

# IKEA 365+

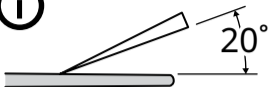
Design Henrik Preutz



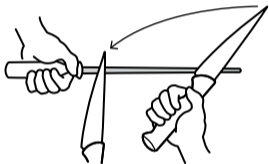
Design and Quality  
IKEA of Sweden



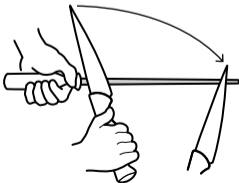
**i**



**1**



**2**



<b>English</b>	<b>6</b>
<b>Deutsch</b>	<b>7</b>
<b>Français</b>	<b>8</b>
<b>Nederlands</b>	<b>10</b>
<b>Dansk</b>	<b>11</b>
<b>Íslenska</b>	<b>12</b>
<b>Norsk</b>	<b>13</b>
<b>Suomi</b>	<b>15</b>
<b>Svenska</b>	<b>16</b>
<b>Česky</b>	<b>17</b>
<b>Español</b>	<b>18</b>
<b>Italiano</b>	<b>19</b>
<b>Magyar</b>	<b>21</b>
<b>Polski</b>	<b>22</b>
<b>Eesti</b>	<b>23</b>

<b>Latviešu</b>	<b>24</b>
<b>Lietuvių</b>	<b>25</b>
<b>Portugues</b>	<b>27</b>
<b>Româna</b>	<b>28</b>
<b>Slovensky</b>	<b>29</b>
<b>Български</b>	<b>30</b>
<b>Hrvatski</b>	<b>32</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>33</b>
<b>Українська</b>	<b>34</b>
<b>Srpski</b>	<b>36</b>
<b>Slovenščina</b>	<b>37</b>
<b>Türkçe</b>	<b>38</b>
<b>عربي</b>	<b>39</b>

# 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 of 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.

## **Deutsch**

Messer sollten regelmäßig geschärft werden, damit die Arbeit leicht und sicher von der Hand geht. Dies empfiehlt sich für Messer für den Hausgebrauch ca. 1x pro Woche. Ist ein Messer durch unsachgemäße Behandlung oder durch längere Benutzung ohne regelmäßiges Schärfen stumpf geworden oder weist die Schneide Scharfen auf, kann ein professioneller Schliff erforderlich werden.

Immer einen Wetzstab benutzen, dessen Material härter ist als der Stahl der Messerklinge. Der IKEA 365+ Wetzstab ist aus diamantbeschichtetem Stahl hergestellt und eignet sich daher für jede Art Messer.

## **Benutzung des Wetzstabs**

- Den Wetzstab fest in einer Hand halten.
- Die Schneide (in Höhe des Messergriffs) an der Spitze des Wetzstabs ansetzen. Das Messer zum Wetzstab hin anwinkeln und parallel zum Wetzstab in einer bogenförmigen Bewegung abziehen (s. Abb.).
- Die gleiche Bewegung mit der anderen Messerseite ausführen, damit die Klinge beidseitig geschärft wird.
- Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis das Messer beidseitig ausreichend geschärft ist. Vorsicht beim Prüfen der Schärfe! Dazu das Messer leicht auf einen Fingernagel auflegen, nie an der Fingerspitze prüfen.

## **Reinigung**

Der Wetzstab sollte von Hand gespült werden.

## **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.

Utilisez toujours un aiguisoir fait d'un matériau plus dur que le couteau que vous voulez aiguiser. Le fusil à aiguiser IKEA 365+ est fabriqué en acier revêtu de diamant, ce qui permet de l'utiliser pour aiguiser tous types de couteaux.

### **Comment utiliser le fusil à aiguiser**

- Tenir le fusil fermement dans une main.
- Placer la base de la lame du couteau (la plus proche du manche) contre la pointe du fusil de façon à former un angle d'environ 20 degrés. Passer le couteau en arc de cercle sur le fusil (voir illustration).
- Renouveler l'opération avec l'autre côté de la lame afin d'aiguiser les deux côtés de la lame.
- Recommencer jusqu'à ce que le couteau soit suffisamment aiguisé, environ 10 fois de chaque côté. Attention à ne pas vous blesser au moment de vérifier que le couteau est bien aiguisé.

## **Nettoyage**

Laver le fusil à aiguiser à la main.

## **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.

Gebruik altijd een aanzetstaal van een harder materiaal dan het staal van het mes. Het IKEA 365+ aanzetstaal is gemaakt van met diamant bedekt staal en is daarom geschikt voor alle messen.

### **Hoe gebruik je een messenslijper**

- Houd de messenslijper stevig met één hand vast.
- Plaats de hak van het mes (het dichtst bij het handvat) tegen de punt van de messenslijper. Met het mes onder een hoek, meestal ongeveer 20 graden naar de puntenslijper, veeg je het met

een boogbeweging tegen de zijkant of puntenslijper, zoals weergegeven in de afbeelding.

- Herhaal de procedure aan de andere kant zodat beide kanten van het mes worden geslepen.
- Ga door totdat het mes zo scherp is als je wilt, waarschijnlijk ongeveer 10 keer aan elke kant. Wees voorzichtig als je de scherpte van het mes controleert!

## **Reinigen**

Was het aanzetstaal met de hand af.

## **Dansk**

Den bedste måde at bevare kniven skarp på er at slibe den med jævne mellemrum. Til hverdagsbrug anbefales en gang om ugen. Er kniven blevet rigtig sløv gennem længere tid, uforsigtighed eller hvis kniven har fået et hak, kan det være nødvendigt at give kniven en professionel slibning for at genetablere knivstålet.

Brug altid et strygestål, der er fremstillet af et hårdere materiale end den kniv, du vil slibe. IKEA 365+ slibestål er lavet af diamantbelagt stål, hvilket betyder, at den kan bruges til at slibe alle knive.

## Sådan bruger du strygestålet

- Tag godt fat om strygestålet med den ene hånd.
- Placer knivens hæl (tættest på grebet) mod strygestålets spids. Hold kniven i en vinkel mod strygestålet, som regel ca. 20 grader, og træk den langs siden på strygestålet i en buetformet bevægelse, som vist på illustrationen.
- Gentag på den anden side af kniven, så begge sider af skæret bliver slebet.
- Fortsæt, indtil kniven er så skarp, som du ønsker, formentlig ca. 10 gange på hver side. Pas på, når du tester knivens skarphed!

## Rengøring

Vask strygestålet af i hånden.

## Íslenska

Besta leiðin til að halda hnífunum þínum á góðu ástandi er að brýna þá reglulega - einu sinni í viku miðað við almenna heimilisnotkun. Ef hnífur verður bitlaus eftir mikla eða ranga notkun, eða ef blaðið skemmist, gæti þurft að láta fagmann um að brýna hann.

Notaðu alltaf brýni úr harðara efni en

stálið í hnífsblaðinu. IKEA 365+ brýnið er úr demantshúðuðu stáli og þess vegna er hægt að nota það til að brýna alla hnífa.

### **Notkun brýnis**

- Haltu þétt um brýnið með annarri hendi.
- Leggðu enda hnífsins (næst handfanginu) við enda brýnisins.
- Haltu hnífnum þannig að hann liggi á ská yfir brýnið, yfirleitt í um 20 gráður, og renndu honum meðfram hliðum brýnisins með bogahreyfingu eins og sýnt er á myndinni.
- Gerðu eins hinum megin þannig að báðar hliðar blaðsins verða brýndar.
- Haltu áfram þar til hnífurinn er orðinn eins beittur og þú vilt hafa hann, líklega um tíu skipti á hverri hlið. Farðu varlega þegar þú athugar bitið!

### **Þrif**

Þvoðu stálbrýnið í höndunum.

## **Norsk**

Den beste måten å bevare knivens skarphet på, er å bryne den med jevne mellomrom. For hverdagsbruk er en gang i uken å anbefale. Dersom kniven

har blitt ordentlig sløv gjennom lang tids bruk, uforsiktighet eller om eggen har fått hakk, kan en profesjonell sliping være nødvendig for å korrigere knivseggen.

Bruk alltid en knivsliper i et hardere materiale enn kniven du vil skjerpe. IKEA 365+ slipestang er laget av diamantbelagt stål, noe som betyr at den kan brukes til å slipe alle kniver.

### **Slik bruker du slipestålet eller brynet**

- Hold slipestålet eller brynet godt i én hånd.
- Plasser knivens rot (nærmest håndtaket) mot toppen av slipestålet eller brynet. Hold kniven i en vinkel, vanligvis cirka 20 grader, i forhold til slipestålet (brynet), og dra kniven over slipestålet (brynet) i en buet bevegelse som vist på bildet.
- Gjør det samme på motsatt side slik at begge sidene av knivbladet blir skjerpet.
- Gjenta til du er fornøyd med skarpheten, antagelig cirka 10 ganger på hver side. Vær forsiktig når du kontrollerer knivens skarphet!

### **Rengjøring**

Vask slipestålet eller brynet for hånd.

# Suomi

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

Käytä aina teroitinta, jonka materiaali on veitsen terän materiaalia kovempaa. IKEA 365+ -teroitin on valmistettu timattipällystetystä teräksestä, ja sillä voi teroittaa kaikenlaisia veitsiä.

## **Teroittimen käyttöohje**

- Pidä teroitinta tukevasti toisessa kädessä.
- Aseta veitsen tyvi (lähinnä kahvaa oleva osa) teroittimen kärkeä vasten. Pidä veistä noin 20 asteen kulmassa teroittimeen nähden ja vedä sitä teroitinta vasten kaarevalla liikkeellä kuvan mukaisesti.
- Toista toimenpide toiselle puolelle, jotta terän kumpikin puoli teroitetaan.
- Jatka kunnes veitsi on riittävän terävä, eli tee noin 10 vetoa kummallakin puolella. Ole varovainen, kun tarkistat veitsen terävyyttä!

## Puhdistus

Pese veitsenteroitin käsin.

## Svenska

Bästa sättet att bevara knivens skärpa är att bryna den med jämna mellanrum. För vardagsbruk är en gång i veckan att rekommendera. Om kniven blivit riktigt slö genom lång tids användning, ovarsamhet eller om eggen fått hack, kan en professionell slipning behövas för att återställa knivens egg.

Använd alltid ett bryne av hårdare material än knivens stål. IKEA 365+ brynstav är tillverkad av diamantbelagt stål och kan därför användas till alla knivar.

### **Så här använder du brynet**

- Håll brynet stadigt i ena handen.
- Placera knivens rot (närmast handtaget) mot brynets topp. Vinkla kniven mot brynet, vanligtvis cirka 20 grader, och dra den parallellt med brynet i en bågformad rörelse (se bild).
- Gör om samma sak på motsatt sida så att båda sidorna av knivbladet bryns.
- Upprepa tills du är nöjd med skärpan,

troligen ungefär 10 gånger på varje sida. Var försiktig när du kontrollerar knivens skärpa!

## **Rengöring**

Brynstålet ska diskas för hand.

## **Česky**

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

Vždy používejte brousek z tvrdšího materiálu, než je nůž, který chcete brousit. Ocílka IKEA 365+ je vyrobena z oceli s diamantovým povlakem, což znamená, že ji lze používat k broušení všech nožů.

## **Návod k použití brousku**

- Držte brousek pevně v jedné ruce.
- Umístěte patu nože (nejblíže k rukojeti) ke špičce brousku. S nožem pod úhlem, obvykle asi 20 stupňů, k brousku, přejeďte po jeho boku obloukovým pohybem, jak je znázorněno na obrázku.

- Opakujte postup na druhé straně tak, aby byly obě strany čepele naostřeny.
- Pokračujte, dokud nůž nebude tak ostrý, jak chcete, asi 10krát z každé strany. Při kontrole ostrosti nože buďte opatrní!

## Čištění

Brusnou ocel čistěte ručně.

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

## **Limpieza**

Lavar a mano.

## **Italiano**

Il modo migliore per conservare i tuoi coltelli in ottime condizioni è affilarli regolarmente. Quelli usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana. Se un coltello ha perso quasi completamente la sua affilatura per incuria o uso prolungato oppure il taglio si è danneggiato, può essere necessaria un'affilatura professionale.

Usa sempre un affilacoltelli di un

materiale più duro della lama da affilare. Realizzato in acciaio rivestito di polvere di diamante, l'affilacoltelli IKEA 365+ può essere usato per affilare qualsiasi tipo di coltello.

### **Come usare l'affilacoltelli**

- Tieni l'affilacoltelli saldamente con una mano.
- Appoggia la base della lama (la parte più vicina al manico) alla punta dell'affilacoltelli. Tenendo il coltello inclinato rispetto all'affilacoltelli (con un'angolazione di circa 20 gradi), fallo scorrere lungo il lato dell'affilacoltelli con un movimento ad arco, come mostrato nella figura.
- Ripeti la procedura sull'altro lato del coltello, in modo da affilare la lama da entrambe le parti.
- Continua finché il coltello non è ben affilato: in genere servono circa 10 passate per lato. Fai attenzione quando controlli se la lama è affilata!

### **Pulizia**

L'acciaino va lavato a mano.

# Magyar

Hogy késeid megőrizték kitűnő kondíciójukat, rendszeres időközönként élezd meg őket - normál háztartási használat esetén hetente egyszer. Ha egy kés a hosszú használat vagy a helytelen kezelés eredményeképpen nagyon tompává, életlenné válik, vagy az éle megsérül, nem elegendő, ha otthon, magad próbálsz újra megélezni. Ebben az esetben a késélezést szakemberrel végeztess el.

Élesítéshez mindig a késnél keményebb anyagból készült élezőt használj. Az IKEA 365+ élező gyémántbevonatú acélból készült, így bármely kés élezésére alkalmas.

## **Így használd az élezőt**

- Tartsd a késélezőt stabilan az egyik kezében.
- Helyezd a kés élét (a nyélhez közelebb eső végénél) az élező csúcsához. A kés élét egy bizonyos szögben tartva (általában 20 fok), ívben húzd végig a pengét teljes hosszában az élező mentén, ahogyan az ábra is mutatja.

- Ismételd meg a mozdulatsort a másik oldalon is, így a penge mindkét oldala éles lesz.
- Folytasd addig, míg a késed olyan éles lesz, amilyennek szeretnéd, ehhez általában oldalanként 10 alkalom elég. Légy óvatos, amikor ellenőrzöd a kés élességét! Teszteld azt a körmöddel, de soha ne az ujjbegyeddel!

### **Tisztítás**

A késélező csak kézzel mosható.

## **Polski**

Najlepszym sposobem na utrzymanie noża w doskonałej formie jest jego ostrzenie w regularnych odstępach czasu - raz w tygodniu przy zwykłym, domowym użytkowaniu. Jeśli nóż bardzo się stępił lub jeśli jego krawędź została uszkodzona, może zaistnieć potrzeba naostrzenia go przez specjalistę.

Zawsze używaj ostrzałki z materiału twardszego niż nóż, który chcesz naostrzyć. Ostrzałka IKEA 365+ wykonana jest ze stali pokrytej diamentem, co oznacza, że może być stosowana do ostrzenia wszystkich noży.

## **Jak używać ostrzałki**

- Trzymaj ostrzałkę mocno w jednej dłoni.
- Przyłóż nasadę noża (część najbliższej rękojeści) na czubku ostrzałki, Trzymając nóż pod kątem do ostrzałki, zwykle około 20 stopni, przeciągnij go po boku ostrzałki po łuku, jak pokazano na ilustracji.
- Powtórz czynność na drugiej stronie, aby obie strony ostrza zostały zaostrome.
- Kontynuuj, aż do uzyskania żądanej ostrości noża, prawdopodobnie około 10 razy z każdej strony. Zachowaj ostrożność podczas sprawdzania ostrości noża!

## **czyszczenie**

Ostrzałkę należy zmywać ręcznie.

## **Eesti**

Selleks, et noad oleks parimas seisus, tuleks neid teritada regulaarse intervallidega - tavalises kodukasutuses üks kord nädalas. Kui nuga muutub pikaajalise hooletuse tulemusel väga

nüriks või noatera on kahjustatud, võivad noad vajada teritamist professionaali poolt.

Kasuta alati terituspulka, mis on kõvemast materjalist kui nuga, mida soovid teritada. IKEA 365+ terituspulk on teemantkattega terasest ja tänu sellele saab seda kasutada kõikide nugade teritamiseks.

### **Teritaja kasutamine**

- Hoia teritajat kindlalt ühes käes.
- Aseta noa käepideme sinupoolne ots teritaja vastu. Hoia nuga umbes 20 kraadise nurga all ja tõmba seda kaarja liigutusega libistades mööda teritaja külge või teritaja tera. Vaata joonist.
- Korda sama protsessi noa teisel küljel, et kogu noatera oleks terav.
- Jätka, kuni nuga on sinu jaoks piisavalt terav, arvatavasti mõlemal pool umbes 10 korda. Ole ettevaatlik, kui sa noa teravust kontrollid!

### **Puhastamine**

Pese teritusterast käsitsi.

## **Latviešu**

Lai saglabātu nazi pēc iespējas asāku,

to nepieciešams uzasināt aptuveni reizi nedēļā. Ja nazis lietots ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeni var nākties asināt un atjaunot pie profesionāļa.

Vienmēr izmanto asinātāju no cietāka materiāla nekā asināmais nazis. IKEA 365+ nažu asinātājs ir izgatavots no tērauda ar dimanta pārklājumu – to var izmantot visu nažu asināšanai.

### **Kā lietot nažu asinātāju?**

- Stingri satvert asinātāju rokā.
- Pielikt asmens galu (spala pusē) pie asinātāja gala. Pavērst nazi leņķī (parasti – aptuveni 20 grādu) pret asinātāju un piespiežot lokā pārļaut to pār asinātāju tā, kā parādīts attēlā
- Atkārtot to pašu otrā asmens pusē, lai abas puses būtu uzasinātas.
- Turpināt, līdz nazis ir tik ass, kā vēlies. Varētu būt nepieciešami apmēram 10 atkārtojumi katrā pusē. Pārbaudot naža asumu, ievērot piesardzību!

### **Mazgāšana**

Nažu asināmo mazgāt ar rokām.

## **Lietuviņ**

Kad peilis būtū visada puikios būklēs,

Jį reikėtų galąsti reguliariai. Paprastai rekomenduojama tai daryti kartą per savaitę. Jei peilis atšimpa ilgai jį naudojant ar nepakankamai rūpinantis, jei sugadinta jo geležtė, gali prireikti peilių galandimo specialisto pagalbos.

Galąstuvą turi būti pagamintas iš kietesnės medžiagos nei peilis, kurį norite pagaląsti. Galąstuvą IKEA 365+ pagamintas iš deimantine danga padengto plieno, todėl tinka visiems peiliams galąsti.

### **Galąstuvo naudojimas**

- Viena ranka tvirtai suimkite galąstuvą.
- Peilio kulną (vieta prie rankenos) pridėkite prie galąstuvo viršūnės. Braukite šiek tiek pakreiptą (apie 20 laipsnių kampą) geležtę per galąstuvą, kaip parodyta paveikslėlyje.
- Pakartokite visus žingsnius su kita peilio puse, kad būtų vienodai aštrios.
- Tęskite, kol peilis taps tiek aštrus, kiek jums reikia. Greičiausiai reikės apie 10 perbraukimų iš abiejų pusių. Atsargiai tikrinkite aštrumą!

### **Valymas**

Plaukite rankomis.

# 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.

## **Româna**

Cea mai bună modalitate de a păstra cuțitul în stare bună este să îl ascuți la intervale regulate - o dată pe săptămână pentru folosință casnică. Dacă cuțitul s-a tocit din cauza utilizării îndelungate sau neglijente, sau dacă muchia de tăiere s-a deteriorat, s-ar putea să fie nevoie ca lama să fie ascuțită de un specialist pentru a-i reda funcționalitatea.

Folosește întotdeauna un ascuțitor dintr-un material mai dur decât cuțitul pe care vrei să îl ascuți. Ascuțitorul IKEA 365+ este fabricat din oțel diamantat și poate fi utilizat pentru a ascuți orice cuțit.

### **Cum folosești dispozitivul de ascuțit**

- Ține dispozitivul de ascuțit ferm cu o mână.
- Așază baza cuțitului (porțiunea cea mai apropiată de mâner) pe vârful dispozitivului de ascuțit. Ținând lama

cuțitului la un unghi de aproximativ 20° față de dispozitiv, glisează toată lama cu o mișcare ca un arc așa cum se arată în ilustrație.

- Repetă procedura pe cealaltă parte a lamei cuțitului pentru ca ambele părți să fie ascuțite.
- Continuă până când cuțitul este suficient de ascuțit, probabil de 10 ori pe fiecare parte. Atenție atunci când verifici tăișul cuțitului!

## Curățare

Curăți oțelul dispozitivului cu mâna.

## Slovensky

Ak chcete, aby vaše nože boli v perfektnom stave, pravidelne ich brúste - pre bežné použitie v domácnosti postačí raz za týždeň. Ak je nôž po dlhom používaní alebo nedbalosťou veľmi tupý, alebo ak je ostrie zničené, nechajte čepeľ odborne nabrúsiť.

Vždy používajte brúsku na nože z materiálu, ktorý je tvrdší ako nôž, ktorý ostríte. Oceľ v brúske IKEA 365+ je z ocele pokrytej diamantom, takže ju môžete používať na všetky nože.

## **Ako používať brúsku**

- Brúsku na nože pevne držte v jednej ruke.
- Pätku noža (najbližšie k rukoväti) položte na špičku brúsky. Keď je nôž pod uhlom asi 20 stupňov k brúske na nože, potiahnite ho proti strane alebo brúske oblúkového pohybu, ako je to znázornené na obrázku.
- Opakujte postup na druhej strane tak, aby boli obe strany ostria naostrené.
- Pokračujte, až kým nôž nie je tak ostrý, ako chcete, asi 10-krát na každej strane. Ostrosť noža kontrolujte opatrne.

## **Čistenie**

Brúsku umývajte ručne.

## **Български**

Най-добрият начин за поддържане на ножа в отлично състояние е редовното наточване - веднъж седмично при нормална употреба в домакинството. Ако ножът е много изтъпен в следствие на продължителна употреба или небрежност или режещата част се

е повредила, може да се наложи да наточите острието при специалист, за да възстановите ръба.

Винаги използвайте точило от по-твърд материал от ножа, който искате да наострите. Точилото IKEA 365+ е направено от стомана с диамантено покритие, което означава, че може да се използва за всички видове ножове.

### **Как да използвате точилото**

- Дръжте здраво точилото с една ръка.
- Поставете най-близката до дръжката част на ножа на върха на точилото. Държейки ножа под ъгъл около 20°, приплъзнете по ръба с дългообразни движения, както е показано на снимката.
- Повторете процедурата от другата страна на острието, така че и двете страни да се наточат.
- Продължете до достигане на желаната острота, приблизително 10 пъти от всяка страна. Внимавайте, когато проверявате остротата на ножа!

## **Почистване**

Измийте стоманената част на точилото на ръка.

## **Hrvatski**

Kako biste svoj nož održali u najboljem stanju, redovito ga oštrite i to jednom tjedno za kućnu upotrebu. Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje ili ako se oštrica ošteti, odnesite ga na oštrenje kod profesionalnog oštrača.

Uvijek koristiti oštrač tvrdog materijala od noža koji se oštiri. IKEA 365+ šipka za oštrenje izrađena je od čelika presvučenog dijamentom, što znači da se može koristiti za oštrenje svih noževa.

### **Kako koristiti oštrač**

- Jednom rukom čvrsto držati oštrač.
- Staviti korijen noža (dio najbliži dršci) na vrh oštrača. Oštricu noža držati pod kutom i pomicati ga u lukovima kako je prikazano na slici.
- Ponoviti postupak s druge strane tako da obje strane oštrice budu naoštrene.
- Nastaviti dok nož ne postane dovoljno

oštar, što je vjerojatno 10 poteza sa svake strane. Pažljivo provjeravati oštrinu noža!

## Čišćenje

Čelik za oštrenje prati ručno.

## Ελληνικά

Ο καλύτερος τρόπος για να διατηρήσετε το μαχαίρι σας σε έξοχη κατάσταση, είναι να το τροχίζετε κατά τακτά χρονικά διαστήματα - μια φορά την εβδομάδα για κανονική οικιακή χρήση. Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε διότι έχει χρησιμοποιηθεί πολύ, είτε διότι δεν έχει προσεχτεί ή εάν η κόψη έχει φθαρεί, πιθανόν το τρόχισμα της λάμας να πρέπει να πραγματοποιηθεί από ένα επαγγελματία για την επιδιόρθωση της κόψης.

Χρησιμοποιείτε πάντα ένα ακονιστήρι από πιο σκληρό υλικό από το μαχαίρι που θέλετε να ακονίσετε. Το ακονιστήρι IKEA 365+ είναι κατασκευασμένο από ατσάλι με επίστρωση διαμαντιού, που σημαίνει ότι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ακόνισμα όλων των μαχαιριών.

## **Οδηγίες χρήσης για το ακονιστήρι**

- Κρατήστε σταθερά το ακονιστήρι στο ένα χέρι.
- Τοποθετήστε το τμήμα του μαχαιριού που είναι πιο κοντά στη λαβή του, πάνω στην κορυφή στο ακονιστήρι. Με το μαχαίρι υπό γωνία, συνήθως 20 μοίρες, στο ακονιστήρι, περάστε το στο πλάι από το ακονιστήρι κάνοντας κίνηση καπύλης, όπως φαίνεται στην εικόνα.
- Επαναλάβετε τη διαδικασία και από την άλλη πλευρά έτσι ώστε και οι δυο πλευρές τις λεπίδας του μαχαιριού να ακονιστούν.
- Συνεχίστε μέχρι το μαχαίρι να είναι όσο αιχμηρό θέλετε, περίπου 10 φορές σε κάθε πλευρά. Να είστε προσεκτικοί όταν ελέγχετε την αιχμηρότητα του μαχαιριού!

## **Καθαρισμός**

Πλένετε το ακονιστήρι στο χέρι.

## **Українська**

Кращий спосіб зберегти Ваші ножі у гарному стані - регулярно їх гострити. Під час побутового використання бажано робити це раз на тиждень.

Якщо в результаті тривалого використання або необережного користування ніж затупився, якщо край ножа пошкоджений, то може знадобитися професійне заточування леза.

Завжди використовуйте точило, виготовлене з матеріалу, твердішого за матеріал леза. IKEA 365+ точильний стрижень вироблений зі сталі із алмазним покриттям, тобто його можна використовувати для заточування всіх типів ножів.

### **Як користуватися точилом**

- Міцно тримайте точило в одній руці.
- Розмістіть частину леза ножа (що прилягає до ручки) навпроти кінчика точила. Утримуючи лезо ножа під кутом до точила (приблизно 20 градусів), проведіть всією довжиною леза по точилу, рухаючись дугою, як це зображено на рисунку.
- Повторіть ті ж дії з іншого боку леза, щоб воно було заточене з обох боків.
- Продовжуйте, доки ніж не стане

досить гострим, приблизно 10 разів із кожного боку. Будьте обережні, перевіряючи гостроту ножа!

## **Очищення**

Мийте сталеве точило вручну.

## **Srpski**

Najbolji način da noževe sačuvaš u odličnom stanju jeste redovno oštrenje — jednom sedmično pri običnoj upotrebi u domaćinstvu. Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, ili ako se oštrica ošteti, možda će morati majstor da ga naoštiri kako bi se obnovila ivica.

Uvek koristi oštrač od materijala čvršćeg od samog noža. IKEA 365+ oštrač je napravljen od čelika presvučenog dijamantskim prahom što znači da njime možeš oštriti sve noževe.

## **Upotreba oštrača**

- Čvrsto drži oštrač jednom rukom.
- Postavi osnovu oštrice (deo najbliži dršci) na vrh oštrača. Drži oštricu noža iskošenu prema oštraču, obično pod uglom od 20 stepeni, i povlači je praveći lučne pokrete, kako je prikazano na slici.

- Ponovi postopek i na drugi strani tako da se naoštre obe strani oštrice.
- Nastavi sve dok nož ne bude oštar onoliko koliko želiš, otprilike 10 puta sa svake strane. Pažljivo proveri oštrinu noža!

## Čišćenje

Sečivo za oštrenje peri ručno.

## Slovenščina

Kakovost noža ohraniš z rednim ostrenjem – pri običajni uporabi v gospodinjstvu zadošča enkrat tedensko. Če nož po dolgotrajni uporabi ali pomanjkljivem vzdrževanju postane povsem top, ga zaupaj strokovnjaku, da mu povrne pravo ostrino.

Vedno uporabljaj ostrilo, ki je izdelano iz tršega materiala kot rezilo noža. IKEA 365+ brusilna palica je izdelana iz jekla z diamantno prevleko, zato je primerna za ostrenje vseh vrst nožev.

### Uporaba ostrilne palice

- Ostrilno palico trdno drži z eno roko.
- Peto rezila (del rezila, ki je najbližje ročaju) prisloni na vrh palice. Rezilo

noža drži pod 20-stopinjskim kotom, nato pa z rezilom v loku potegni po robu palice, kot kaže slika.

- Postopek ponovi še na drugi strani rezila, tako da naostriš obe strani enakomerno.
- Postopek ponavljaj, dokler ne dosežeš zelene ostrine noža - za kar bo verjetno zadoščalo 10 ponovitev po vsaki strani. Pri preverjanju ostrine noža ravnaj previdno!

## Čiščenje

Ostrilo za nože pomivaj ročno.

## Türkçe

Bıçağınızı mükemmel bir şekilde saklamak için en iyi yol düzenli aralıklarla bilemektir - sıradan ev kullanımı için haftada bir kez. Uzun süreli veya dikkatsiz kullanım sonucu bıçak körleşirse veya keskin kenarları hasar görürse bir profesyonel tarafından bilenmesi gerekebilir.

Daima keskinleştirmek istediğiniz bıçaktan daha sert bir malzemedен yapılmış bileyici kullanınız. IKEA 365+ bileme çubuğu, elmas kaplı çelikten üretilmiştir, bu da tüm bıçakları bilemek için kullanılabileceği anlamına gelir.

## Bileyici nasıl kullanılır

- Bileyiciyi bir elinizle sıkıca tutun.
- Bıçağın topuğunu (sapa en yakın kısım) bileyicinin ucuna yerleştirin. Bıçak bileyiciye yaklaşık 20 derecelik bir açıda iken şekilde gösterildiği gibi bir yay hareketi kullanarak, kenara veya bileyiciye doğru kaydırın.
- Bıçağın her iki tarafının da keskinleşmesi için işlemi diğer tarafta da tekrarlayın.
- Bıçak istediğiniz kadar keskin olana kadar devam edin (her iki tarafa yaklaşık 10 kez). Bıçağın keskinliğini kontrol ederken dikkatli olun!

## Temizlik

Bileme çeliğini elde yıkayınız.

## 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 حذراً عند التحقق من حدة السكين!

### التنظيف

اغسلي المسن الفولاذي يدوياً.

© Inter IKEA Systems B.V. 2025