

FJÄLLRÖDING

Design Henrik Preutz



Design and Quality
IKEA of Sweden

English

4

עברית

6

English

Before using for the first time

Wash, rinse and dry the knife before using it for the first time.

Cleaning

- Knives prefer to be washed by hand. The knife is unlikely to be rendered useless if washed in a dishwasher, but the edge can be damaged and the blade may corrode.
- Wash and dry the knife directly after use. That prevents any risk of bacteria spreading from, for example, raw chicken to fresh vegetables.
- To avoid unsightly marks on the blade, dry the knife immediately after it has been washed.

Sharpening and whetting

- A sharp knife is safer to use than a blunt one. Although the molybdenum/vanadium steel used in this knife stays sharp longer than ordinary stainless steel, you should still sharpen the knife at regular intervals. Once a week is usually advisable for ordinary household use.
- Remember that the sharpener must

be made of a harder material than the steel in the blades. For this reason you need to use a knife sharpener made of ceramic, diamond or a whetstone. Never use a sharpener of stainless steel.

- If a knife has become very blunt as a result of long use or carelessness, you may need to have the blade professionally sharpened to restore its edge.

Storing and using your knife

- Avoid cutting through frozen or very hard foods (for example, bones), because this can cause the edge to bend or shards to loosen in the blade. If you cut into hard foods: Pull the knife back and forth through the food. Do not rock the knife from side to side.
- Store your knife in a knife block or on a magnetic strip on the wall. Storing knives in the right way protects the edge and prolongs the life of the knife.

Taking care of the handle

- To best care for the pakkawood handle, regularly clean it with a damp cloth and mild soap, then dry it thoroughly. Occasionally, apply a thin layer of food-

grade oil, for example vegetable oil, to maintain its appearance and prevent it from drying out.

- Avoid allowing the handle to soak or remain moist for extended periods.

עברית

לפני השימוש הראשון

שטפו היטב והניחו לייבוש את הסכין לפני השימוש הראשון.

הוראות ניקוי

- מומלץ לנקות סכינים ידנית. אמנם הסכין לא יהפוך לחסר תועלת אם תנקו אותו במדיח, אך קצה הסכין עלול להינזק והלהב עלול להחליד.
- מומלץ תמיד לנקות ולייבש את הסכין מוקדם ככל האפשר לאחר השימוש. כך תמנעו סכנה של העברת חיידקים מבשר עוף נא לירקות למשל.
- כדי למנוע סימנים על הלהב, יבשו את הסכין מיד לאחר השטיפה.

חידוד והשחזה

- סכין חד בטוח יותר לשימוש מאשר סכין קהה. למרות שסוג הפלדה המשמש לסכין זה נשאר חד לאורך זמן רב יותר מאשר פלדת

אל-חלד רגילה, כדאי עדיין להשחזר את הסכין מדי פעם. ההמלצה לשימוש ביתי רגיל היא השחזה אחת לשבוע.

- זכרו שהמשחזת צריכה להיות עשויה מחומר קשיח יותר מאשר להב הפלדה. לכן מומלץ השתמש במשחזת העשויה מחומר קרמי, משחזת יהלום או אבן.
- אם הסכין הפך קשה מאוד כתוצאה משימוש ממושך או הזנחה, ייתכן ויש צורך בהשחזה מקצועית.

אחסון ושימוש בסכין

- הימנעו מחיתוך מזונות קפואים או קשים מאוד (עצמות למשל), כיוון שהדבר עלול לעקם את הלהב או לגרום לשבר. אם חתכתם מזון קשה: משכו את הסכין קדימה ואחורה דרך המזון. אל תטלטלו את הסכין מצד לצד.
- אחסנו את הסכין בבלוק לסכינים או על פס מגנטי על הקיר. אחסון נכון יכול להאריך את חיי הסכינים ויגן על שולי הלהב.

אופן הטיפול בידית העץ

- כדי לטפל בצורה הטובה ביותר בידית העץ, נקו אותה באופן קבוע בעזרת מטלית לחה וסבון עדין, ולאחר מכן ייבשו אותה היטב. מרחו מעת לעת שכבה דקה של שמן איכותי למזון, כגון שמן צמחי,
- כדי לשמור על על מראה הידית ולמנוע ממנה להתייבש.

