aaron Probyn



Design and Quality
IKEA of Sweden

Español

Antes de usar por primera vez

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

Limpieza

- Los cuchillos se deben lavar a mano. En el lavavajillas se puede estropear el filo, la hoja corroerse y quedar mate el mango de plástico.
- Lava y seca los cuchillos siempre después de usarlos para evitar que pasen las bacterias de un alimento, por ejemplo pollo crudo, a otros como las verduras.
- Para evitar la aparición de marcas en la hoja, sécalos justo después de lavarlos.

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

- Els ganivets s'han de rentar a mà. Al rentaplats la fulla es pot fer malbé i el mànec de plàstic descolorir-se.
- Renta i asseca els ganivets sempre després de fer-los servir per evitar que passin bacteries d'un aliment a un altre.
- Per evitar l'aparició de marques a la fulla, asseca'ls després de rentar-los.

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'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 tant durarà més temps.

Euskara

Lehen erabileraren aurretik

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

Garbiketa

- Aiztoak eskuz garbitu behar dira. Ontzi-garbigailuan, baliteke ahoa hondatzea, xafla higatzea eta plastikozko heldulekua mate geratzea.
- Garbitu eta lehor itzazu aiztoak beti erabili bezain laster; adibidez, oilasko gordinaren bakterioak barazki gordinetara igortzea saihesteko.
- Xaflan markak agertzea saihesteko, lehor itzazu garbitu ondoren.

Zorrozteia

- Seguruagoa da aizto zorrotz bat erabiltzea zorrotz gabeko bat baino; beraz, zorrotzu aiztoa noizean behin. Aizto honek altzairu herdoilgaitzeko xafla dauka, erraz zorrotzen dena. Ohiko etxeko erabilerarako, gomendagarriena asteen behin egitea da.
- Gogoan izan zorrozkaileu xaflen materiala baino gogorragoa izan behar dela. Horregatik, zeramikazko edo kromo-altzairuzko zorrotzaile bat, zorrotzarri bat edo aizto-zorrozkaileu 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 izotzuak edo oso gogorrak, 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, aclara e seca o coitelo antes de usalo por primeira vez.

Limpeza

- É recomendable lavar os coitelos á man. Podes lavalos na lavalouza, aínda que o gume podería sufrir danos ou corroerse e a empuñadura podería perder a súa cor.
- 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

- 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 demasiado 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.