

FJÄLLRÖDING

Design Henrik Preutz



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Français	6
Español	9

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 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.

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.
- 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 handle

- To best care for the pakkawood handle, regularly clean it with a damp cloth and mild soap, then dry it thoroughly. Occasionally, apply a thin layer of food-grade oil, for example vegetable oil, to maintain its appearance and prevent it from drying out.
- Avoid allowing the handle to soak or remain moist for extended periods.

Français

Avant la première utilisation

Laver, rincer et sécher le couteau avant la première utilisation.

Nettoyage

- Laver les couteaux à la main. Les couteaux ne seront pas inutilisables si vous les mettez

au lave-vaisselle mais le fil risque de s'émousser et la lame peut se corroder.

- Laver et sécher le couteau juste après utilisation. Ceci permet d'éviter tout risque de propagation de bactéries, d'un poulet cru vers des légumes frais par exemple.
- Pour éviter les traces sur la lame, essuyer le couteau juste après l'avoir lavé.

Affûtage et aiguisage

- Un couteau bien aiguisé est plus sûr à utiliser qu'un couteau émoussé. Bien que l'acier en molybdène/vanadium utilisé dans ce couteau reste affûté plus longtemps qu'un acier inoxydable ordinaire, il est conseillé de l'aiguiser à intervalles réguliers (une fois par semaine pour un usage domestique ordinaire).
- L'aiguiser doit être fait dans un matériau plus dur que celui de la lame du couteau. Utilisez un fusil

en céramique, en diamant ou une pierre à aiguiser. Ne jamais utiliser de fusil en acier inoxydable.

- Si la lame est très usée en raison d'une utilisation prolongée ou d'un manque d'entretien, vous pouvez apporter votre couteau chez un affûteur professionnel.

Rangement et utilisation

- Éviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple), car la lame pourrait se plier ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière. Ne pas manipuler le couteau latéralement.
- Conserver les couteaux dans un bloc à couteaux ou sur un rail magnétique mural. Cela vous permet de protéger la lame et de prolonger leur durée de vie.

Entretien du manche

- Pour entretenir le manche en composite bois/résine laminé haute pression, nettoyez-le

régulièrement à l'aide d'un chiffon humide et de savon doux, puis veillez à bien le sécher. De temps à autre, appliquez une fine couche d'huile de qualité alimentaire, comme de l'huile végétale, pour préserver son aspect et éviter qu'il ne s'assèche.

- Ne laissez pas le manche tremper dans l'eau ou rester humide trop longtemps.

Español

Antes de usar por primera vez

Lavar, enjuagar y secar el cuchillo antes de usarlo por primera vez.

Limpieza

- Lo más indicado es lavar los cuchillos a mano. No se estropean si se lavan en el lavavajillas, pero el filo se puede dañar o la hoja estropear.
- Lava y seca el cuchillo tan pronto

lo uses. Así se evita que bacterias, como las de pollo crudo, se transmitan a verduras frescas.

- Para evitar que queden manchas en la hoja, se recomienda secar el cuchillo una vez lavado.

Afilado y pulido

- Es más seguro usar un cuchillo afilado. Aunque la hoja de molibdeno/vanadio de este cuchillo se mantienen afilado más tiempo que los de acero inoxidable, es aconsejable afilar el cuchillo con regularidad. Para cuchillos de uso diario, se recomienda hacerlo 1 vez por semana.
- Recuerda que el afilador debe ser más duro que el material de la hoja del cuchillo. Por eso se recomienda usar un afilador cerámico, de polvo de diamante o una piedra de afilar. No utilices nunca un afilador de acero inoxidable.
- Si el cuchillo está romo debido al

uso o a la falta de mantenimiento, se recomienda que lo afile un profesional.

Cómo usar y guardar el cuchillo

- Evita cortar alimentos congelados o demasiado duros como huesos, por ejemplo, porque el filo se puede curvar o mellarse la hoja. Si cortas productos duros, mueve el cuchillo hacia delante y hacia atrás. No balancees el cuchillo de un lado a otro.
- Guarda el cuchillo en un taco o en un portacuchillos magnético fijado a la pared. Para prolongar la duración de tu cuchillo y proteger el filo, guárdalo de forma adecuada.

Cuidado del mango

- Para cuidar mejor el mango de madera de pakka, límpialo con frecuencia con un paño húmedo y jabón suave, y después sécalo por completo. De vez en cuando, aplica una fina capa de aceite alimentario, como aceite vegetal,

por ejemplo, para que mantenga su buen aspecto y evitar que se seque.

- Evita ponerlo en remojo o que permanezca húmedo durante largos periodos.