

IKEA 365+

Design Henrik Preutz

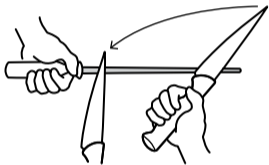


Design and Quality
IKEA of Sweden

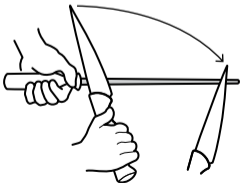
i



1



2



English	5
Español	6
Portugues	8
中文	10
繁中	11
한국어	12
日本語	13
Bahasa Indonesia	14
Bahasa Malaysia	16
عربي	18
ไทย	19

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.

Always use a sharpener in a harder material than the knife you want to sharpen. IKEA 365+ sharpening rod is made of diamond coated steel which means that it can be used for sharpening all knives.

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

Wash the sharpening steel by hand.

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.

Utiliza siempre un afilador de material más duro que el de la hoja que vayas a afilar. El afilador IKEA 365+ es de acero con revestimiento de diamante por lo que se puede usar en cualquier cuchillo.

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 quiseras, hasta que la hoja esté bien afilada. Ten cuidado al comprobar el filo del cuchillo.

Limpieza

Lavar a mano.

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.

Use sempre um fuzil de um material mais duro do que a faca que quer afiar. O fuzil IKEA 365+ é feito em aço com revestimento de diamante, o que significa que pode ser usado para afiar todo o tipo de facas.

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

Lave o afiador de aço à mão.

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。请务必使用材质比刀具更硬的磨刀器。IKEA 365+ 研磨棒由镀钢的金刚石制成，适合研磨各类刀具。

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！

清洁说明

用手清洗磨刀器。

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。

請使用材質比刀刃更堅硬的磨刀器。IKEA 365+磨刀棒以鋼材製成，表面覆有鑽石顆粒，適用於研磨各種刀具。

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

須手洗。

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.

칼갈이는 항상 칼보다 더 강한 소재로 만든 것을 사용해야 합니다. IKEA 365+ 이케아 365+ 칼갈이봉은 다이아몬드 코팅 스틸로 만들기 때문에 모든 칼날을 연마할 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

칼갈이는 손으로 세척하세요.

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。

必ず刃に使われている鋼より硬い材質
の研ぎ器を使用してください。IKEA
365+ 研ぎ器は、ダイヤモンドコート
のスチール製なので、あらゆるナイフ
に使用できます。

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이프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！

お手入れ方法

手洗いしてください。

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. Selalu gunakan pengasah berbahan yang lebih keras daripada pisau yang ingin Anda asah. Baja pengasah IKEA 365+ terbuat dari baja berlapis berlian yang dapat digunakan untuk mengasah semua pisau.

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!

Pembersihan

Cuci besi pengasah pisau dengan tangan.

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.

Sentiasa gunakan pengasah yang diperbuat daripada bahan yang lebih keras daripada pisau yang

ingin anda tajamkan. Rod pengasah IKEA 365+ diperbuat daripada keluli bersalut berlian yang bermakna ia boleh digunakan untuk mengasah semua jenis pisau.

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.

Pembersihan

Basuh baja pengasah dengan tangan.

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.

استخدمي دائماً مسن مصنوع من مواد أقوى من السكين الذي تودين شحذه. المسن IKEA 365+ مصنوع من الفولاذ المطلي بالماس مما يعني أن بإمكانك استخدامه لشحذ جميع السكاكين.

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

اغسلي المسن الفولاذي يدوياً.

ไทย

การลับมีดอย่างสม่ำเสมอเป็นวิธีที่ดีที่สุดในการรักษามีดให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์พร้อมใช้ สำหรับมีดที่ใช้งานปกติทั่วไปในครัวเรือน ควรลับสัปดาห์ละครั้ง แต่ถ้ามีดที่ออกมาจากการใช้งานเป็นเวลานาน หรือใช้อย่างขาดความระมัดระวัง หรือคมมีดบิ่นเสียหาย ควรส่งให้ช่างลับมีดทำการลับมีดให้คมอีกครั้ง

ใช้ที่ลับมิดที่แข็งแกร่งกว่ามิดที่ต้องการลับเสมอ
ที่ลับมิด IKEA 365+/อีเกีย 365+ ทำจาก
เหล็กเคลือบผงเพชร จึงสามารถลับมิดได้
ทุกประเภท

วิธีใช้ที่ลับมิด

- ใช้มือข้างหนึ่งจับที่ลับมิดให้แน่น
- วางใบมีดด้านที่ติดที่จับไว้ปลายสุดของ
ที่ลับมิด ให้สันมีดทำมุมกับที่ลับมิด
ประมาณ 20 องศา แล้วเลื่อนคมมีดลง
บนที่ลับมิดเป็นแนวเส้นโค้งไปตลอด
ความยาวใบมีด ตามที่แสดงในภาพ
- สลับอีกด้านของใบมีด แล้วทำซ้ำตามวิธี
เดิม เพื่อให้ใบมีดคมทั้ง 2 ด้าน
- ลับมิดจนคมตามที่ต้องการ (ทำซ้ำด้าน
ละประมาณ 10 ครั้ง) ระวังขณะทดสอบ
ความคมของมีด

การทำความสะอาด

ล้างเหล็กลับมิดด้วยมือให้สะอาด