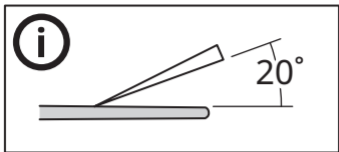


FLAKSA

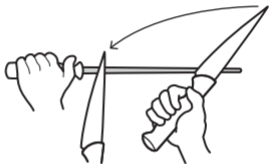
Design K Hagberg/M Hagberg



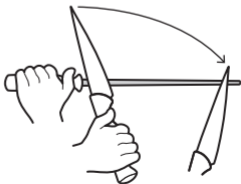
Design and Quality
IKEA of Sweden



1



2



English	6
Deutsch	8
Français	10
Nederlands	12
Dansk	14
Íslenska	16
Norsk	18
Suomi	20
Svenska	23
Česky	24
Español	26
Italiano	29
Magyar	31
Polski	33
Eesti	35
Latviešu	37
Lietuvių	39
Portugues	41
Româna	43
Slovensky	45

Български	47
Hrvatski	50
Ελληνικά	51
Русский	54
Українська	56
Srpski	59
Slovenščina	60
Türkçe	62
中文	65
繁中	66
한국어	67
日本語	69
Bahasa Indonesia	71
Bahasa Malaysia	73
عربي	75
ไทย	77
Tiếng Việt	79

English

The best way to keep your knife in excellent condition is to sharpen it at regular intervals - once a week for ordinary household use. If a knife has become very blunt as a result of long use or carelessness, or if the cutting edge has become damaged, you may need to have the blade professionally sharpened to restore its edge.

FLAKSA knife sharpener is made of porcelain and works well with knives in all steel qualities. For best result, always use a sharpener in a harder material than the knife you want to sharpen. A sharpener made of porcelain will almost never wear out, but the material itself is brittle. For that reason, it is important to handle the sharpener carefully. If you drop it, it may break.

How to use the sharpener

Hold the sharpener firmly in one hand.

Place the heel of the knife (closest to the handle) against the tip of the sharpener. With the knife at an angle, usually about 20 degrees, to the sharpener, swipe it against the side or sharpener using an arc motion, as shown in the figure.

Repeat the procedure on the other side so that both sides of the blade are sharpened.

Continue until the knife is as sharp as you want it to be, probably about 10 times on each side. Be careful when you check the sharpness of the knife!

Cleaning

After the sharpener has been used for some time, it is normal for black marks to appear on the surface. These are caused by contact with the metal of the knife, and simply mean that the sharpener is doing its job. If necessary you can wash and dry the sharpener by hand, but this will not get rid of the black marks.

Deutsch

Messer sollten regelmäßig geschärft werden, damit die Arbeit leicht und sicher von der Hand geht. Dies empfiehlt sich für Messer für den Hausgebrauch ca. 1x pro Woche. Ist ein Messer durch unsachgemäße Behandlung oder durch längere Benutzung ohne regelmäßiges Schärfen stumpf geworden oder weist die Schneide Scharten auf, kann ein professioneller Schliff erforderlich werden.

FLAKSA ist für Messer jeder Stahlqualität geeignet. Für gute Ergebnisse immer einen Wetzstab benutzen, dessen Material härter ist als der Stahl der Messerklinge. Ein Wetzstab aus Keramik wird sich fast nie abnutzen, doch das Material ist empfindlich. Daher vorsichtig mit dem Wetzstab umgehen. Wenn er zu Boden fällt, könnte er zerbrechen.

Benutzung des Wetzstabs

Den Wetzstab fest in einer Hand halten.

Die Schneide (in Höhe des Messergriffs) an der Spitze des Wetzstabs ansetzen. Das Messer zum Wetzstab hin anwinkeln und parallel zum Wetzstab in einer bogenförmigen Bewegung abziehen (s. Abb.).

Die gleiche Bewegung mit der anderen Messerseite ausführen, damit die Klinge beidseitig geschärft wird.

Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis das Messer beidseitig ausreichend geschärft ist. Vorsicht beim Prüfen der Schärfe! Dazu das Messer leicht auf einen Fingernagel auflegen, nie an der Fingerspitze prüfen.

Reinigung

Nachdem der Wetzstab einige Zeit benutzt worden ist, erscheinen schwarze Flecken auf der Oberfläche.

Das ist absolut normal. Diese Flecken entstehen durch den Kontakt mit dem Metall des Messers und sie bedeuten ganz einfach, dass der Wetzstab seine Arbeit tut. Wenn nötig, sollte man den Wetzstab von Hand waschen und trocknen, doch die schwarzen Flecken lassen sich dadurch nicht entfernen.

Français

Pour conserver un couteau aiguisé, nous vous conseillons de l'affûter régulièrement, c'est-à-dire une fois par semaine pour une utilisation domestique normale. Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguiser par un professionnel.

Le fusil FLAKSA est en céramique et convient parfaitement à tous les couteaux en acier. Pour obtenir les meilleurs résultats, le fusil doit être

plus dur que le matériau du couteau à aiguiser. Un fusil en céramique est pratiquement inusable, mais il reste fragile. C'est pourquoi il faut le manier avec prudence. En tombant par terre, il pourrait se casser.

Comment utiliser le fusil à aiguiser

Tenir le fusil fermement dans une main.

Placer la base de la lame du couteau (la plus proche du manche) contre la pointe du fusil de façon à former un angle d'environ 20 degrés. Passer le couteau en arc de cercle sur le fusil (voir illustration).

Renouveler l'opération avec l'autre côté de la lame afin d'aiguiser les deux côtés de la lame.

Recommencer jusqu'à ce que le couteau soit suffisamment aiguisé, environ 10 fois de chaque côté. Attention à ne pas vous blesser au moment de vérifier que le couteau est bien aiguisé.

Entretien

Après quelque temps d'utilisation, le fusil peut être strié de noir. Ces stries proviennent du métal des couteaux, ce qui prouve que l'affûtage est efficace. Le fusil peut être lavé à la main et séché, mais cela n'enlèvera pas les stries noires.

Nederlands

De beste manier om de scherpte van een mes te behouden, is om dit regelmatig aan te zetten. Voor messen die dagelijks worden gebruikt, is eenmaal per week aan te bevelen. Wanneer het mes door langdurig of onzorgvuldig gebruik bot geworden is of wanneer er bramen zijn ontstaan, kan professioneel slijpen nodig zijn. FLAKSA kan gebruikt worden voor alle messen ongeacht de staalkwaliteit. Gebruik altijd een aanzetstaal van

een harder materiaal dan het staal van het mes. Een aanzetstaal van keramiek is haast onverslijtbaar, maar het materiaal maakt het broos. Wees voorzichtig, zodat je het aanzetstaal niet laat vallen.

Hoe gebruik je een messenslijper

Houd de messenslijper stevig met één hand vast.

Plaats de hak van het mes (het dichtst bij het handvat) tegen de punt van de messenslijper. Met het mes onder een hoek, meestal ongeveer 20 graden naar de puntenslijper, veeg je het met een boogbeweging tegen de zijkant of puntenslijper, zoals weergegeven in de afbeelding.

Herhaal de procedure aan de andere kant zodat beide kanten van het mes worden geslepen.

Ga door totdat het mes zo scherp is als je wilt, waarschijnlijk ongeveer 10

keer aan elke kant. Wees voorzichtig als je de scherpte van het mes controleert!

Reinigen

Het aanzetstaal kan na een tijd gebruik zwarte strepen krijgen. Dit zijn verkleuringen door het metaal van het mes, wat natuurlijk is en aangeeft dat het aanzetten resultaat heeft gehad. Indien nodig kan het aanzetstaal met de hand worden afgewassen en afgedroogd, maar je krijgt de zwarte strepen er niet mee weg.

Dansk

Den bedste måde at bevare kniven skarp på er at slibe den med jævne mellemrum. Til hverdagsbrug anbefales en gang om ugen. Er kniven blevet rigtig sløv gennem længere tid, uforsigtighed eller hvis kniven har fået et hak, kan det

være nødvendigt at give kniven en professionel slibning for at genetablere knivstålet.

FLAKSA strygestål er fremstillet af porcelæn og kan bruges sammen med knive af stål i alle kvaliteter. For at opnå det bedste resultat skal du altid bruge et strygestål, der er fremstillet af et hårdere materiale end den kniv, du vil slibe. Et strygestål af porcelæn kan næsten ikke slides op, men materialet er skrøbeligt, og derfor er det vigtigt at håndtere strygestålet forsigtigt. Hvis du taber det, kan det gå i stykker.

Sådan bruger du strygestålet

Tag godt fat om strygestålet med den ene hånd.

Placer knivens hæl (tættest på grebet) mod strygestålets spids. Hold kniven i en vinkel mod strygestålet, som regel ca. 20 grader, og træk den langs siden på strygestålet i en bueformet bevægelse, som vist på illustrationen.

Gentag på den anden side af kniven, så begge sider af skæret bliver slebet. Fortsæt, indtil kniven er så skarp, som du ønsker, formentlig ca. 10 gange på hver side. Pas på, når du tester knivens skarphed!

Rengøring

Sliberedskabet kan efter et stykke tid få sorte streger. Disse er mærker efter knivens metal, hvilket er naturligt og viser at slibningen har givet resultat. Efter behov kan sliberedskabet vaskes og tørres manuelt, men det fjerner ikke de sorte streger.

Íslenska

Besta leiðin til að halda hnífunum þínum á góðu ástandi er að brýna þá reglulega - einu sinni í viku miðað við almenna heimilisnotkun. Ef hnífur verður bitlaus eftir mikla eða ranga

notkun, eða ef blaðið skemmist, gæti þurft að láta fagmann um að brýna hann.

FLAKSA hnífabrynið er úr postulíni og virkar vel á hnífa úr öllum tegundum stáls. Til að ná sem bestum árangri er best að nota brýni úr harðara efni en blaðið í hnífnum sem þú ætlar að brýna. Brýni úr postulíni eyðist nánast aldrei en efnið sjálft er brothætt. Þess vegna er mikilvægt að meðhöndla það varlega. Brýnið gæti brotnað ef þú missir það.

Notkun brýnis

Haltu þétt um brýnið með annarri hendi.

Leggðu enda hnífsins (næst handfanginu) við enda brýnisins.

Haltu hnífnum þannig að hann liggi á ská yfir brýnið, yfirleitt í um 20 gráður, og renndu honum meðfram hliðum brýnisins með bogahreyfingu eins og sýnt er á myndinni.

Gerðu eins hinum megin þannig að báðar hliðar blaðsins verða brýndar. Haltu áfram þar til hnífurinn er orðinn eins beittur og þú vilt hafa hann, líklega um tíu skipti á hverri hlið. Farðu varlega þegar þú athugar bitið!

Þrif

Eftir að búið er að nota brýnið í nokkurn tíma er eðlilegt að svartir blettir myndist á því. Þeir koma vegna stálsins í hnífunum og þýða einfaldlega að brýnið er að gera gagn. Ef þörf krefur, má þrífa brýnið í höndunum en það kemur ekki í veg fyrir svörtu blettina.

Norsk

Den beste måten å bevare knivens skarphet på, er å bryne den med jevne mellomrom. For hverdagsbruk er en gang i uken å anbefale. Dersom kniven har blitt ordentlig sløv gjennom lang tids bruk, uforsiktighet

eller om eggen har fått hakk, kan en profesjonell sliping være nødvendig for å korrigere knivseggen.

FLAKSA knivsliper er laget av porselen og fungerer fint til kniver i alle stålqualiteter. For beste resultat bør du alltid bruke en knivsliper i et hardere materiale enn kniven du ønsker å kvesse. En knivsliper av porselen vil nesten aldri slites ut, men selve materialet er skjørt. Derfor er det viktig å håndtere knivsliperen forsiktig. Hvis du mister den i gulvet kan den gå i stykker.

Slik bruker du slipestålet eller brynet

Hold slipestålet eller brynet godt i én hånd.

Plasser knivens rot (nærmest håndtaket) mot toppen av slipestålet eller brynet. Hold kniven i en vinkel, vanligvis cirka 20 grader, i forhold

til slipestålet (brynet), og dra kniven over slipestålet (brynet) i en buet bevegelse som vist på bildet.

Gjør det samme på motsatt side slik at begge sidene av knivbladet blir skjerpet.

Gjenta til du er fornøyd med skarpheten, antagelig cirka 10 ganger på hver side. Vær forsiktig når du kontrollerer knivens skarphet!

Rengjøring

Brynet kan, etter en tids bruk, få svarte streker. Disse merkene er avfarginger fra knivmetallet, noe som er naturlig og tyder på at bryningen har gitt resultater. Ved behov kan brynet vaskes opp for hånd og tørkes av, men det tar ikke bort de svarte strekene.

Suomi

Veitsi säilyy terävänä, kun teroitat sen säännöllisin väliajoin. Arkikäytössä

suositeltava väli on kerran viikossa. Jos veitsi on hyvin tylsä pitkän tai varomattoman käytön vuoksi tai jos terässä on lovia, ammattilaisen tekemä teroitus voi olla tarpeen.

Keraaminen FLAKSA-teroituspuikko soveltuu kaikenlaisista teräslaaduista valmistettujen veisten teroittamiseen. Parhaan tuloksen saat, kun teroittimen materiaali on teroitettavan veitsen terää kovempaa. Keraaminen teroituspuikko ei juuri kulu, mutta materiaalinsa vuoksi se voi rikkoutua helposti. Käsittelethän siis puikkoa varoen, jotta se ei rikkoutuisi esim. jos tiputat sen vahingossa.

Teroittimen käyttöohje

Pidä teroitinta tukevasti toisessa kädessä.

Aseta veitsen tyvi (lähinnä kahvaa oleva osa) teroittimen kärkeä vasten. Pidä veistä noin 20 asteen kulmassa

teroittimeen nähden ja vedä sitä teroitinta vasten kaarevalla liikkeellä kuvan mukaisesti.

Toista toimenpide toiselle puolelle, jotta terän kumpikin puoli teroitetaan.

Jatka kunnes veitsi on riittävän terävä, eli tee noin 10 vetoa kummallakin puolella. Ole varovainen, kun tarkistat veitsen terävyyttä!

Puhdistus

Teroituspuikkoon voi tulla käytön jälkeen mustia viiruja. Ne ovat veitsen metallista aiheutuvia luonnollisia värjäytymiä, jotka ovat merkinä siitä, että teroitus on tehonnut.

Tarvittaessa teroituspuikko voidaan pestä käsin ja kuivata, mutta se ei poista viiruja.

Svenska

Bästa sättet att bevara knivens skärpa är att bryna den med jämna mellanrum. För vardagsbruk är en gång i veckan att rekommendera. Om kniven blivit riktigt slö genom lång tids användning, ovarsamhet eller om eggen fått hack, kan en professionell slipning behövas för att återställa knivens egg.

FLAKSA fungerar bra till alla knivar oavsett stålqualität. Du bör alltid använda ett bryne av hårdare material än knivens stål för att få ett bra resultat. Ett bryne av keramik är näst intill outslitligt, men materialet gör det skört. Var försiktig så att du inte tappar brynet.

Så här använder du brynet

Håll brynet stadigt i ena handen. Placera knivens rot (närmast handtaget) mot brynets topp. Vinkla kniven mot brynet, vanligtvis cirka

20 grader, och dra den parallellt med brynet i en bågformad rörelse (se bild).

Gör om samma sak på motsatt sida så att båda sidorna av knivbladet bryns.

Upprepa tills du är nöjd med skärpan, troligen ungefär 10 gånger på varje sida. Var försiktig när du kontrollerar knivens skärpa!

Rengöring

Brynet kan, efter en tids användning få svarta streck. Dessa märken är avfärgningar från knivens metall, vilket är naturligt och tyder på att bryningen givit resultat. Vid behov kan brynet diskas för hand och torkas av, men det tar inte bort de svarta strecken.

Česky

V perfektním stavu si udržíte své nože jen tehdy, budete-li je pravidelně

brousit - pro normální domácí použití stačí jednou za týden. Je-li nůž velmi tupý následkem dlouhodobého používání a nedostatku péče, nebo je-li ostří nože poškozené, nechte si nůž nabrousit u odborníků, kteří mu ostří vrátí do původního stavu.

Keramická ocílka FLAKSA je vyrobená z porcelánu a hodí se na nože z jakékoli oceli. Nejlepšího výsledku dosáhnete, pokud použijete ocílku z tvrdšího materiálu, než je nůž.

Ocílka z porcelánu se skoro nikdy neopotřebuje, ale sám materiál je křehký. Proto je s ním nutné zacházet opatrně. Při pádu se totiž může rozbít.

Návod k použití brousku

Držte brousek pevně v jedné ruce.

Umístěte patu nože (nejblíže k rukojeti) ke špičce brousku. S nožem pod úhlem, obvykle asi 20

stupňů, k brousku, přejeďte po jeho boku obloukovým pohybem, jak je znázorněno na obrázku.

Opakujte postup na druhé straně tak, aby byly obě strany čepele naostřeny.

Pokračujte, dokud nůž nebude tak ostrý, jak chcete, asi 10krát z každé strany. Při kontrole ostrosti nože buďte opatrní!

Čištění

Po určité době se na brousku objeví černé skvrny, Jsou to zcela normální známky toho, že brousek přišel do styku s kovem a že tedy správně slouží svému účelu.

Español

La mejor manera de mantener el filo del cuchillo es afilando con cierta frecuencia. Si el cuchillo se usa a diario, se recomienda afilarlo una vez por semana. Si el cuchillo está

muy romo por el uso, por no haberse mantenido o porque la hoja tiene muescas, deberá ser afilado por un profesional para restablecer su filo. El afilador de cuchillos FLAKSA está hecho de porcelana y funciona bien con cuchillos de acero de cualquier calidad. Para obtener mejores resultados, usa siempre un afilador de un material más duro que el cuchillo que deseas afilar. Los afiladores de porcelana no se desgastan nunca, pero el propio material es quebradizo. Por esa razón, es importante manipular el afilador con cuidado. Si se cae al suelo, puede romperse.

Cómo utilizar el afilador

Sujeta el afilador con firmeza.

Coloca la defensa del cuchillo (la parte más cercana al mango) contra la punta del afilador. Con el cuchillo en ángulo, deslízalo contra

el lateral del afilador empleando un movimiento arqueado, tal y como se ve en la imagen.

Repite este paso por el otro lado para que la hoja quede afilada por ambos lados.

Puedes repetir este procedimiento tantas veces como quieras, hasta que la hoja esté bien afilada. Ten cuidado al comprobar el filo del cuchillo.

Limpieza

Después de cierto tiempo de uso, el afilador se puede rayar con rayas negras. Estas rayas surgen al contacto con el metal de los cuchillos. Es algo natural y demuestra que el afilado ha dado resultado. Si hace falta, el afilador se puede lavar a mano, secándolo luego con un paño. En ningún caso se deb4en quitar las rayas negras.

Italiano

Il modo migliore per conservare i tuoi coltelli in ottime condizioni è affilarli regolarmente. Quelli usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana.

Se un coltello ha perso quasi completamente la sua affilatura per incuria o uso prolungato oppure il taglio si è danneggiato, può essere necessaria un'affilatura professionale.

L'affilacoltelli FLAKSA, realizzato in ceramica, è ideale per tutti i coltelli in acciaio. Per ottenere un risultato ottimale, usa sempre un affilacoltelli di un materiale più duro della lama da affilare. Un affilacoltelli di ceramica è quasi esente da usura, ma il materiale è fragile. Per questo è importante maneggiarlo con cura. Se cade può rompersi.

Come usare l'affilacoltelli

Tieni l'affilacoltelli saldamente con una mano.

Appoggia la base della lama (la parte più vicina al manico) alla punta dell'affilacoltelli. Tenendo il coltello inclinato rispetto all'affilacoltelli (con un'angolazione di circa 20 gradi), fallo scorrere lungo il lato dell'affilacoltelli con un movimento ad arco, come mostrato nella figura.

Ripeti la procedura sull'altro lato del coltello, in modo da affilare la lama da entrambe le parti.

Continua finché il coltello non è ben affilato: in genere servono circa 10 passate per lato. Fai attenzione quando controlli se la lama è affilata!

Pulizia

Dopo un certo periodo d'uso, sulla superficie dell'affilacoltelli possono comparire segni scuri. Questi sono causati dal contatto con il metallo dei coltelli e dimostrano l'efficacia dell'affilacoltelli. Quest'ultimo può

essere lavato a mano e asciugato bene, ma il lavaggio non serve ad eliminare i segni scuri.

Magyar

Hogy késeid megőrizzed kitűnő kondíciójukat, rendszeres időközönként élezd meg őket - normál háztartási használat esetén hetente egyszer. Ha egy kés a hosszú használat vagy a helytelen kezelés eredményeképpen nagyon tompává, életlenné válik, vagy az éle megsérül, nem elegendő, ha otthon, magad próbálsz újra megélezni. Ebben az esetben a késélezést szakemberrel végeztess el.

A FLAKSA késélező porcelánból készül és nagyon jól használható minden minőségi kategóriába tartozó késhez. A legjobb eredmény elérése érdekében mindig keményebb anyagot használj mint a kés, amit

élezni szeretnél. Egy porcelán élező tulajdonképpen soha nem használódik el, de az anyag maga törékeny. Ezért fontos, hogy az élezőt óvatosan használd. Ha elejted, könnyen eltörhet.

Így használd az élezőt

Tartsd a késélezőt stabilan az egyik kezében.

Helyezd a kés élét (a nyélhez közelebb eső végénél) az élező csúcsához. A kés élét egy bizonyos szögben tartva (általában 20 fok), ívben húzd végig a pengét teljes hosszában az élező mentén, ahogyan az ábra is mutatja. Ismételd meg a mozdulatsort a másik oldalon is, így a penge mindkét oldala éles lesz.

Folytasd addig, míg a késed olyan éles lesz, amilyennek szeretnéd, ehhez általában oldalanként 10 alkalom elég. Légy óvatos, amikor

ellenőrzöd a kés élességét! Teszteld azt a körmöddel, de soha ne az ujjbegyeddel!

Tisztítás

A késélező felületén egy bizonyos használati idő után fekete foltok jelennek meg. Ennek oka a fémmel való kontaktus, és azt jelenti, hogy az élező normálisan működik. Ha szükséges, kézzel elmoshatod, majd megtörölheted az élezőt, ez azonban nem fogja eltüntetni a fekete foltokat róla.

Polski

Najlepszym sposobem na utrzymanie noża w doskonałej formie jest jego ostrzenie w regularnych odstępach czasu - raz w tygodniu przy zwykłym, domowym użytkowaniu. Jeśli nóż bardzo się stępił lub jeśli jego

krawędź została uszkodzona, może zaistnieć potrzeba naostrzenia go przez specjalistę.

Ostrzałka do noży FLAKSA jest porcelanowa, więc nadaje się do noży z różnych rodzajów stali. Dla uzyskania najlepszych rezultatów, zawsze używaj ostrzałki wykonanej z materiału twardszego, niż ostrze noża, który chcesz naostrzyć.

Ostrzałka z porcelany nigdy się nie zużyje, ale sam materiał jest kruchy. Z tego względu należy zachować szczególną ostrożność – upuszczona ostrzałka może się stłuc.

Jak używać ostrzałki

Trzymaj ostrzałkę mocno w jednej dłoni.

Przyłóż nasadę noża (część najbliższej rękojeści) na czubku ostrzałki, Trzymając nóż pod kątem do ostrzałki, zwykle około 20 stopni, przeciągnij go po boku ostrzałki po łuku, jak pokazano na ilustracji.

Powtórz czynność na drugiej stronie, aby obie strony ostrza zostały zaostrome.

Kontynuuj, aż do uzyskania żądanej ostrości noża, prawdopodobnie około 10 razy z każdej strony. Zachowaj ostrożność podczas sprawdzania ostrości noża!

Czyszczenie

Po dłuższym używaniu ostrzałki na jej powierzchni pojawią się czarne plamy. Są one wynikiem kontaktu z metalem i nie należy się nimi martwić. Oznaczają, że ostrzałka dobrze spełnia swoją funkcję. Jeśli jest to konieczne, możesz umyć i wysuszyć ostrzałkę ręcznie, ale czarne plamy nie znikną.

Eesti

Selleks, et noad oleks parimas
seisus, tuleks neid teritada
regulaarsete intervallidega - tavalises

kodukasutuses üks kord nädalas. Kui nuga muutub pikaajalise hooletuse tulemusel väga nüriks või noatera on kahjustatud, võivad noad vajada teritamist professionaali poolt.

Noateritaja FLAKSA on valmistatud portselanist ja teritab hästi kõikide nugade terasid. Parima tulemuse saavutate, kui kasutate teritajat, mis on tugevamast materjalist kui nuga, mida soovite teritada. Portselanist valmistatud teritaja ei kulu peaaegu üldse, kuigi materjal ise on habras. Seetõttu on oluline teritajat ettevaatlikult käsitleda. Kukkudes võib see puruneda.

Teritaja kasutamine

Hoia teritajat kindlalt ühes käes.

Aseta noa käepideme sinupoolne ots teritaja vastu. Hoia nuga umbes 20 kraadise nurga all ja tõmba seda kaarja liigutusega libistades mööda teritaja külge või teritaja tera. Vaata joonist.

Korda sama protsessi noa teisel küljel, et kogu noatera oleks terav. Jätka, kuni nuga on sinu jaoks piisavalt terav, arvatavasti mõlemal pool umbes 10 korda. Ole ettevaatlik, kui sa noa teravust kontrollid!

Puhastamine

Peale teritaja kasutamist mõnda aega, ilmuvad sellele mustad plekid. Need on põhjustatud noateraga kokkupuutumisest metalliga. Vajadusel peske ja kuivatage teritajat käsitsi, kuigi see ei pruugi aidata plekke eemaldada.

Latviešu

Lai saglabātu nazi pēc iespējas asāku, to nepieciešams uzasināt aptuveni reizi nedēļā. Ja nazis lietots ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeni var nākties asināt un atjaunot pie profesionāļa.

FLAKSA nažu asināmais ir izgatavots no porcelāna, tāpēc to var lietot ar dažādiem nažiem neatkarīgi no tērauda kvalitātes. Materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Porcelāna asināmie faktiski nekad nenolietojas, taču porcelāns kā tāds ir trausls. Tādēļ apejieties ar asināmo uzmanīgi. Nokrītot uz zemes, tas var saplīst.

Kā lietot nažu asinātāju?

Stingri satvert asinātāju rokā.

Pielikt asmens galu (spala pusē) pie asinātāja gala. Pavērst nazi leņķī (parasti – aptuveni 20 grādu) pret asinātāju un piespiežot lokā pārļaut to pār asinātāju tā, kā parādīts attēlā. Atkārtot to pašu otrā asmens pusē, lai abas puses būtu uzasinātas.

Turpināt, līdz nazis ir tik ass, kā vēlies. Varētu būt nepieciešami apmēram 10 atkārtojumi katrā pusē. Pārbaudot naža asumu, ievērot piesardzību!

Tīrīšana

Pēc kāda laika uz asināmā virsmas var parādīties melnas svītras. Tās rodas, metālam saskaroties ar asināmo, un nozīmē vienīgi to, ka asināmais strādā, kā nākas. Ja nepieciešams, mazgājiet asināmo ar rokām, taču no melnajām svītrām nav iespējams atbrīvoties.

Lietuvių

Kad peilis būtų visada puikios būklės, jį reikėtų galąsti reguliariai. Paprastai rekomenduojama tai daryti kartą per savaitę. Jei peilis atšimpa ilgai jį naudojant ar nepakankamai rūpinantis, jei sugadinta jo geležtė, gali prireikti peilių galandimo specialisto pagalbos.

Peilių galąstuvus FLAKSA pagamintas iš porceliano ir tinka galąsti įvairius plieninius peilius. Siekiant geriausių rezultatų, galąstuvus turi būti

pagamintas iš kietesnės medžiagos, nei peilis. Porcelianinis galąstuvas nesusidėvi, tačiau yra trapus. Būkite atidūs - numestas ant kieto paviršiaus, galąstuvą gali sudužti.

Galąstuvo naudojimas

Viena ranka tvirtai suimkite galąstuvą. Peilio kulną (vieta prie rankenos) pridėkite prie galąstuvo viršūnės. Braukite šiek tiek pakreiptą (apie 20 laipsnių kampą) geležtę per galąstuvą, kaip parodyta paveikslėlyje.

Pakartokite visus žingsnius su kita peilio puse, kad būtų vienodai aštrios. Tęskite, kol peilis taps tiek aštrus, kiek jums reikia. Greičiausiai reikės apie 10 perbraukimų iš abiejų pusių. Atsargiai tikrinkite aštrumą!

Valymas

Panaudojus galąstuvą kurį laiką, ant jo gali atsirasti juodų dėmių. Taip yra dėl sąlyčio su peilio metalu ir reiškia,

kad galąstuvą atlieka savo darbą. Jei reikia, galite išplauti galąstuvą rankomis ir iššluostyti, tačiau dėmės nedings.

Portugues

A melhor maneira de manter a sua faca em boas condições é afiá-la a intervalos regulares: uma vez por semana para um uso doméstico normal. Se a sua faca se tiver tornado demasiado romba por um uso excessivo ou por descuido, ou se o gume se tiver estragado, talvez seja preciso mandar afiar a faca por um profissional para restaurar o gume. O fuzil FLAKSA é fabricado em cerâmica e funciona bem com facas de aço de qualquer qualidade. Para obter melhores resultados, use sempre um fuzil fabricado num material mais duro que a faca que deseja afiar. Um fuzil cerâmico não se

desgasta, mas o seu material é frágil. Por isso, é importante manipular o fuzil com cuidado. Se cair, pode partir-se.

Como usar o afiador

Segure bem o afiador com uma mão. Coloque o ricasso da lâmina (a parte mais perto do cabo) junto à ponta do afiador. Com a faca em ângulo, normalmente a cerca de 20° em relação ao afiador, deslize contra a lateral do afiador num movimento em arco, conforme mostrado na figura.

Repita o procedimento no outro lado, para que ambos os lados da lâmina fiquem afiados.

Continue até que a faca fique afiada conforme desejar, cerca de 10 vezes de cada lado. Cuidado ao verificar se a faca está afiada!

Limpeza

Ao fim de algum tempo de utilização,

é normal que o afiador apresente algumas manchas pretas. Isto deve-se ao contacto com o metal da faca e significa apenas que o afiador tem sido usado. Se for necessário pode lavar o afiador à mão e secá-lo, se bem que isto não vai fazer desaparecer as manchas pretas.

România

Cea mai bună modalitate de a păstra cuțitul în stare bună este să îl ascuți la intervale regulate - o dată pe săptămână pentru folosință casnică. Dacă cuțitul s-a tocit din cauza utilizării îndelungate sau neglijente, sau dacă muchia de tăiere s-a deteriorat, s-ar putea să fie nevoie ca lama să fie ascuțită de un specialist pentru a-i reda funcționalitatea.

Pila de ascuțit cuțite din porțelan este potrivită pentru cuțitele cu lame din toate tipurile de oțel. Pentru rezultate

optime, folosește întotdeauna o pilă dintr-un material mai dur decât cuțitul pe care vrei să-l ascuți. O pilă din porțelan se va uza foarte greu, dar materialul în sine este fragil. Din acest motiv este foarte important să manevrezi pila cu grijă. Se poate sparge dacă o scapi.

Cum folosești dispozitivul de ascuțit

Ține dispozitivul de ascuțit ferm cu o mână.

Așază baza cuțitului (porțiunea cea mai apropiată de mâner) pe vârful dispozitivului de ascuțit. Ținând lama cuțitului la un unghi de aproximativ 20° față de dispozitiv, glisează toată lama cu o mișcare ca un arc așa cum se arată în ilustrație.

Repetă procedura pe cealaltă parte a lamei cuțitului pentru ca ambele părți să fie ascuțite.

Continuă până când cuțitul este

suficient de ascuțit, probabil de 10 ori pe fiecare parte. Atenție atunci când verifici tăișul cuțitului!

Curățare

După ce ai folosit pila de ascuțit cuțite o anumită perioadă de timp, este normal să apară pete negre la suprafață. Acestea se datorează contactului cu metalul cuțitului, și înseamnă pur și simplu că pila funcționează corespunzător. Dacă este necesar, poți să speli manual pila și să o usuci, dar aceasta nu va îndepărta petele negre.

Slovensky

Ak chcete, aby vaše nože boli v perfektnom stave, pravidelne ich brúste - pre bežné použitie v domácnosti postačí raz za týždeň. Ak je nôž po dlhom používaní alebo

nedbalosťou veľmi tupý, alebo ak je ostrie zničené, nechajte čepeľ odborne nabrúsiť.

Brúska na nože FLAKSA je vyrobená z porcelánu a hodí sa na nože z akejkolvek ocele. Najlepší výsledok dosiahete, ak použijete brúsku z tvrdšieho materiálu ako je nôž.

Brúska z porcelánu sa skoro nikdy neopotrebuje, ale samotný materiál je krehký. Preto je potrebné zaobchádzať s ním opatrne. Pri páde sa môže rozbiť.

Ako používať brúsku

Brúsku na nože pevne držte v jednej ruke.

Pätku noža (najbližšie k rukoväti) položte na špičku brúsky. Keď je nôž pod uhlom asi 20 stupňov k brúske na nože, potiahnite ho proti strane alebo brúske oblúkového pohybu, ako je to znázornené na obrázku.

Opakujte postup na druhej strane tak, aby boli obe strany ostria naostrené.

Pokračujte, až kým nôž nie je tak ostrý, ako chcete, asi 10-krát na každej strane. Ostrosť noža kontrolujte opatrne.

Čistenie

Po niekoľkých použitíach sa na povrchu brúsky objavia čierne škvrny. Je to normálne. Sú spôsobené kontaktom s kovom noža a v podstate znamenajú, že brúska si robí svoju prácu. Ak je to potrebné, môžete brúsku ručne umyť a utrieť, ale to škvrny neodstráni.

Български

Най-добрият начин за поддържане на ножа в отлично състояние е редовното наточване - веднъж седмично при нормална употреба в домакинството. Ако ножът е много изтъпен в следствие на продължителна употреба или небрежност или режещата част се

е повредила, може да се наложи да наточите острието при специалист, за да възстановите ръба.

Точилото за ножове FLAKSA е изработено от порцелан и е подходящо за ножове от всякакъв вид стомана. За оптимален резултат винаги използвайте точило от материал, по-твърд от материала на ножа, който желаете да наточите. Порцелановото точило рядко се износва, но самият материал е крехък. По тази причина е важно да боравите внимателно с точилото. Ако го изпуснете, може да се счупи.

Как да използвате точилото

Дръжте здраво точилото с една ръка.

Поставете най-близката до дръжката част на ножа на върха на точилото. Държейки ножа под ъгъл

около 20°, приплъзнете по ръба с дългообразни движения, както е показано на снимката.

Повторете процедурата от другата страна на острието, така че и двете страни да се наточат.

Продължете до достигане на желаната острота, приблизително 10 пъти от всяка страна.

Внимавайте, когато проверявате остротата на ножа!

Почистване

Когато точилото е било използвано известно време, е нормално по повърхността му да се появят черни петна. Те се дължат на контакта с металната част на ножа и просто показват, че точилото работи добре. Ако се налага, може да измиете и подсушите точилото на ръка, но това няма да премахне черните петна.

Hrvatski

Kako biste svoj nož održali u najboljem stanju, redovito ga oštrite i to jednom tjedno za kućnu upotrebu. Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje ili ako se oštrica ošteti, odnesite ga na oštrenje kod profesionalnog oštrača.

FLAKSA oštrač za noževe izrađen je od porculana i idealan je za noževe od čelika. Za najbolji rezultat, uvijek koristite oštrač za noževe od materijala tvrđeg od materijala noža koji želite naoštрити. Porculanski oštrač gotovo se nikad ne istroši, ali je sam materijal lomljiv. Iz tog razloga pažljivo rukujte s oštračem. Ako vam ispadne, može se slomiti.

Kako koristiti oštrač

Jednom rukom čvrsto držati oštrač. Staviti korijen noža (dio najbliži dršci) na vrh oštrača. Oštricu noža držati pod kutom i pomicati ga u lukovima kako je prikazano na slici.

Ponoviti postupak s druge strane tako da obje strane oštrice budu naoštrene.

Nastaviti dok nož ne postane dovoljno oštar, što je vjerojatno 10 poteza sa svake strane. Pažljivo provjeravati oštrinu noža!

Čišćenje

Nakon određenog vremena korištenja oštrača za noževe normalno je da se na površini pojave crne mrlje. Kontakt s metalom noža izaziva pojavu tih mrlja. To samo znači da oštrač za noževe dobro oštri. Po potrebi možete ručno oprati i osušiti oštrač, ali time nećete odstraniti crne mrlje.

Ελληνικά

Ο καλύτερος τρόπος για να διατηρήσετε το μαχαίρι σας σε έξοχη κατάσταση, είναι να το τροχίζετε κατά τακτά χρονικά διαστήματα - μια φορά την εβδομάδα για κανονική

οικιακή χρήση. Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε διότι έχει χρησιμοποιηθεί πολύ, είτε διότι δεν έχει προσεχτεί ή εάν η κόψη έχει φθαρεί, πιθανόν το τρόχισμα της λάμας να πρέπει να πραγματοποιηθεί από ένα επαγγελματία για την επιδιόρθωση της κόψης.

Το ακονιστήρι FLAKSA είναι κατασκευασμένο από πορσελάνη και είναι κατάλληλο για το τρόχισμα των μαχαιριών όλων των ποιοτήτων χάλυβα. Για το καλύτερο αποτέλεσμα, χρησιμοποιείτε πάντα ένα ακονιστήρι κατασκευασμένο από πιο σκληρό υλικό από το μαχαίρι που θέλετε να τροχίσετε. Ένα ακονιστήρι από πορσελάνη δεν θα φθαρεί ποτέ, αλλά το υλικό από μόνο του είναι ευαίσθητο. Για τον λόγο αυτό, θα πρέπει να χειρίζεστε το ακονιστήρι με προσοχή. Εάν σας πέσει μπορεί να σπάσει.

Οδηγίες χρήσης για το ακονιστήρι

Κρατήστε σταθερά το ακονιστήρι στο ένα χέρι.

Τοποθετήστε το τμήμα του μαχαιριού που είναι πιο κοντά στη λαβή του, πάνω στην κορυφή στο ακονιστήρι. Με το μαχαίρι υπό γωνία, συνήθως 20 μοίρες, στο ακονιστήρι, περάστε το στο πλάι από το ακονιστήρι κάνοντας κίνηση καπύλης, όπως φαίνεται στην εικόνα.

Επαναλάβετε τη διαδικασία και από την άλλη πλευρά έτσι ώστε και οι δυο πλευρές τις λεπίδας του μαχαιριού να ακονιστούν.

Συνεχίστε μέχρι το μαχαίρι να είναι όσο αιχμηρό θέλετε, περίπου 10 φορές σε κάθε πλευρά. Να είστε προσεκτικοί όταν ελέγχετε την αιχμηρότητα του μαχαιριού!

Καθαρισμός

Το τροχιστήρι, αφού έχει χρησιμοποιηθεί για κάποιο χρονικό διάστημα, είναι φυσικό στην

επιφάνειά του να παρουσιαστούν μαύρα σημάδια. Αυτά προκαλούνται από την επαφή με το μέταλλο του μαχαιριού, και απλά σημαίνουν ότι το τροχιστήρι κάνει καλά την δουλειά του. Εάν είναι ανάγκη, μπορείτε να πλύνετε και να στεγνώσετε το τροχιστήρι με το χέρι, αλλά αυτό δεν θα εξαλείψει τα σημάδια.

Русский

Лучший способ сохранить Ваши ножи в хорошем состоянии - регулярно их затачивать. При бытовом использовании желательно делать это раз в неделю. Если в результате долгого использования или неаккуратного обращения нож затупился, если повреждена кромка ножа, то может потребоваться профессиональная заточка лезвия.

Ножеточка ФЛАКСА сделана из фарфора и подходит для заточки ножей из любого типа стали. Для достижения наилучшего результата пользуйтесь ножеточкой из более твёрдого материала, чем лезвие ножа. Ножеточка из фарфора практически не изнашивается в процессе использования, но фарфор – хрупкий материал, требующий аккуратного обращения. При падении ножеточка может разбиться.

Как использовать ножеточку

Крепко держите ножеточку в одной руке.

Поместите часть лезвия ножа (прилегающую к ручке) напротив кончика ножеточки. Удерживая нож под углом, обычно 20 градусов, к ножеточке, проведите всей длиной лезвия по ножеточке, двигаясь по дуге, как показано на рисунке.

Повторите те же действия с другой стороны лезвия, чтобы оно было заточено с обеих сторон.

Продолжайте, пока нож не станет достаточно острым, около 10 раз с каждой стороны. Будьте осторожны при проверке остроты ножа!

Уход

После использования ножеточки в течение некоторого времени, на её поверхности могут появиться тёмные пятна. Они возникают от соприкосновения с металлическим лезвием ножа. Если необходимо, вымойте ножеточку вручную и вытрите её, но и после этого пятна могут остаться.

Українська

Кращий спосіб зберегти Ваші ножі у гарному стані - регулярно їх гострити. Під час побутового використання бажано

робити це раз на тиждень. Якщо в результаті тривалого використання або необережного користування ніж затупився, якщо край ножа пошкоджений, то може знадобитися професійне заточування леза.

FLAKSA ФЛАКСА точило для ножа виконане із порцеляни, його можна використовувати для гостріння ножів із різних видів сталі. Для більшої ефективності точило має бути виготовлене з матеріалу, твердішого за сталь леза ножа. Точило з порцеляни майже ніколи не зношується, однак це крихкий матеріал. Тому із таким точилом слід поводитись обережно. Внаслідок падіння воно може розбитись.

Як користуватися точилом

Міцно тримайте точило в одній руці.

Розмістіть частину леза ножа

(що прилягає до ручки) навпроти кінчика точила. Утримуючи лезо ножа під кутом до точила (приблизно 20 градусів), проведіть всією довжиною леза по точилу, рухаючись дугою, як це зображено на рисунку.

Повторіть ті ж дії з іншого боку леза, щоб воно було заточене з обох боків.

Продовжуйте, доки ніж не стане досить гострим, приблизно 10 разів із кожного боку. Будьте обережні, перевіряючи гостроту ножа!

Чищення

Після використання точила упродовж певного часу на його поверхні можуть з'явитися темні плями. Вони виникають від контакту з металевим лезом ножа і це нормально. За потреби помийте та висушіть точило вручну, але від цього плями не зникнуть.

Srpski

Najbolji način da noževe sačuvaš u odličnom stanju jeste redovno oštrenje — jednom sedmično pri običnoj upotrebi u domaćinstvu. Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, ili ako se oštrica ošteti, možda će morati majstor da ga naoštri kako bi se obnovila ivica.

FLAKSA oštrač za noževe napravljen je od porcelana i njime možeš oštriti noževe od svih vrsta čelika. Najbolje je kada je oštrač od materijala koji je čvršći od samog noža. Oštrač od porcelana praktično ne može da se istroši, ali sam materijal je krt. Zato pažljivo rukuj oštračem. Ako ga ispustiš, može se razbiti.

Upotreba oštrača

Čvrsto drži oštrač jednom rukom. Postavi osnovu oštrice (deo najbliži dršci) na vrh oštrača. Drži oštricu noža iskošenu prema oštraču, obično

pod uglom od 20 stepeni, i povlači je praveći lučne pokrete, kako je prikazano na slici.

Ponovi postupak i na drugoj strani tako da se naoštire obe strane oštrice.

Nastavi sve dok nož ne bude oštar onoliko koliko želiš, otprilike 10 puta sa svake strane. Pažljivo proveri oštrinu noža!

Čišćenje

Nakon prve upotrebe oštrača normalno je da se pojave crne mrlje na površini. Mrlje nastaju usled kontakta metala i oštrača i znače da je oštrenje obavljeno. Ako je potrebno, možeš ručno oprati i osušiti oštrač, ali time nećeš oprati tamne mrlje.

Slovenščina

Kakovost noža ohraniš z rednim ostrenjem – pri običajni uporabi v gospodinjstvu zadošča enkrat

tedensko. Če nož po dolgotrajni uporabi ali pomanjkljivem vzdrževanju postane povsem top, ga zaupaj strokovnjaku, da mu povrne pravo ostrino.

Ostrilna palica FLAKSA je izdelana iz porcelana in je primerna za nože iz različnih vrst jekla. Za čim boljši rezultat naj bo ostrilo vedno iz tršega materiala kot nož, ki ga želiš naostriti. Porcelanasta ostrilna palica se tako rekoč nikoli ne obrabi, a sam material je krhek. Zato je pomembno, da s palico ravnaš previdno. Če pade na tla, se lahko zlomi.

Uporaba ostrilne palice

Ostrilno palico trdno drži z eno roko. Peto rezila (del rezila, ki je najbližje ročaju) prisloni na vrh palice. Rezilo noža drži pod 20-stopinjskim kotom, nato pa z rezilom v loku potegni po robu palice, kot kaže slika.

Postopek ponovi še na drugi strani rezila, tako da naostriš obe strani enakomerno.

Postopek ponavljaš, dokler ne dosežeš zelene ostrine noža - za kar bo verjetno zadoščalo 10 ponovitev po vsaki strani. Pri preverjanju ostrine noža ravnaj previdno!

Čiščenje

Povsem normalno je, da po nekajkratni uporabi na površini ostrilne palice ostanejo črne sledi. Te nastanejo ob stiku palice s kovinskim rezilom noža in pomenijo, da je bila palica pravilno uporabljena. Po potrebi lahko ostrilno palico pomiješ na roke in osušiš, a s tem ne odstraniš črnih sledi.

Türkçe

Bıçağınızı mükemmel bir şekilde saklamak için en iyi yol düzenli aralıklarla bilemektir - sıradan ev

kullanımı için haftada bir kez. Uzun süreli veya dikkatsiz kullanım sonucu bıçak körleşirse veya keskin kenarları hasar görürse bir profesyonel tarafından bilenmesi gerekebilir.

FLAKSA bıçak bileyici, porselenden yapılmıştır ve tüm çelik vasfındaki bıçaklarla mükemmel uyum sağlar. En iyi sonucu elde etmek için her zaman bilemek istediğiniz bıçaktan daha sert bir materyalden yapılmış bileyiciler kullanınız. Porselenden yapılmış bir bileyici nerdeyse hiç aşınmaz ve eskimez fakat materyalin kendisi kırılgandır. Bu yüzden bileyiciyi dikkatli tutmak ve kullanmak gerekir. Düşürdüğünüz takdirde kırılabilir.

Bileyici nasıl kullanılır

Bileyiciyi bir elinizle sıkıca tutun.

Bıçağın topuğunu (sapa en yakın kısım) bileyicinin ucuna yerleştirin. Bıçak bileyiciye yaklaşık 20 derecelik

bir açıda iken Őekilde gösterildiĐi gibi bir yay hareketi kullanarak, kenara veya bileyiciye doĐru kaydırın.

BıçaĐın her iki tarafının da keskinleŐmesi için iŐlemi diĐer tarafta da tekrarlayın.

Bıçak istediĐiniz kadar keskin olana kadar devam edin (her iki tarafa yaklaŐık 10 kez). BıçaĐın keskinliĐini kontrol ederken dikkatli olun!

Temizleme

Bileyici bir süre kullanıldıktan sonra, yüzeyinde siyah noktaların oluŐması doĐaldır. Bu noktalar, bıçaĐın metal bölümüne temas etmekten oluŐur ve bileyicinin iŐini düzgün yaptıĐı anlamına gelir. Gerekliyse elde yıkayabilir ve kurulayabilirsiniz ama bu iŐlem siyah noktaları ıkartmayacaktır.

中文

保持刀具锋利的最佳方式就是定期磨刀：对于普通家用而言，一周磨一次即可。如果刀具由于长期使用或疏于护理变得很钝，或者，如果刀刃已经损坏，您或许需要将刀具交给专业人员处理。

FLAKSA 夫拉萨 磨刀器由瓷制成，适合用于所有的钢质道具。为了使磨刀效果最佳，请选用比刀具更硬的材料制成的磨刀器。瓷制磨刀器几乎用不会磨损，但材料本身易碎。因此，必须小心轻放。如不甚掉落，它可能会破碎。

磨刀器使用说明

用一只手牢牢握住磨刀器。

将刀的底部(紧靠刀把儿的地方)抵着磨刀器的一端。如图所示，让刀刃与磨刀器成一定夹角，一般大约为20度夹角，将一面刀刃以弧形摩擦磨刀器的一侧

接下来用同样的方法打磨另一侧，将刀刃的两面磨锋利。

磨到你认为够锋利了为止，大约一侧要重复10次左右。在测试刀刃是否锋利时，一定要小心！

清潔

磨刀器在經過一段時間的使用後，表面將可能出現黑色斑點。這是由於磨刀器與金屬刀具接觸所致，這說明磨刀器擁有理想使用效果。可採用手洗，並擦乾，但這種清洗方法不易去除黑色斑跡。

繁中

使刀具保持最佳狀態的最好方法，就是定期磨刀。家庭用刀具需一星期磨刀一次。因長期使用或疏忽保養而導致刀具變鈍，或尖端受損，請交由專業人員磨刀，以修復刀緣。

FLAKSA磨刀器的材質為石瓷，非常適合磨利各種鋼質刀具。請務必使用比刀具材質硬的磨刀器，才能達到最佳的磨刀效果。瓷製磨石器不易磨損，但材質本身易碎，因此，請小心使用磨刀器，以免掉落破裂。

如何使用磨刀器

一隻手緊握磨刀器。

把刀刃後部（最近刀柄的位置）靠在磨

刀器的尖端。如圖所示，刀與磨刀器需形成一定角度（通常約20度），把刀靠在側面或磨刀器上以弧線將其滑動。

在另一側重複該過程，使兩面刀身都變鋒利。

繼續磨刀直至達到理想的鋒利度為止，每邊大約10次。檢查刀的銳利度時請小心！

清潔說明

磨刀器使用一段時間後，一般表面上會出現黑點。這是因為接觸到刀面金屬的關係，同時也證明磨刀器發揮其功能。必要時可手洗擦乾，但黑點是無法清除的。

한국어

칼의 상태를 최상으로 유지하는 방법은 정기적으로 갈면서 사용하는 것입니다. 가정에서 사용하는 칼은 일반적으로 일주일에 한번 정도가 좋습니다. 오랜 사용 또는 부주의로 매우 무뎠거나 칼날이 손상되었다면, 전문적인 연마 서비스를 받아야 합니다.

플락사 칼갈이는 자기 재질로 모든 스틸 재질의 칼에 사용할 수 있습니다. 최상의 결과를 위해서는 반드시 갈고자 하는 칼보다 더 단단한 재질로 만든 칼갈이를 사용하세요. 자기 재질의 칼갈이는 닳는 경우가 거의 없지만 소재 자체가 부서지기 쉽습니다. 이 때문에 제품을 취급할 때는 조심해야 합니다. 떨어트리면 부서질 수 있습니다.

칼갈이 사용 방법

한 손으로 칼갈이를 단단히 잡으세요.

칼날 뒤꿈치(손잡이에 가장 가까운 쪽) 부분을 스틸 칼갈이의 끝 반대쪽에 놓습니다. 칼을 칼갈이에 약 20도 각도로 대고 그림을 참고하여 호를 그리며 칼갈이의 옆면을 스치세요.

반대쪽에도 같은 동작을 반복해서 양면을 모두 갈아야 합니다.

각 면마다 약 10분 정도씩 원하는 만큼 날카롭게 갈릴 때까지 계속하세요. 칼이 잘 갈렸는지 확인할 때는 조심해야 합니다!

세척

어느정도 사용 후에는 표면에 검은 자국이 나타날 수 있습니다. 이는 칼의 금속

성분과의 반응으로 인해 나타나는 것이므로 칼갈이가 제 역할을 하면 할 수록 나타날 수 있는 자연스러운 현상입니다. 필요시, 손으로 칼갈이를 씻고 물기를 말려주세요. 그러나 검은 얼룩은 지워지지 않습니다.

日本語

ナイフを良い状態に保つには、定期的
に研ぐことをお勧めします。家庭で使
用される場合には、週一度研いでくだ
さい。長年ご使用になったり、不注意
なご使用のため刃が切れにくくなった
ときには、専門業者による研磨が必要
な場合もあります。

FLAKSA/フラクサ 研ぎ器は磁器製で
す。あらゆるタイプのスチール製のナ
イフや包丁にお使いいただけます。し
っかりと刃を研ぐためには、必ず刃に
使われている鋼より硬い材質の研ぎ器
をご使用ください。磁器製の研ぎ器
は磨耗することはほとんどありません
が、材質自体はもろいため、扱いには
十分注意してください。落とすと割れ
る場合があります。

研ぎ器の使い方

片方の手で研ぎ器をしっかりと持ちます。

ナイフのアゴ（柄にもっとも近いところ）を研ぎ器の先端に当てます。図のように、研ぎ器に対してナイフを斜めに寝かせ（通常は20度程度の角度）、側面を当てて弧を描くようにナイフまたは研ぎ器を滑らせます。

もう一方の側面も同じ手順で研ぎ、刃の両側を整えます。

ナイフが好みの切れ味になるまで作業を続けます（片面10回ほど）。ナイフの切れ味を確認するときは注意してください！

洗い方

研ぎ器を使い始めてからしばらくたつと、表面が黒ずんできます。これはナイフの金属と接したために起こるもので、ナイフがきちんと研がれている証拠です。必要であれば研ぎ器を手で洗うこともできますが、黒ずみを消すことはできません。

Bahasa Indonesia

Cara terbaik untuk menjaga kondisi baik pisau Anda adalah dengan pengasahan secara teratur - sekali seminggu untuk penggunaan rumah tangga biasa. Jika pisau telah menjadi sangat tumpul yang jangka lama atau kecerobohan, sisi memotong telah rusak, Anda memerlukan pengasahan yang lebih profesional untuk mengembalikan sisi yang tajam.

Pengasah pisau FLAKSA terbuat dari porselin dan bekerja baik dengan semua pisau kualitas baja. Untuk hasil yang lebih baik, senantiasa gunakan pengasah dengan bahan yang lebih kuat dari bahan pisau yang ingin diasah. Pengasah yang terbuat dari porselin hampir tidak akan pernah aus, tetapi bahannya sendiri sangatlah rapuh. Untuk itu peganglah dengan hati-hati. Jika terjatuh, kemungkinan akan pecah.

Cara menggunakan pengasah

Pegang pengasah dengan kuat dengan satu tangan.

Tempatkan tumit pisau (paling dekat dengan pegangan) pada ujung pengasah. Dengan pisau miring, biasanya sekitar 20 derajat, ke pengasah, geser ke sisi atau pengasah menggunakan gerakan busur, seperti yang ditunjukkan pada gambar.

Ulangi prosedur di sisi lain sehingga kedua sisi pisau menjadi tajam kembali.

Lanjutkan sampai pisau setajam yang Anda inginkan, mungkin sekitar 10 kali di setiap sisi. Hati-hati saat Anda memeriksa ketajaman pisau!

Cara membersihkan

Setelah pengasah digunakan untuk beberapa waktu, sangatlah biasa bila muncul tanda hitam pada permukaan. Ini dikarenakan adanya kontak dengan logam

pada pisau, dan berarti pengasah masih berfungsi. Jika perlu anda dapat mencuci dan mengeringkan pengasah dengan tangan, namun tanda hitam tidak akan menghilang.

Bahasa Malaysia

Cara terbaik menjaga pisau anda agar sentiasa dalam keadaan terbaik adalah menajamkan secara kerap dan teratur - sekali seminggu untuk kegunaan biasa di rumah. Jika pisau menjadi amat tumpul akibat penggunaan yang lama dan kelalaian atau jika matanya telah rosak, anda perlu menajamkan matanya secara profesional untuk mengekalkan ketajamannya.

Pengasah pisau FLAKSA diperbuat dari porselin dan amat sesuai dengan pisau yang mempunyai kualiti keluli. Untuk memperolehi hasil yang memuaskan, sentiasa

gunakan pengasah dari bahan yang lebih keras daripada pisau yang hendak ditajamkan. Pengasah dari bahan porselin tidak akan lusuh tetapi bahannya agak rapuh. Oleh itu adalah penting ia dikendalikan dengan teliti. Jika ia terjatuh, ia mungkin akan pecah.

Cara menggunakan pengasah

Pegang pengasah dengan satu tangan secara kukuh.

Tempatkan tumit mata pisau (paling hampir pada gagang) di hujung pengasah. Dengan pisau pada sudut, selalunya kira-kira 20 darjah pada pengasah, leretkannya pada sisi pengasah menggunakan pergerakan melengkung, seperti di dalam rajah.

Ulang langkah ini pada sebelah satu lagi agar kedua-dua belah mata pisau menjadi tajam.

Teruskan sehingga pisau setajam seperti yang anda kehendaki,

mungkin kira-kira 10 kali pada setiap belah. Berhati-hati semasa anda memeriksa ketajaman pisau.

Membersihkan

Selepas menggunakan pengasah untuk jangkamasa yang lama, adalah biasa timbul tanda-tanda hitam di permukaannya. Ini disebabkan ia terkena bahagian logam pisau dan ini menandakan pengasah adalah berfungsi. Jika perlu, anda boleh cuci dan keringkan pengasah menggunakan cucian tangan, tetapi tanda-tanda hitam tersebut tidak akan hilang.

عربي

إن أفضل طريقة للاحتفاظ بسكاكينك في حالة ممتازة هي أن تشحذها على فترات منتظمة - مرة في الأسبوع بالنسبة للاستخدام المنزلي العادي. إذا أصبح السكين غير حاد بدرجة كبيرة

نتيجة للاستخدام الطويل أو عدم العناية به، فقد تحتاج أن تأخذه ليتم شحذه بصورة احترافية لاستعادة حدته.

مسن السكاكين FLAKSA مصنوع من البورسلين ويعمل بشكل جيد مع سكاكين الستيل بجميع أنواعها المختلفة. للحصول على أفضل النتائج، استخدم مسن مصنوع من مواد أقوى من السكين الذي تودين شحذه. المسن المصنوع من البورسلين لا يبلى أبداً تقريباً، ولكن المادة نفسها هشة. ولهذا السبب، من المهم مناولة المسن بعناية. إذا سقط منك، فقد ينكسر.

كيفية استخدام المشحذ

امسك المشحذ بإحكام في يد واحدة.

ضع كعب السكين (بالقرب من المقبض) على طرف المشحذ. باستخدام السكين بزاوية، عادة حوالي 20 درجة، إلى المشحذ، اسحبها على الجانب أو المشحذ باستخدام حركة القوس، كما هو موضح في الشكل.

كرر الإجراء على الجانب الآخر بحيث يتم شحذ جانبي النصل.

استمر حتى تصبح السكين حادة كما تريد ، على الأرجح حوالي 10 مرات على كل جانب. كن حذرا عند التحقق من حدة السكين!

التنظيف

بعد استعمال المسن لبعض الوقت، من الطبيعي أن تظهر نقاط سواء على السطح و ذلك نتيجة للتماس مع معدن السكين، و تعني ببساطة أن المسن يؤدي وظيفته. يمكنك غسل و تجفيف المسن باليد إذا لزم الأمر، و لكن ذلك لن يخلصك من النقاط السوداء.

ไทย

การล้างมิดอย่างสม่ำเสมอเป็นวิธีที่ดีที่สุด ในการรักษามิดให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์พร้อมใช้ สำหรับมิดที่ใช้งานปรกติทั่วไปในครัวเรือน ควรล้างสัปดาห์ละครั้ง แต่ถ้ามิดที่ออกมาจากการใช้งานเป็นเวลานาน หรือใช้อย่างขาดความระมัดระวัง หรือคมมิดบิ่นเสียหาย ควรส่งให้ช่างล้างมิดทำการล้างมิดให้คมอีกครั้ง

ที่ล้างมิดรุ่น FLAKSA ผลิตจากพอร์ชเลน ซึ่งสามารถใช้ล้างคมมิดโลหะได้ทุกชนิด หากต้องการล้างมิดให้ขึ้นคมได้มากที่สุด จำเป็นต้องเลือกใช้ที่ล้างมิดที่ผลิตจากวัสดุที่แข็งกว่าวัสดุใบมิด ที่ล้างมิดพอร์ชเลนมีอายุใช้งานยาวนาน ให้คุณใช้ได้โดยแทบไม่ต้องเปลี่ยนใหม่ แต่ต้อง

ใช้อย่างระมัดระวัง เพราะพอร์ชเลนเป็นวัสดุที่มีความแข็งแต่เปราะบางแตกหักได้ หากทำตกพอร์ชเลนอาจแตกได้

วิธีใช้ที่ลับมีด

ใช้มือข้างหนึ่งจับที่ลับมีดให้แน่น

วางใบมีดด้านที่ติดที่จับไว้ปลายสุดของที่ลับมีด

ให้สันมีดทำมุมกับที่ลับมีดประมาณ 20 องศา

แล้วเลื่อนคมมีดลงบนที่ลับมีดเป็นแนวเส้นโค้ง

ไปตลอดความยาวใบมีด ตามที่แสดงในภาพ

สลับอีกด้านของใบมีด แล้วทำซ้ำตามวิธีเดิม

เพื่อให้ใบมีดคมทั้ง 2 ด้าน

ลับมีดจนคมตามที่ต้องการ (ทำซ้ำด้านละ

ประมาณ 10 ครั้ง) ระวังขณะทดสอบความคม

ของมีด

การทำความสะอาด

หลังใช้งานที่ลับมีดไปสักระยะ อาจเกิดคราบดำ

ขึ้นบนผิวได้ ซึ่งเป็นเรื่องปกติ เนื่องจากพอร์ช

เลนทำงานสัมผัสกับใบมีดโลหะโดยตรง การ

ล้างและเช็ดตามปกติไม่สามารถช่วยกำจัด

คราบดำออกได้

Tiếng Việt

Cách tốt nhất để giữ gìn dao trong tình trạng tốt nhất là mài dao thường xuyên - nếu sử dụng cho mục đích thông thường trong gia đình, mài dao mỗi tuần một lần. Nếu dao quá cùn do quá trình sử dụng lâu dài hoặc do bất cẩn, bạn có thể sẽ phải sử dụng dịch vụ mài dao chuyên nghiệp.

Dụng cụ mài dao FLAKSA được làm bằng sứ và phù hợp với tất cả các loại dao thép. Để có kết quả tốt nhất, luôn sử dụng dụng cụ mài làm bằng vật liệu cứng hơn dao bạn muốn mài.

Dụng cụ mài bằng sứ không bao giờ bị mòn, nhưng bản thân vật liệu rất dễ gãy. Vì thế, bảo quản đồ mài cẩn thận. Khi rơi xuống đất, dụng cụ có thể vỡ.

Cách sử dụng dụng cụ mài dao

Giữ chặt đồ mài dao trong một tay.

Đặt phần hàm của dao (điểm cuối cùng của lưỡi dao) ở đầu của đồ mài.

Đặt dao sao cho dao tạo thành một góc 20° với đồ mài và di chuyển dao song song với đồ mài theo chuyển động vòng cung như trong hình.

Thực hiện thao tác tương tự với mặt còn lại của lưỡi dao để lưỡi dao được mài sắc ở cả hai mặt.

Bạn có thể tiếp tục cho đến khi đạt đến độ sắc bén mà bạn muốn, khoảng 10 lần cho mỗi bên. Cần thận trọng để bản thân bị thương khi bạn kiểm tra độ sắc bén của dao.

Vệ sinh

Sau một thời gian sử dụng, các vết sọc đen sẽ xuất hiện trên bề mặt, điều này hoàn toàn bình thường. Những sọc này xuất hiện do việc tiếp xúc với kim loại của dao, điều này cho thấy dụng cụ mài dao hoạt động bình thường. Nếu cần, bạn có thể rửa và lau khô đồ mài bằng tay, nhưng vết sọc đen sẽ không biến mất.