Design and Quality  
IKEA of Sweden

Reinigen im Wasser durchspülen.  
Geschliffene Messer vor der Benutzung spülen.

### Français

Pour conserver un couteau aiguisé, nous vous conseillons de l'affûter régulièrement, c'est-à-dire une fois par semaine pour une utilisation domestique normale. Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguiser par un professionnel.

### Bon à savoir

L'aiguiser peut s'utiliser pour tout type de couteaux, quelle que soit la qualité de l'acier. L'aiguiser présente trois différentes fentes pour un aiguisage fin, moyen ou épais. Pour entretenir une lame encore tranchante, utilisez uniquement l'aiguisage fin (fente numéro 3). Mais si la lame s'est émoussée, nous vous recommandons de la faire passer à travers les trois fentes.

Nettoyez le couteau en le faisant

har fått hakk, kan en profesjonell sliping være nødvendig for å korrigere knivseggen.

### Godt å vite

Knivsliperen kan brukes til alle kniver, uansett stålkvalitet. Knivsliperen har tre ulike spor for fin, medium eller grov skjerpning. For å vedlikeholde en allerede skarp kniv holder det med en "finsliping" (spor nummer 3), men om eggjen har blitt sløv, og eggjen på skjerper på nyt, anbefaler vi at samtlige tre trinn gjennomføres.

### Slik bruker du knivsliperen

Åpne dekslet gjennom å trykke ned sperren på undersiden av sliperen. Fyll beholderen med vann. Beholderen skal være fylt med vann hele tiden når sliperen brukes. Vannet kjører ned knivbladet, men gjør også at kniven blir lettere gjennom sporet. Begynn med å plassere kniven i første spor og dra kniven forsiktig frem og tilbake. Pass på ikke legge for hardt trykk på kniven, da dette kan skade slipehjulet. Flytt

**Cómo utilizar el afilador**

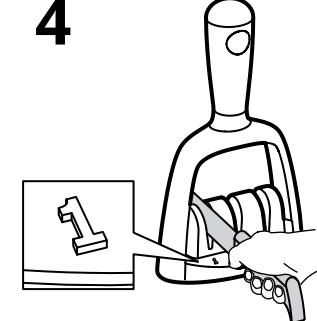
Abre la tapa empujando el clip que está bajo el afilador. Llena el depósito de agua. Se debe llenar el depósito cada vez que se utilice el afilador. El agua sirve para refrescar la hoja del cuchillo y facilita el paso del cuchillo por las ranuras. Comienza por situar el cuchillo en la primera ranura y desliza el cuchillo suavemente de atrás a delante. No ejerzas demasiada presión sobre el cuchillo porque podrían dañarse las ruedas. A continuación coloca el cuchillo en la segunda ranura y repite el proceso. Por último coloca el cuchillo en la tercera ranura para finalizar el afilado de la hoja. En cada ranura desliza el cuchillo unas 15-20 veces, dependiendo del material y del estado de la hoja. Si el cuchillo no estuviera suficientemente afilado, repite los tres pasos desde la primera ranura. Limpia el afilador pasándolo



### Comment utiliser votre aiguiseur

Ouvrez le couvercle en poussant le clip sous l'aiguiseur. Remplissez le récipient d'eau. Le récipient doit être rempli d'eau à chaque fois que l'aiguiseur est utilisé. L'eau sert à refroidir la lame du couteau et facilite le passage du couteau dans la fente. Commencez par placer le couteau dans la première fente et faites glisser doucement le couteau d'avant en arrière. Ne pas appliquer une trop grande pression sur le couteau car cela peut endommager les roues. Ensuite faites passer le couteau dans la deuxième fente et renouvez l'opération. Enfin, placez le couteau dans la troisième fente pour finaliser l'aiguisage de la lame. Faites glisser le couteau dans chaque fente entre 15 et 20 fois. Tout dépend du matériau et de l'état du couteau. Si le couteau n'est toujours pas assez affûté, reprenez l'opération depuis la première fente et refaites passer le couteau à travers les trois fentes.

Nettoyez le couteau en le faisant



### Nederlands

De beste manier om de scherpte van een mes te behouden, is om dit regelmatig aan te zetten. Voor messen die dagelijks worden gebruikt, is eenmaal per week aan te bevelen. Wanneer het mes door langdurig of onzorgvuldig gebruik bot geworden is of wanneer er bramen zijn ontstaan, kan professioneel slijpen nodig zijn.

**Goed om te weten**

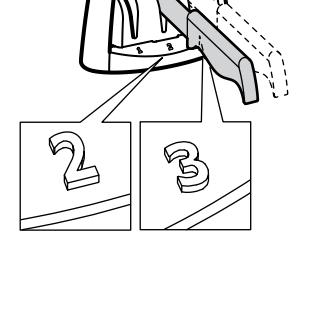
De messenslijper kan worden gebruikt voor alle messen, ongeacht de staalkwaliteit. De messenslijper heeft drie verschillende spoors voor grof (1), medium (2) of fijn (3) slijpen. Om een reeds scherp mes te onderhouden, is fijn slijpen voldoende (spoor 3), maar als het mes bot is en weer scherp gemaakt moet worden, adviseren wij je alle drie de stappen uit te voeren.

kniven over til andre spor og gjenta fremgangsmåten. Til slutt plasserer du kniven i det tredje sporet for å finjustere eggjen. Dra kniven gjennom hvert spor ca. 15-20 ganger. Hvor mye kniven trenger å skjerves kommer an på materialet og i hvilken stand den er. Om kniven ikke har blitt tilstrekkelig skarp, begynn om igjen på det første slipehjulet og gjenta de tre trinnene.

Rengjør knivsliperen gjennom å skylle den under vann. Når kniven er skjerpet, må den vaskes før bruk.

**Suomi**  
Veitsi sääilyy terävänä, kun teroitat sen säännöllisin väliajoin. Arkikäytössä suositeltava väli on kerran viikkossa. Jos veitsi on hyvin tylsä pitkän tai varomattoman käytön vuoksi tai jos terässä on lovia, ammattilaisen tekemä teroitus voi olla tarpeen.

**Hyvä tietää**  
Veitsenteroitin soveltuu



### Zo gebruik je de messenslijper

Open de deksel door de vergrendeling aan de onderkant van de messenslijper in te drukken. Vul de bak met water. Er moet water in de houder zitten wanneer de messenslijper wordt gebruikt. Het water is nodig om het lemmet te koelen, maar zorgt ook dat het mes makkelijker door de sleuf glijdt. Begin met het plaatsen van het mes in de eerste sleuf en trek het mes voorzichtig heen en weer. Oefen niet te veel druk op het mes uit omdat dat het slijpwiel kan beschadigen. Verplaats het mes naar de tweede sleuf en herhaal de procedure. Plaats het mes ten slotte in de derde sleuf om de egge af te werken. Trek het mes ca. 15-20 keer door elke sleuf. In hoeverre het mes geslepen moet worden, hangt af van het materiaal en van de staat waarin het verkeert. Als het mes nog niet scherp genoeg is, begin dan weer met het eerste slijpwiel en herhaal de drie stappen.

Reinig de messenslijper door

### 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.

**Good to know**

The knife sharpener can be used with all knives, regardless of steel quality. The knife sharpener has three different slots for fine, medium or coarse sharpening. To maintain an edge that is already sharp, simply use "fine sharpening" (slot number 3), but if the edge has become blunt and needs to be restored, it is recommended to finalise all three steps.

**How to use the knife sharpener**  
Open the cover by pushing the clip under the knife sharpener. Fill the container with water. The

hem onder water af te spoelen. Wanneer het mes is geslepen, moet het voor gebruik worden afgewassen.

### Dansk

Den bedste måde at bevare kniven skarp på er at slibe den med jævne mellemrum. Til hverdagsbrug anbefales rigtig sløv gennem længere tid, uforstigtedheller hvilken kniven har fået et hak, kan det være nødvendigt at give kniven en professionel slijbing for at genetablere knivstålet.

### Godt at vide

Knivsliberen kan bruges til alle knive, uanset stålets kvalitet. Knivsliberen har 3 forskellige spor til fin, medium eller grov slijbing. For at vedligeholde en æg, der allerede er skarp, skal du bruge "fin slijbing" (spor nr. 3), men hvis æggen er blevet sløv skal slibes op, anbefaler vi dig at gennemføre alle 3 trin.

redan vass kniv räcker det med att endast använda "finslipning" (spår nummer 3), men om eggan blivit slö och skärpan behöver återställas, rekommenderar vi att samtliga tre steg genomförs.

### Så använder du knivslijpen

Öppna täckläppan genom att trycka ner spärren på undersidan av slijpen. Fyll behållaren med vatten. Behållaren ska vara fyllt med vatten under hela tiden slijpen används. Vattnet klyler ner knivbladet men gör också att kniven lättare glider igenom skärpan. Börja med att placera kniven i skära nummer 1 och dra förstikräftet kniven fram och tillbaka. Tänk på att inte lägg förtur för hårt tryck på kniven då det kan skada slijphjulet. Flytta sedan kniven till skära nummer 2 och upprepa proceduren. Slutligen placera kniven i tredje skäran för att finjustera eggan. Dra kniven igenom varje skära ca. 15-20 gånger. Hur mycket kniven behöver slijpas beror på materialet och i vilket skick den är. Om kniven

intę har blivit tillräckligt vass, börja om på första slijphjulet och upprepa de tre stegen. Rengör knivslijpen genom att skölja den under vatten. När kniven har slijpats behöver den diskas innan den används.

### Cesky

V perfektním stavu si udržíte své nože jen tehdy, budete-li je pravidelně brousit - pro normální domácí použití stačí jednou za týden. Je-li náž velmi tupý následkem dlouhodobého používání a nedostatkem péče, nechte si nůž poškozené, nechte si nůž nabrousit u dordoríku, který mu ostří vrátí do původního stavu.

### Dobré vědět

