

SOLUPPGÅNG

Design Ola Wihlborg

English

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.

Before using for the first time

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

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.
- Always use a chopping board made of wood or plastic. Never cut on a surface made of glass, metal or ceramics.

- 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 wooden handle

- To best protect the wooden material and increase its natural resistance to moisture, it should be treated with oil approved for contact with food, for example vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat after 24 hours. Repeat the process when necessary.
- Do not allow the wooden handle to come into contact with water, soak or get moist for a prolonged period.



Design and Quality
IKEA of Sweden

עברית

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.

לפני השימוש הראשון

שטפו היטב והניחו לייבוש את הסכין לפני השימוש הראשון.

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 להשחזי את הסכין מדי פעם. ההמלצה לשימוש ביתי רגיל היא השחזה אחת לשבוע.
- זכרו שהמשחזות צריכה להיות עשויה מחומר קשיח יותר מאשר להב הפלדה. לכן מומלץ השתמש במשחזות העשויה מחומר קרמי, משחזות יהלום או אבן.
- אם הסכין הפך קהה מאוד כתוצאה משימוש ממושך או הזנחה, ייתכן 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 וחותכים 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 ויארץ את חיי הסכין.

הוראות טיפול - ידית עץ

- כדי להגן על העץ ולהגביר את העמידות הטבעית שלו מפני לחות, יש למרוח אותו בשמן המאושר לשימוש במגע עם מזון, כגון שמן צמחי. מרחו שכבה אחת של שמן על העץ ונגבו עודפי שמן. יש לחזור על הפעולה לאחר 24 שעות. חזרו על תהליך במידת הצורך.
- אין לחשוף את הידית למגע עם מים או לחות לזמן רב.