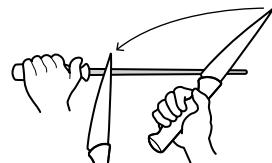
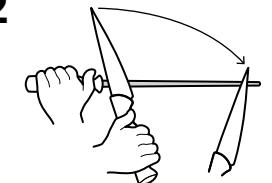


1



2



Design and Quality
IKEA of Sweden

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 afilador ha dado resultado. Si hace falta, el afilador se puede lavar a mano, secándolo luego con un paño. En ningún caso se deben quitar las rayas negras.

Portugues

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

English

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.

Español

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

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

磨刀器在经过一段时间的使用后，表面将可能出现黑色斑点。这是由于磨刀器与金属刀具接触所致，这说明磨刀器拥有理想使用效果。可采用手洗，并擦干，但这种清洗方法不易去除黑色斑迹。

中文

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

繁中

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

플락사 칼갈이는 자기 재질로 모든 스틸 재질의 칼에 사용할 수 있습니다. 최상의 결과를 위해서는 반드시 깔고자 하는 칼보다 더 단단한 재질로 만든 칼갈이를 사용하세요. 자기 재질의 칼갈이는 닦는 경우가 거의 있지만 소재 자체가 부서지기

