

JÄMFÖRA

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, the blade may corrode or the surface on the plastic handle may become dull.
- 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, so sharpen your knife regularly. This knife has a blade of stainless steel that is simple to sharpen. 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 blade. For this reason you need to use a sharpening steel made of ceramic or chromium steel, a whetstone or a knife sharpener.
- 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.
- Always use a chopping board made of wood or plastic. Never cut on a surface made of glass, metal or ceramics.



Design and Quality
IKEA of Sweden

- 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.

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 להיזקק והלהב עלול להחליד וידיית הפלסטיק עלולה לאבד ברק.
- מומלץ תמיד לנקות ולייבש את הסכין מוקדם ככל האפשר לאחר השימוש. כך תמנעו סכנה של העברת חיידקים מבשר עוף נא לירקות למשל.
- כדי למנוע סימני מים על הלהב, שטפו היטב ויבשו את הסכין מיד לאחר ההדחה.

השחזת סכינים

- סכין חדדה בטוח יותר לשימוש מסכין קהה. לכן כדאי להקפיד להשחזת את הסכין באופן קבוע וסדיר. ההמלצה לשימוש ביתי רגיל היא השחזה אחת לשבוע.
- סכין זאת מצוידת בלהב מפלדת אל-חלד, כך שקל ופשוט להשחזיה. היות ומשחזים את הסכין באמצעות חומר קשה יותר מפלדת הלהב מומלץ להשתמש בפלדה להשחזה העשויה מפלדה קרמית או פלדת כרום, אבן משחזת או משחזי סכינים.
- אם הסכין הפך קהה מאוד כתוצאה משימוש ממושך והזנחה, יתכן ויש צורך בהשחזה מקצועית.

הוראות שימוש ואחסון

- הימנעו מחיתוך מזונות קפואים או קשים מאוד (עצמות למשל), כיוון שהדבר עלול לעקם את הלהב או לגרום לשבר. במידה וחוחתכים מזונות קשים: חתכו בתנועת ניסור. אין לנענע את הסכין מצד לצד.
- השתמשו תמיד בקרש חיתוך עשוי עץ או פלסטי. אין לחתוך על משטחי זכוכית, קרמיקה או מתכת.
- אחסנו את הסכין בבלוק מיוחד או על פס מגנטי המורכב על קיר המטבח. אחסון נכון של סכינים יגן על הלהב ויאריך את חי הסכין.