

SKÄRANDE

Design Håkan Olsson

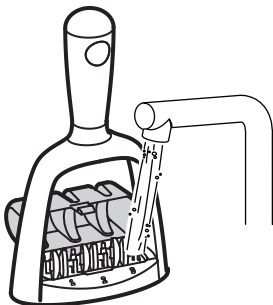


Design and Quality
IKEA of Sweden

1



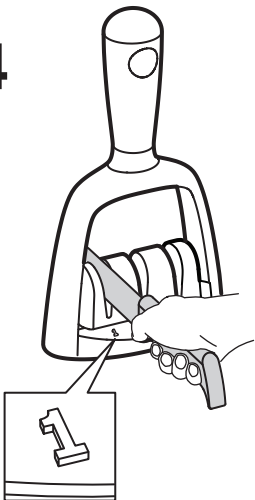
2



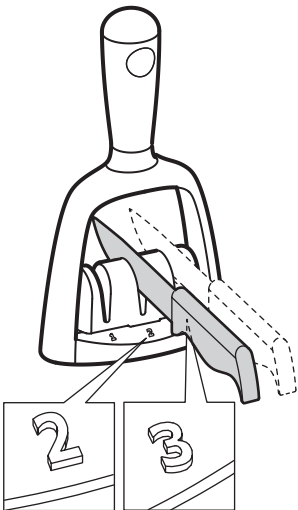
3



4



5



English	6
Deutsch	7
Français	8
Nederlands	9
Dansk	11
Íslenska	12
Norsk	13
Suomi	14
Svenska	15
Česky	16
Español	17
Italiano	18
Magyar	20
Polski	21
Eesti	22
Latviešu	23
Lietuvių	24
Portugues	25
Româna	26
Slovensky	28
Български	29
Hrvatski	30
Ελληνικά	31
Русский	32
Українська	34

Srpski	35
Slovenščina	36
Türkçe	37
中文	38
繁中	39
한국어	40
日本語	41
Bahasa Indonesia	42
Bahasa Malaysia	43
عربي	44
ไทย	45
Tiếng Việt	46

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 container needs to be filled with water during all times when the knife sharpener is in use. The water is needed to cool down the knife blade and also makes the knife run smoothly through the slot. Start by placing the knife in the first slot and gently pull the knife back and forth. Bear in mind that it is important to not apply too much pressure on the knife, as this can damage the wheels. Move the knife to the second slot and repeat the procedure. Finally place the knife in the third slot to fine tune the edge. Pull the knife through each slot about 15-20 times. The number of strokes required will depend on the material and the condition of the knife.

If the knife is still not sharp enough, start over with the first slot and repeat all three steps.

Clean the sharpener by running it under cold water. When the knife has been sharpened it needs to be cleaned before use.

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.

Wissenswertes

Der Schleifer ist für Messer jeglicher Stahlqualität geeignet.

Der Messerschleifer hat 3 verschiedene Spuren für groben (1), mittleren (2) und feinen (3) Schliff. Zum Auffrischen einer bereits scharfen Klinge reicht der Feinschliff (in Spur 3). Für stumpf gewordene Messerklingen, deren Schärfe wiederhergestellt werden soll, empfehlen wir, alle drei Schritte durchzuführen.

Benutzung des Messerschleifers

Durch Herunterdrücken der Sperre auf der Unterseite des Schleifers die Abdeckung öffnen. Den Behälter mit Wasser füllen. Der Behälter muss beim Benutzen des Schleifers immer mit Wasser gefüllt sein. Das Wasser kühlt die Messerklingen und sorgt gleichzeitig dafür, dass sie leicht

durch die Schärfwerkzeuge gleiten. Die Messerklinge zuerst in Spur 1 legen und das Messer vorsichtig vor- und zurückschieben. Zu festes Aufdrücken könnte die Schleifrädchen beschädigen. Dann die Klinge in Spur 2 legen und den Vorgang wiederholen. Zum Schluss die Messerklinge in der dritten Spur feinschleifen. Das Messer jeweils 15- bis 20-mal durch die Spur ziehen. Wieviel Schliff nötig ist, hängt vom Material und vom Zustand des Messers ab. Wenn das Messer nach einem Durchgang nicht scharf genug ist, wieder bei der ersten Spur beginnen und die drei Schritte wiederholen.

Den Messerschleifer zum 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.

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 ceci peut endommager les roues. Ensuite faites passer le couteau dans la deuxième fente et renouvelez 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 passer sous l'eau froide. Une fois aiguisé, le couteau doit être nettoyé avant toute utilisation.

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 sporen 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.

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 plaatsn 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 slijpwieltje 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 slijpwieltje en herhaal de drie stappen.

Reinig de messenslijper door 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 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.

Godt at vide

Knivsliberen kan bruges til alle knive, uanset stålets kvalitet.

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

Sådan bruges knivsliberen

Åbn dækslet ved at trykke på clipsen under knivsliberen. Fyld beholderen med vand. Beholderen skal altid være fyldt med vand, når knivsliberen bruges. Vandet køler knivbladet og sikrer, at kniven bevæger sig jævnt igennem sporet. Begynd med at placere kniven i det første spor, og træk kniven forsigtigt frem og tilbage. Husk, at det er vigtigt ikke at trykke for hårdt på kniven, da det kan beskadige hjulene. Flyt kniven til det andet spor, og gentag. Til sidst skal du placere kniven i det tredje spor for at slibe æggen helt fint. Træk kniven igennem hvert spor ca. 15-20 gange. Antallet afhænger af, hvilket materiale kniven er fremstillet af, og hvilken tilstand den er i. Hvis kniven ikke er skarp nok, kan du begynde forfra med det første hjul og gentage alle tre trin.

Rengør knivsliberen ved at skylle den i koldt vand. Kniven skal rengøres før brug, når den er blevet slebet.

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.

Gott að vita

Hnífabrynið má nota á alla hnífa, hver sem gæði stálsins eru.

Á brýninu eru þrjár raufir fyrir misgrófa brýningu. Best er að nota „fína brýningu“ (rauf 3) til að halda við góðu biti. Ef bitið er orðið sljótt og nauðsynlegt er að brýna hnífinn upp á nýtt er best að fara í gegnum öll stigin þrjú.

Hvernig nota á hnífabrynið

Opnið með því að þrýsta á smelluna undir brýninu. Fyllið hólfið með vatni. Hólfið þarf alltaf að vera fullt af vatni þegar brýnið er í notkun. Vatnið gegnir því hlutverki að kæla niður hnífsblaðið og láta það renna betur. Byrjið á því að leggja hnífinn í fyrstu raufina og renna honum gætilega fram og aftur. Gætið þess að þrýsta ekki of mikið á hnífinn þar sem það gæti skaðað hjólin í brýninu. færið svo hnífinn í aðra rauf og endurtakið. Leggið að lokum hnífinn í þriðju raufina til að fínskerpa eggina. Dragið hnífinn fram og aftur 15-20 sinnum í hverri rauf. Fjöldi nauðsynlegra endurtekninga fer eftir gæðum stálsins og ástandi hnífsins.

Endurtakið öll þrjú stig brýningar ef hnífurinn er enn ekki nægilega beittur eftir fyrstu umferð.

Þrífið brýnið með rennandi köldu vatni. Þrífa þarf hnífinn áður en hann er notaður eftir brýningu.

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.

Godt å vite

Knivsliperen kan brukes til alle kniver, uansett stålqualität.

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 eggen har blitt sløv, og eggen på skjerpes på nytt, anbefaler vi at samtlige tre trinn gjennomføres.

Slik bruker du knivsliperen

Åpne dekselet 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 kjøler ned knivbladet, men gjør også at kniven glir lettere gjennom sporet. Begynn med å plassere kniven i første spor og dra kniven forsiktig frem og tilbake. Pass på å ikke legge for hardt trykk på kniven, da dette kan skade slipehjulet. Flytt kniven over til andre spor og gjenta fremgangsmåten. Til slutt

plasserer du kniven i det tredje sporet for å finjustere eggen. Dra kniven gjennom hvert spor ca. 15–20 ganger. Hvor mye kniven trenger å skjerpes 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 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.

Hyvä tietää

Veitsenteroitin soveltuu kaikenlaisten veisten teroittamiseen terän materiaalista riippumatta.

Teroittimessa on kolme eri teroituslovea: karkeaan, puolikarkeaan ja viimeistelyteroittamiseen. Terävän veitsen ylläpitoon riittää hienohionta (lovi 3), mutta tylsynyt veitsi vaatii perusteellisemmän, kolmivaiheisen teroittamisen.

Teroittimen käyttöohje

Avaa säiliön kansi painamalla teroittimen pohjassa olevaa painiketta. Täytä säiliö vedellä. Säiliössä on oltava vettä aina, kun teroitinta käytetään.

Vesi viilentää terää teroittaessa, mutta se myös helpottaa veitsen liikuttamista teroittimessa. Aloita teroittaminen työntämällä veitsi loveen 1 ja liikuta veistä varoen edestakaisin.

Älä paina veistä liikaa pyöriä vasten, jotta pyörät eivät vahingoitu. Työnnä veitsi seuraavaksi loveen 2 ja toista. Työnnä veitsi lopuksi kolmanteen loveen viimeistelläksesi teroituksen. Liikuta veistä edestakaisin kussakin lovessa n. 15–20 kertaa. Se, kuinka paljon veistä tarvitsee teroittaa, riippuu siitä, mistä materiaalista terä on valmistettu ja missä kunnossa se on. Voit toistaa kaikki kolme vaihetta, jos veitsi ei ole vielä tarpeeksi terävä. Huuhtelee teroitin käytön jälkeen kylmän juoksevan veden alla. Pese teroitettu veitsi ennen käyttöönottoa.

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.

Bra att veta

Knivslipen kan användas till alla knivar oavsett stålqualität.

Knivslipen har tre olika spår för grov (1), medium (2) eller fin (3) slipning. För att underhålla en redan vass kniv räcker det med att endast använda "finslipning" (spår nummer 3), men om eggen blivit slö och skärpan behöver återställas, rekommenderar vi att samtliga tre steg genomförs.

Så använder du knivslipen

Öppna täckkåpan genom att trycka ner spärren på undersidan av slipen. Fyll behållaren med vatten. Behållaren ska vara fylld med vatten under hela

tiden slipen används. Vattnet kyler ner knivbladet men gör också att kniven lättare glider igenom skåran. Börja med att placera kniven i skåra nummer 1 och dra försiktigt kniven fram och tillbaka. Tänk på att inte lägga för hårt tryck på kniven då det kan skada sliphjulet. Flytta över kniven till skåran nummer 2 och upprepa proceduren. Slutligen placera kniven i tredje skåran för att finjustera eggen. Dra kniven igenom varje skåra ca. 15-20 gånger. Hur mycket kniven behöver slipas beror på materialet och i vilket skick den är. Om kniven inte har blivit tillräckligt vass, börja om på första sliphjulet och upprepa de tre stegen.

Rengör knivslipen genom att skölja den under vatten. När kniven har slipats behöver den diskas innan den används.

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.

Dobré vědět

Brousek na nože může být použit se všemi noži bez ohledu na kvalitu oceli. Brousek má tři různé drážky pro jemné, střední a hrubé ostření. Pro údržbu ostří, které je již ostré, jednoduše použijte „jemné ostření“ (drážku číslo 3), ale pokud je ostří tupé a potřebuje obnovu, doporučujeme projít všemi třemi kroky.

Jak používat ocílku

Otevřete kryt stlačením klipsu pod ocílku. Naplňte nádržku vodou. Kontejner je potřeba naplnit vodou kdykoli, když používáte ocílku. Voda je potřeba ke schlazení ostří nože, a proto aby nůž projížděl drážkou hladce. Začněte umístěním nože do první drážky, a jemně potáhněte nožem zpět a ven. Mějte na paměti, že je důležité na nůž příliš netlačit, protože byste takto mohli zničit kolečka. Přesuňte nůž do druhé drážky a zopakujte proces. Nakonec dejte nůž do třetí drážky pro kvalitní zakončení ostří. Protáhněte nůž každou drážkou 15-20krát. Počet požadovaných tahů se odvíjí od materiálu a stavu nože. Pokud nůž není stále dostatečně ostrý, začněte první drážkou a projděte opět všemi třemi drážkami.

Vyčistěte ocílku propláchnutím studenou vodou. Jakmile je nůž naostřen, je potřeba jej před použitím umýt.

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.

Información importante

El afilador se puede utilizar con todo tipo de cuchillos, con independencia de la calidad del acero.

El afilador tiene tres ranuras diferentes para afilado fino, medio o grueso.

Para mantener un filo que ya está afilado, utiliza el afilado fino (ranura nº 3), pero si el filo está romo y hay que restaurarlo, recomendamos emplear los tres tipos de afilado.

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 por agua fría. Se debe limpiar el cuchillo, una vez afilado, antes de utilizarlo.

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.

Utile da sapere

L'affilacoltelli si può utilizzare con tutti i tipi di coltelli, indipendentemente dalla qualità dell'acciaio.

L'affilacoltelli è dotato di 3 diverse scanalature per un'affilatura fine, media o grossa. Per la manutenzione di una lama già affilata, usa l'"affilatura fine" (scanalatura numero 3), mentre se un coltello è molto smussato ti consigliamo di completare tutti e tre i passaggi.

Istruzioni per l'uso dell'affilacoltelli

Apri il coperchio premendo il gancio posto sotto l'affilacoltelli. Riempi di acqua il contenitore: questa operazione dev'essere ripetuta ogni volta che utilizzi l'affilacoltelli. L'acqua serve a raffreddare la lama del coltello e permette a quest'ultima di scorrere più facilmente attraverso la scanalatura. Inizia collocando il coltello nella prima scanalatura, poi spingilo delicatamente avanti e indietro. È importante non esercitare un'eccessiva pressione sul coltello, poiché le rotelle si potrebbero danneggiare. Sposta il coltello nella seconda scanalatura e ripeti la procedura. Infine colloca il coltello nella terza scanalatura per rifinire il taglio. Fai scorrere il coltello in ogni scanalatura circa 15-20 volte. Il numero di passaggi dipende dal tipo di materiale e dalle condizioni della lama. Se il taglio non dovesse essere ancora abbastanza affilato, ricomincia dalla prima scanalatura e ripeti tutti e 3 i passaggi.

Pulisci l'affilacoltelli sciacquandolo con acqua fredda. Lava il coltello prima di utilizzarlo dopo l'affilatura.

Magyar

Hogy késeid megőrizzed 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.

Jó tudni

A késélező mindenfajta késhez használható, függetlenül az acél minőségétől.

A késélező háromféle nyílással rendelkezik a finom, közepes és durva élezéshez. A kés élességének megtartásához használd a "finom élezést" (3-as számú nyílás), ha viszont a kés pengéje már kopott és újra kell élezni, javasolt mind a három fázist végigvenni.

Hogyan használd a késélezőt?

A késélező alján található kapcsot lenyomva nyisd fel a fedelet. Töltsd fel vízzel a tartályt. Minden egyes használat előtt fel kell tölteni a tartályt vízzel. A víz azért szükséges, mert az hűti le a kés pengéjét, valamint attól fog simán csúszni a kés. Helyezd a kést az első nyílásba és gyengéden told elő-hátra. Nagyon fontos, hogy ne alkalmazz túl erős nyomást, mert megsérülhetnek a tárcsák. Tedd át a kést a második nyílásba és ismételd meg a folyamatot. Végül helyezd a kést a harmadik nyílásba, hogy elvégezd a végső simításokat. Minden nyílásban kb. 15-20-szor húzd át a kést. A szükséges húzások száma a penge anyagától és a kés állapotától is függ.

Ha a kés még mindig nem elég éles, helyezd ismét az első nyílásba, majd ismételd meg az összes lépést.

Hideg folyóvíz alatt öblítsd el a kést. A megélezett kést használat előtt mindig meg kell tisztítani.

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.

Dobrze wiedzieć

Ostrzałka do noży nadaje się do ostrzenia wszystkich noży, niezależnie od rodzaju stali.

Ostrzałka ma trzy różne otwory, do gładkiego, średniego i chropowatego ostrzenia. Aby zadbać o nóż, który nadal jest ostry, użyj funkcji „gładkie ostrzenie” (otwór numer 3). Jeśli nóż jest już tępy, należy go naostrzyć. Wtedy zaleca się wykonanie wszystkich trzech etapów ostrzenia.

Jak używać ostrzałki

Otwórz pokrywę poprzez naciśnięcie zaczepu pod ostrzałką. Wypełnij pojemnik wodą. Pojemnik powinien być wypełniony wodą za każdym razem, gdy ostrzałka jest w użyciu. Woda chłodzi ostrze noża i sprawia, że nóż delikatnie przesuwają się w otworze ostrzałki. Rozpocznij ostrzenie umieszczając nóż w pierwszym otworze i delikatnie przesuwaj nóż do przodu i do tyłu. Pamiętaj, że nie należy zbyt mocno naciskać na nóż, ponieważ

można uszkodzić koła ostrzałki. Następnie umieść ostrze w drugim otworze i powtórz wszystkie czynności. Na koniec umieść nóż w ostatnim otworze i wygładź ostrze. Przeciągnij nóż przez każdy otwór 15-20 razy. Ilość powtórzeń zależy od materiału i stanu noża. Jeśli nóż nadal nie jest wystarczająco ostry, ponownie umieść go w pierwszym otworze i powtórz wszystkie kroki.

Wyczyść ostrzałkę umieszczając ją pod strumieniem zimnej wody. Po każdym ostrzeniu noża i przed ponownym umyciem ostrzałkę należy oczyścić.

Eesti

Selleks, et noad oleks parimas seisus, tuleks neid teritada regulaarsete intervallidega - tavalises kodukasutuses üks kord nädalas. Kui nuga muutub pikaajalise hooletuse tulemusel väga nüriks või noatera on kahjustatud, võivad noad vajada teritamist professionaali poolt.

Kasulik teave

Noateritaja sobib kasutamiseks kõikide nugadega, sõltumata materjalist ja kvaliteedist.

Noateritajal on kolm erinevat astet, peeneks, keskmiseks või jämedaks teritamiseks. Noatera teravuse säilitamiseks kasutage "peent teritamist" (terituspesa number 3), kui noatera on väga nüri soovitage läbida kõik kolm teritusetappi.

Kuidas kasutada noateritajat

Avage teritaja kaas, vajutades klambriale. Täitke anum veega. Vesi peab olema anumal koguaeg, kui teritaja on kasutusel. Vett on vaja noatera jahutamiseks. See muudab

teritamise sujuvamaks. Alustage teritamist, pannes nuga esimesse terituspessa ja tõmmake nuga edasi-tagasi. Ärge vajutage noale liiga tugevalt, see võib kahjustada teritajat. Seejärel pange nuga järgmisse terituspessa ja korrake protseduuri. Lõpuks asetage nuga viimasesse (kolmandasse) terituspessa ja viimistlege noatera. Igas terituspesas peaks tegema 15-20 edasi-tagasi liigutust. Teritusaeg sõltub sellest, kui nūri on noatera ja millisest materjalist nuga on valmistatud. Kui nuga ei ole endiselt piisavalt terav, alustage jälle esimest terituspilust ja korrake kõiki kolme etappi.

Teritajat tuleb puhastada külma veega. Kui nuga on teritatud, tuleb seda enne kasutamist korralikult puhastada.

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.

Noderīga informācija

Nažu asināmo var lietot ar dažādiem nažiem neatkarīgi no tērauda kvalitātes.

Nažu asināmam ir trīs dažādas gropes smalkai, vidējai un rupjai asināšanai. Lai uzasinātu asmeni, kas jau ir ass, izmantojiet trešo gropi, kas paredzēta smalkai asināšanai. Lai uzasinātu trulu asmeni, ieteicams izmantot visas trīs asināšanai paredzētās gropes.

Nažu asināmā lietošana

Atveriet vāku, piespiežot aizdari, kas atrodas zem nažu asināmā. Piepildiet ar ūdeni. Izmantojot nažu asināmo,

tam vienmēr jābūt piepildītam ar ūdeni. Ūdens atdzesē naža asmeni un nodrošina labāku slīdamību. Vispirms ievietojiet nazi pirmajā gropē un maigi to virziet uz priekšu un atpakaļ. Lai nesabojātu gropes ritenīšus, nespiediet nazi pārāk spēcīgi. Ievietojiet nazi otrajā gropē un rīkojieties tāpat, kā iepriekš. Tad ievietojiet nazi trešajā gropē un vēlreiz atkārtojiet iepriekšējo darbību. Nazis jāizvelk cauri katrai gropei aptuveni 15 – 20 reizes. Tas atkarīgs no naža stāvokļa un materiāla. Ja nazis joprojām nav pietiekami ass, vēlreiz atkārtojiet visas trīs iepriekšminētās darbības tādā pašā secībā.

Tīriet asināmo aukstā tekošā ūdenī. Pēc asināšanas nazi nepieciešams notīrīt.

Lietuvių

Kad peilis būtų visada puikios būklės, 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.

Naudinga žinoti

Peilių galąstuvu galima galąsti visus peilius, nepriklausomai nuo plieno kokybės.

Galąstuve yra trys skirtingi grioveliai: smulkaus, vidutinio ir stambaus abrazyvo. Jei geležtė pakankamai aštri, naudokite tik „švelnų galandimą“ (trečias griovelis), bet jei peilio geležtė visiškai atšipusi, rekomenduojama pereiti visus tris etapus.

Kaip naudoti peilių galąstuvą

Nuimkite dangtelį, spustelėję sąvaržą galąstuvo apačioje. Pripilkite vandens. Vandens įpilti reikia kiekvieną kartą,

kai naudojate galastuvą. Jis atvėsina peilio geležtę ir padeda peiliui lengviau slysti grioveliu. Pirmiausia, įstatykite peilį į pirmą griovelį ir švelniai braukite pirmyn ir atgal. Nepamirškite, kad svarbu nespausti peilio labai stipriai, nes galima sugadinti ratukus. Perkelkite peilį į antrą griovelį ir pakartokite veiksmus. Galiausiai, įstatykite peilį į trečią griovelį. Šiame griovelyje padailinsite geležtę. Kiekviename griovelyje peilį perbraukite apie 15-20 kartų. Reikalingų judesių skaičius priklauso nuo peilio medžiagos ir būsenos. Jei peilis dar vis nepakankamai aštrus, vėl pradėkite nuo pirmo griovelio ir pereikite visus tris. Perplaukite geležtę tekančiu šaltu vandeniu. Prieš naudojant peilį po galandimo, jį būtina švariai nuplauti ir nušluostyti.

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.

Informação importante

O fuzil pode ser usado em todas as facas, independentemente da qualidade do aço.

O fuzil possui 3 ranhuras diferentes para afiar de forma leve, média ou intensa. Para fazer a manutenção de uma extremidade que já é afiada, basta usar a opção leve (ranhura número 3), mas se a extremidade já estiver

romba e necessitar de ser restaurada, recomenda-se que finalize os três passos.

Como utilizar o fuzil

Abra a tampa, puxando o fecho por baixo do fuzil. Encha o recipiente com água. O recipiente deve conter água durante toda a utilização do fuzil. A água é necessária para arrefecer a lâmina da faca, fazendo também com que a faca deslize mais suavemente através da ranhura. Comece por colocar a faca na primeira ranhura, fazendo movimentos suaves para trás e para a frente. Lembre-se de que é importante não aplicar demasiada pressão na faca, pois isso pode danificar os discos. Passe a faca para a segunda ranhura e repita o procedimento. Por último, coloque a faca na terceira ranhura para afiar a ponta de forma fina. Puxe a faca através de cada ranhura cerca de 15 a 20 vezes. O número de passagens necessárias dependerá do material e do estado da faca. Se a faca ainda não estiver suficientemente afiada, volte à primeira ranhura e repita os três passos.

Limpe o fuzil, passando-o por água fria. Depois de afiar a faca é necessário lavá-la antes da utilização.

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.

Bine de știut

Ascuțitorul de cuțite poate fi folosit pentru toate tipurile de cuțite, indiferent de calitatea oțelului lamei.

Ascuțitorul are 3 fante diferite pentru 3 grade de ascuțire: fină, medie sau redusă. Pentru a întreține o lamă bine ascuțită, folosește fanta nr. 3, dar dacă lama cuțitului este boantă și trebuie ascuțită, este recomandat să urmezi cei trei pași.

Cum se folosește ascuțitorul de cuțite

Deschide carcasa împingând clema de dedesubt. Umple recipientul cu apă. Acesta trebuie umplut de fiecare dată când folosești ascuțitorul. Apa este necesară pentru răcirea lamei și în plus, ajută cuțitul să alunece mai bine pe lama de ascuțit. Începe prin a plasa cuțitul în prima fantă și împinge înainte și înapoi prin mișcări ușoare. Nu este nevoie să aplici o presiune mare deoarece poate deteriora roțițele. Mută apoi cuțitul în cea de-a doua fantă și repetă procedeul. În cele din urmă plasează cuțitul în a treia fantă pentru ascuțitul fin. Trece cuțitul prin fiecare fantă de câte 15-20 de ori în funcție de material și de starea lamei cuțitului. Dacă aceasta tot nu este suficient de ascuțită, repetă toți cei 3 pași.

Curăță ascuțitorul cu apă rece. După ce ai ascuțit cuțitul, clătește-l înainte de a-l folosi.

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.

Užitočné informácie

Brúska na nože je vhodná na všetky typy nožov nezávisle od kvality ocele.

Brúska na nože má 3 drážky na jemné, stredné a hrubé ostrenie. Ak chcete len prebrúsiť už ostré nože, použite drážku 3. Ak je nôž tupý, odporúčame prejsť postupne všetkými tromi krokmi.

Návod na použitie brúsky na nože

Otvorte veko stlačením časti pod brúskou. Naplňte nádobku vodou. Nádobka musí byť naplnená vodou vždy, keď sa brúska používa. Voda je potrebná na chladenie čepele noža a vďaka nej sa nôž pri brúsení ľahšie kĺže. Najskôr nôž umiestnite do prvého otvoru (biele koliesko) a jemne ním pohybujte hore-dole. Myslite na to, že prílišný tlak môže poškodiť kolieska. Pokračujte druhým otvorom (modré koliesko) a postup opakujte. Nakoniec použite ružové koliesko na dobrúsenie. V každej časti by ste mali nožom prejsť tam a späť asi 15 až 20-krát v závislosti od materiálu a opotrebenia noža. Ak nôž stále nie je dostatočne ostrý, začnite od začiatku a pokračujte všetkými 3 krokmi. Na čistenie brúsky postačí tečúca studená voda. Brúsený nôž je potrebné pred použitím umyť.

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.

Добре е да знаете

Точилото може да се използва за всякакъв вид ножове, независимо от качеството на стоманата.

То има три различни жлеба за фино, средно или грубо наточване. За донаточване на остър нож използвайте 'фино наточване' (жлеб 3), а ако острието е затъпено и изисква възстановяване, се препоръчва да приложите и трите стъпки.

Как да използвате точилото за ножове

Отворете капачето, като натиснете клипса под точилото. Напълнете контейнера с вода. Контейнерът трябва да е пълен с вода винаги, когато използвате точилото. Водата е необходима, за да охлажда острието. Тя спомага и за по-гладкото плъзгане през жлеба. Започнете като поставите ножа в първия жлеб и внимателно го прокарайте напред и назад. Не забравяйте, че не бива да натискате прекалено, за да не повредите колелата. Преместете ножа във втория жлеб и повторете същата процедура. Накрая поставете ножа в третия жлеб за фино донаточване. Прокарайте ножа

през всеки жлеб около 15-20 пъти. Броят на повторенията зависи от материала и състоянието на ножа. Ако все още не е достатъчно остър, започнете отново с първия жлеб и повторете трите стъпки.

Почистете точилото, като го поставите под течаща студена вода. След наточване ножът трябва да се почисти, преди да го използвате.

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.

Dobro je znati

Oštrač za nož može se koristiti sa svim noževima bez obzira na kvalitetu čelika. Oštrač za nož ima tri različita proreza za fino, srednje ili grubo oštrenje. Za održavanje oštrice koja je već oštra, jednostavno upotrijebiti „fino oštrenje“ (prorez broj tri). Ali, ako oštrica otupi i potrebno je obnoviti, preporučujemo sva tri koraka.

Kako koristiti oštrač za noževe

Otvorite poklopac tako da povučete kopčicu ispod oštrača za noževe. Napunite spremnik vodom. Spremnik treba biti napunjen vodom uvijek kad koristite oštrač za noževe. Voda je potrebna kako bi hladila oštricu noža te kako bi nož glatko prolazio kroz prorez. Započnite tako da nož stavite u prvi prorez i nježno ga povlačite naprijed-natrag. Važno je imati na umu da nož ne pritišćete previše jer time možete oštetiti kotačiće. Premjestite nož u drugi prorez i ponovite postupak. Na

kraju stavite nož u treći prorez kako biste fino izbrusili oštricu. Provlačite nož kroz svaki prorez otprilike od 15 do 20 puta. Broj povlačenja ovisi o materijalu i stanju noža. Ako nož još uvijek nije dovoljno oštar, ponovno započnite s prvim prorezom i ponovite sva tri koraka.

Očistite oštrač za noževe u hladnoj vodi. Naoštreni nož operite prije upotrebe.

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.

Τι πρέπει να γνωρίζετε

Ο ακονιστής μαχαιριών μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ακόνισμα όλων των μαχαιριών, ανεξάρτητα από την ποιότητα του ατσαλιού.

Ο ακονιστής διαθέτει τρεις διαφορετικές εγκοπές για λεπτό, μέτριο και χοντρό ακόνισμα. Για να διατηρήσετε τις πλευρές του ατσαλιού αιχμηρές, απλά χρησιμοποιήστε το "λεπτό ακόνισμα" (εγκοπή 3). Όμως αν οι πλευρές δεν είναι πια αιχμηρές και χρειάζονται ακόνισμα, η ιδανικότερη λύση είναι να ακολουθήσετε και τα τρία βήματα.

Η χρήση του ακονιστή μαχαιριών

Ανοίξτε το κάλυμμα σπρώχνοντας το κλιπ κάτω απο τον ακονιστή μαχαιριών. Γεμίστε το δοχείο με νερό. Το δοχείο πρέπει να είναι γεμάτο με νερό κατά τη διάρκεια κάθε χρήσης του ακονιστή. Το νερό διατηρεί δροσερή τη λεπίδα, ενώ διευκολύνει την κίνηση του μαχαιριού μέσα στην εγκοπή.

Αρχικά, τοποθετήστε το μαχαίρι στην πρώτη εγκοπή και μετακινήστε το μπροστά και πίσω. Πρέπει να γνωρίζετε ότι είναι σημαντικό να μην εφαρμόζετε μεγάλη πίεση στο μαχαίρι, επειδή μπορεί να υποστούν ζημιά οι τροχοί. Μετακινήστε το μαχαίρι στη δεύτερη εγκοπή και επαναλάβετε τη διαδικασία. Τέλος, τοποθετήστε το μαχαίρι στην τρίτη εγκοπή για να τελειοποιήσετε το ακόνισμα.

Τοποθετήστε τη λεπίδα σε κάθε εγκοπή περίπου 15-20 φορές. Ο αριθμός αυτός εξαρτάται από τον αριθμό και την κατάσταση στην οποία βρίσκεται το μαχαίρι. Εάν το μαχαίρι δεν είναι πια ιδιαίτερα κοφτερό, ξεκινήστε από την πρώτη εγκοπή και συνεχίστε με τις υπόλοιπες.

Καθαρίστε τον ακονιστή ξεπλένοντας με κρύο νερό. Όταν το μαχαίρι έχει ακονιστεί, χρειάζεται πλύσιμο πριν τη χρήση.

Русский

Лучший способ сохранить Ваши ножи в хорошем состоянии - регулярно их затачивать. При бытовом использовании желательно делать это раз в неделю. Если в результате долгого использования или неаккуратного обращения нож

затупился, если повреждена кромка ножа, то может потребоваться профессиональная заточка лезвия.

Полезная информация

Ножеточка может использоваться для заточки любых ножей независимо от качества стали.

Три паза определяют уровень заточки от грубой заточки до полировки. Для ухода за лезвием еще достаточно острого ножа выберите полирующую заточку (паз номер 3). Если нож сильно затупился, рекомендуется пройти все три стадии заточки.

Как пользоваться ножеточкой

Откройте корпус, нажав на зажим под ножеточкой. Наполните контейнер водой. Контейнер должен быть обязательно наполнен водой в течение всего времени, когда вы используете ножеточку. Вода охлаждает лезвие ножа и обеспечивает более плавное движение лезвия. Вставьте лезвие в первый паз. Плавно проведите лезвие назад и вперед. Не нужно давить на нож слишком сильно. Это может повредить шлифовальные круги. Вставьте нож во второй паз и повторите те же действия. Вставьте лезвие в третий паз для завершающей полировки кромки лезвия. В каждом пазе лезвие необходимо провести 15-20 раз. Количество зависит от материала и состояния ножа. Если нож заточен недостаточно, повторите обработку, начав с первого паза и пройдя все три этапа.

Вымойте нож под проточной

холодною водою. Перед використанням заточений ніж необхідно вимити.

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.

Корисно знати

Точильний станок можна використовувати з усіма ножами незалежно від якості сталі.

Точильний станок для ножів має три різні щілини для тонкого, середнього та грубого заточування. Якщо необхідно зберегти стан уже гострого ножа, оберіть «тонке заточування» (щілина номер 3), але якщо лезо затупилось і потребує відновлення, рекомендується пройти всі три етапи.

Як користуватися точилом для ножів

Для того, щоб відкрити кришку, натисніть на скобу під точилом для ножів. Наповніть контейнер водою. Контейнер має бути постійно наповненим водою під час використання точила для ножів. Вода необхідна для того, щоб охолодити лезо ножа, а також для плавного руху ножа через щілину. Спочатку розташуйте ніж в першій щілині та обережно почніть рухати його вперед та назад. Пам'ятайте, що

сильно тиснути на ніж не потрібно, адже це може пошкодити коліщата. Розташуйте ніж у другій щілині та повторіть процедуру. Розташуйте ніж в третій щілині, щоб закінчити роботу над ріжучим краєм леза. В кожній щілині необхідно здійснити 15-20 рухів ножем. Точна кількість буде залежати від матеріалу та стану ножа. Якщо ніж все ще недостатньо гострий, розташуйте його в першій щілині та повторіть всі три кроки. Для очищення точила промийте його холодною водою. Після заточування перед використанням ніж необхідно помити.

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 naoštri kako bi se obnovila ivica.

Korisne informacije

Oštrač noževa može se koristiti za sve noževe bez obzira na kvalitet čelika.

Oštrač noževa ima tri različita proreza: za fino, srednje ili grubo oštrenje. Kako bi se održavala oštrica koja je već oštra, upotrebi samo "fino oštrenje" (prorez broj 3), ali kada oštrica otupi i potrebno ju je ponovo naoštriti, preporučujemo da se prođu sva tri koraka.

Kako se koristi oštrač noževa

Otvori poklopac povlačenjem spojnice ispod oštrača. Napuni posudu vodom; treba da bude ispunjena vodom uvek kada se oštrač koristi. Voda je potrebna da hladi oštricu noža i da on može

glatko da prolazi kroz prorez. Počni postavljanjem noža u prvi prorez i nežnim povlačenjem napred-nazad. Nemoj pritiskati nož previše jer možeš oštetiti točkiće na ovaj način. Premesti nož u drugi prorez i ponoviti postupak. Na kraju, nož postavi u treći prorez kako bi se ivica noža fino izbrusila. Provuci nož kroz svaki prorez otprilike 15 do 20 puta. Broj provlačenja zavisi od materijala i stanja noža. Ako nož još uvek nije dovoljno oštar, ponovi sva tri koraka, počevši od prvog proreza. Oštrač noževa se pere pod mlazom hladne vode. Kada se nož naoštri, treba ga oprati pre upotrebe.

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.

Dobro je vedeti

Ostrilo za nože lahko uporabljate za brušenje vseh nožev, ne glede na kakovost jekla.

Ostrilo za nože ima tri različne reže za fino, srednje in grobo brušenje. Za ohranjanje ostrine rezila, ki je še ostro, zadostuje uporaba reže za "fino brušenje" (reža št. 3). Če pa je rezilo postalo topo in ga je treba obnoviti, vam priporočamo, da izvedete vse tri korake.

Kako uporabljati ostrilo za nože

Odprite pokrov s pritiskom na zaponko pod ostrilom. V posodico vlijte vodo. Ko uporabljate ostrilo, mora biti v posodcii

ves čas voda. Voda med brušenjem ohlaja rezilo noža in omogoča, da nož gladko drsi skozi režo. Nož najprej vstavite v prvo režo in ga nežno potiskajte naprej in nazaj. Na nož ne pritiskajte preveč, saj lahko tako poškodujete kolesca. Nož nato vstavite v drugo režo in ponovite postopek. Na koncu nož vstavite še v tretjo režo za fino ostrenje rezila. Skozi vsako režo potegnite nož 15-20-krat. Število potegov je odvisno od materiala in stanja noža. Če nož še vedno ni dovolj oster, ponovite vse tri korake. Ostrilo po uporabi očistite s hladno vodo. Po brušenju nož operate, preden ga ponovno uporabite.

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.

Bilmekte fayda var

Bıçak bileyici, her kalitede çelik bıçaklarla kullanılabilir.

Bıçak bileyici ince, orta ve kalın olmak üzere üç farklı bileme seçeneğine sahiptir. Körelmiş ve keskinliğini kaybetmiş bıçaklar için her üç aşamanın da uygulanması gerekirken zaten keskin olan bıçaklarınızın keskinliğini muhafaza etmek için de (3 numaralı bileme seçeneği) ince bileme seçeneğini kullanabilirsiniz.

Bıçak bileyici nasıl kullanılır

Bıçak bileyicinin altındaki klipsi iterek kapağı açınız. Kabı su ile doldurunuz.

Bıçak bileyici kullanılırken kabın su ile dolu olması gerekmektedir. Su, bıçak metalini soğutmak için gereklidir ve aynı zamanda bıçağın bilenirken oyuk üzerinde yumuşakça kaymasını sağlar. Bıçağı birinci oyuğa yerleştirerek başlayınız ve bıçağı nazikçe ileriye ve geriye doğru çekiniz. Çarklara zarar verebileceğinden dolayı bıçağa çok fazla baskı uygulamamanın önemli olduğunu unutmayınız. Bıçağı ikinci oyuğa yerleştirerek ve işlemi tekrarlayınız. Son olarak bıçağın ince ayarını yapmak için bıçağı üçüncü oyuğa yerleştiriniz. Bıçağı her bir oyukta yaklaşık 15-20 defa hareket ettiriniz. Bıçağın gereken bileme hareketi bıçağın malzemesine ve durumuna bağlı olacaktır. Bıçak hala yeterince keskin değilse birinci oyuktan tekrar başlayarak her üç adımı tekrar ediniz.

Bileyiciyi soğuk su altında tutarak temizleyiniz. Bıçak keskinleştiğinde kullanmadan önce temizlenmesi gerekmektedir.

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。

使用须知：

磨刀器可用于各种刀具，不论刀刃采用怎样的钢材质。

磨刀器有三条槽，分别用于精磨、中磨或粗磨。对于锋利刀刃的保养，只须精磨（第三条槽），但是如果刀刃边缘变得很钝，需要恢复，我们建议您三个步骤都进行一遍。

如何使用磨刀器

推开磨刀器下面的扣，打开盖子。将容器盛满水。磨刀器使用过程中，容器内须始终盛满水。水可用于冷却刀片，还可使刀具在凹槽中移动更加顺畅。首先，将刀具放在第一个凹槽，并前后轻轻推移。请注意：切勿对刀具用力过猛，否则会损坏轮子。将刀具移至第二个凹槽，重复上述步骤。最后，把刀具放进第三个凹槽，对边缘进行微调。在每个凹槽中来回推动刀具约15至20次，具体情况取决于刀具的材质及状况。如果刀具仍不够锋利，则需从第一个凹槽重新开始，重复上述三个步骤。使用冷水冲洗磨刀器，即可清理干净。打磨后的刀具使用前也要先清洗。

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。

使用須知

磨刀器適用於所有刀具。

此磨刀器有三種溝槽：細磨、中細磨及粗磨。保養鋒利刀刃時，只需用精磨溝槽(3號溝槽)磨刀即可。若因刀刃變鈍而需要修復，可使用三個步驟來磨利刀具。

磨刀器使用方法

輕推磨刀器底下的卡榫，打開蓋子。磨刀時容器內需裝滿水，以便使刀刃降溫，讓刀具能更滑順的在溝槽內移動。先將刀具放入第一個溝槽，再輕輕的前後拉動刀具。磨刀時請勿用力壓刀具，以免損害滾輪。將刀具移至第二個溝槽，再重複同樣的磨刀動作。最後，將刀具放在第三個溝槽，磨利刀刃。將刀具放在每個溝槽前後拉動約15-20次，磨刀次數是依據刀具材質與狀態來決定。如果刀具仍無法磨利，請將刀具放在第一個溝槽，接著重複三個步驟重新磨刀。

用冷水清洗磨刀器。刀具磨利後，使用前需先清洗乾淨。

한국어

칼의 상태를 최상으로 유지하는 방법은 정기적으로 갈면서 사용하는 것입니다. 가정에서 사용하는 칼은 일반적으로 일주일에 한번 정도가 좋습니다. 오랜 사용 또는 부주의로 매우 무더졌거나 칼날이 손상되었다면, 전문적인 연마 서비스를 받아야 합니다.

유용한 정보

본 제품은 칼날의 소재에 관계없이 모든 칼에 사용 가능합니다.

칼갈이는 곱게 갈 수 있는 홈, 중간정도로 갈 수 있는 홈, 그리고 거칠게 갈 수 있는 홈 총 3가지 홈이 있습니다. 날카로운 상태의 칼날을 유지하려면 “고운 칼갈이(3번 홈)”을 사용하고, 칼날이 무더져서 다시 연마해야 할 경우에는 3가지 단계를 전부 이용해서 칼날을 마무리 해 주세요.

칼갈이 사용법

칼갈이 아래부분의 클립을 눌러 덮개를 열고 통에 물을 채우세요. 사용 중에는 물이 항상 채워져 있어야 합니다. 이 물은 칼날의 열기를 식히기 위해, 그리고 칼갈이에 부드럽게 칼날을 갈 수 있도록 필요합니다. 먼저 첫 번째 홈에 칼을 넣고 부드럽게 앞뒤로 갈아주세요. 휠 고장을 예방하기 위해서는 칼을 갈 때 무리한 힘을 가하지 않도록 주의해야 합니다. 두 번째 홈에 넣고 동작을 다시 반복하세요. 마지막으로, 세 번째 홈에 칼을 넣어 칼끝을 세밀하게 갈아줍니다. 각 홈마다 15-20회 정도 가는 동작을 반복합니다. 반복 횟수는 칼의 재질과 상태에 따라 다를 수 있습니다. 칼날이 원하는 만큼 날카로워지지 않았을 경우, 첫 번째 홈에 다시 넣고 위의 세 단계를 반복하세요.

칼갈이를 마친 후 흐르는 찬물에 씻어주세요. 칼갈이를 한 후에는 다음 사용전까지 청소를 해야 합니다.

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があります。

お役立ち情報

この研ぎ器はすべてのスチール製ナイフにお使いいただけます。

本研ぎ器には、粗研ぎ用・中研ぎ用・仕上げ研ぎ用の3種類のスロットがあります。普段のお手入れには、「仕上げ研ぎ用スロット」（スロット番号3）をご使用ください。切れ味の悪くなった刃を研ぐ場合は、粗研ぎ・中研ぎ・仕上げ研ぎの順にすべての段階をふむことをおすすめします。

ご使用方法

本体下のつまみを押してカバーを開けます。ケースに水を入れます。本研ぎ器は、必ず水を入れてご使用ください。この水は、ナイフの刃の熱を冷ましたり、ナイフをスロット内でなめらかにスライドさせるために必要となります。まず初めに、ナイフを最初のスロットに入れ、前後にゆっくりとスライドさせます。このとき、ナイフを必要以上に強く押し付けないように注意してください。スロット内部のローラーを傷めるおそれがあります。次に、ナイフを二番目のスロットに入れ、上記の手順を繰り返します。最後に、ナイフを三番目のスロットに入れ、仕上げ研ぎを行います。ナイフは各スロットにつき、15-20回ほどスライドさせてください。ナイフを研ぐのに必要なスライド回数は、ナイフの材質や刃の状態によって異なります。研ぎ終わったあとも切れ味が十分でない場合は、もう一度最初から上記の3つのステップを行ってください。

本研ぎ器は冷たい流水で洗ってください。研いだナイフは、水洗いしてからお使いください。

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.

Baik untuk diketahui

Pengasah pisau dapat digunakan untuk semua pisau baja.

Pengasah pisau memiliki tiga tempat berbeda untuk pengasahan halus, medium atau kasar. Untuk menjaga tepi yang sudah tajam, gunakan "pengasah halus" (tempat nomor 3), tetapi jika tepi sudah tumpul dan perlu diperbaiki, dianjurkan untuk melakukan ketiga langkah.

Cara menggunakan pengasah pisau

Buka penutup dengan menekan klip di bawah pengasah pisau. Isi wadah dengan air. Wadah harus diisi air selama pengasah pisau sedang digunakan. Air diperlukan untuk mendinginkan pisau dan melicinkan saat pengasahan. Mulailah dengan menempatkan pisau pada slot pertama dan kemudian asah pisau bolak-balik secara perlahan. Penting untuk diingat bahwa jangan terlalu menekan pisau, ini akan merusak roda pengasah. Pindahkan pisau ke slot kedua dan ulangi proses sebelumnya. Terakhir tempat pisau di slot ketiga untuk

ketajaman yang baik. Gesek pisau bolak-balik sekitar 15-20 kali pada setiap slot. Jumlah gesekan yang diperlukan tergantung pada material dan kondisi pisau. Jika pisau masih belum cukup tajam, mulailah kembali dari slot pertama dan selesaikan keseluruhan tiga langkah.

Bersihkan pengasah di bawah aliran air dingin. Saat pisau telah selesai diasah, bersihkan terlebih dahulu sebelum digunakan.

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.

Untuk pengetahuan anda

Pengasah pisau ini boleh digunakan dengan semua pisau tanpa mengira kualiti kelulinya.

Pengasah pisau ini mempunyai tiga slot berbeza untuk pengasahan halus, sederhana dan kasar. Untuk mengekalkan ketajaman mata pisau, gunakan "fine sharpening" (slot nombor 3), tetapi jika mata pisau menjadi tumpul dan perlu dipulihkan, anda disyorkan menyelesaikan kesemua tiga langkah.

Bagaimana menggunakan pengasah pisau

Buka sarung dengan menolak klip di bawah pengasah pisau. Isi bekas dengan air. Bekas berisi air diperlukan

setiap masa apabila pengasah pisau digunakan. Air diperlukan untuk menyejukkan bilah pisau dan melancarkan pisau di slot. Mula dengan meletakkan pisau dalam slot pertama, dan tarik pisau ke depan dan ke belakang dengan perlahan-lahan. Adalah penting untuk tidak mengenakan tekanan yang terlalu banyak pada pisau kerana ia boleh merosakkan roda. Alihkan pisau ke slot kedua dan ulang prosedur yang sama. Akhir sekali, letakkan pisau dalam slot ketiga untuk memperhaluskan mata pisau. Tarik pisau ke depan dan ke belakang dalam setiap slot sebanyak lebih kurang 15-20 kali. Ianya bergantung pada bahan dan keadaan pisau. Jika pisau masih tidak cukup tajam, mulakan semula dengan slot pertama dan ulang semua tiga langkah.

Bersihkan pengasah dengan meletakkannya di bawah air sejuk yang mengalir. Apabila pisau telah diasah, ia perlu dibersihkan sebelum digunakan.

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.

من المفيد معرفته

يمكن استخدام مسن السكين مع جميع السكاكين، بغض النظر عن نوعية الفولاذ. مسن السكين به ثلاث فتحات مختلفة للشحذ الناعم، المتوسط أو الخشن. للإحتفاظ بنصل حادة أصلاً، استخدم بيساطة "الشحذ الناعم"

(فتحة رقم 3)، ولكن إذا فقد النصل حدته ويحتاج إلى استعادة، فمن المستحسن عمل جميع الخطوات الثلاث.

طريقة استخدام مسن السكين

إفتحي الغطاء بدفع الإبزيم الموجود تحت مسن السكين. املئي الحاوية بالماء. الحاوية يجب أن تكون مملوء بالماء في جميع الأوقات التي يكون فيها المسن قيد الاستخدام. الماء مطلوب لتبريد نصل السكين وأيضا لجعل السكين ينزلق بسلاسة من خلال الفتحة. ابدئي بوضع السكين في الفتحة الأولى وبلطف اسحبي السكين للأمام والخلف. ضعي في اعتبارك أنه ليس من المهم أن تضغطي كثيرا على السكين، فهذا قد يتلف العجلات. حرّكي السكين إلى الفتحة الثانية وكرري هذا الإجراء. أخيراً ضعي السكين في الفتحة الثالثة لتنعيم النصل. مرري السكين من خلال كل فتحة حوالي 15-20 مرة. تعتمد عدد التمريرات المطلوبة على مادة وحالة السكين. وإذا كان السكين لا يزال غير حاد بما فيه الكفاية، ابدئي من جديد بالفتحة الأولى وكرري جميع الخطوات الثلاث.

نظّفي المسن بشطفه تحت ماء بارد. عندما يتم شحذ السكين فلا بد من تنظيفه قبل الاستخدام.

ไทย

การลับมีดอย่างสม่ำเสมอเป็นวิธีที่ดีที่สุด ในการรักษามีดให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์พร้อมใช้ สำหรับมีดที่ใช้งานปรกติทั่วไปในครัวเรือน ควรลับ สัปดาห์ละครั้ง แต่ถ้ามีดที่ออกมาจากการใช้งาน เป็นเวลานาน หรือใช้อย่างขาดความระมัดระวัง หรือคมมีดบิ่นเสียหาย ควรส่งให้ช่างลับมีดทำการ ลับมีดให้คมอีกครั้ง

ข้อควรรู้

ใช้ลับมีดที่ทำจากโลหะได้ทุกชนิด

ที่ลับมีดความละเอียด 3 ระดับ ระดับหยาบ ปาน กลาง และละเอียด สำหรับมีดที่คมอยู่แล้ว ให้ใช้ ช่องที่ 3 (ละเอียด) เพื่อลับถนอมคมมีด แต่ถ้ามีด ที่อหรือเสียคมมาก ให้ทำทั้ง 3 ชั้นตอน คือ เริ่ม ลับมีดจากช่องที่ 1-3 (หยาบไปหาละเอียด) เพื่อให้ มีดขึ้นคมดังเดิม

วิธีใช้ที่ลับมิด

กดคลิปด้านล่างที่ลับมิดเพื่อเปิดฝาท่อ แล้วเติมน้ำลงในภาชนะรองรับ ทุกครั้งที่ใช้ที่ลับมิด ต้องเติมน้ำเพื่อหล่อใบมีดให้เย็น และช่วยให้ใบมีดลื่นขณะเลื่อนไปมาในช่องลับมิด เริ่มลับมิดโดยวางใบมีดในช่องแรก แล้วเลื่อนใบมีดไปมาเบาๆ ระวังอย่าออกแรงกดมากเกินไป เพราะอาจทำให้ที่ลับมิดชำรุดได้ จากนั้นดึงมีดออก วางลงในช่องที่ 2 เลื่อนใบมีดไปมาตามวิธีเดิม สุดท้ายวางมีดลงในช่องที่ 3 แล้วทำซ้ำตามวิธีเดิม ให้เลื่อนใบมีดไปมาประมาณ 15-20 ครั้งในแต่ละช่อง จำนวนครั้งขึ้นอยู่กับวัสดุใบมีดและสภาพของใบมีด ถ้าลับมิดเสร็จแล้ว มีดยังไม่คมพอ ให้ลับมิดซ้ำอีกครั้ง โดยทำตามทั้ง 3 ขั้นตอน

เมื่อใช้งานเสร็จ ให้ล้างที่ลับมิด โดยเปิดน้ำเย็นจากก๊อกให้ไหลผ่านที่ลับมิด มีดที่ลับคมแล้ว ควรล้างให้สะอาดก่อนใช้

Tiếng Việt

Cách tốt nhất để giữ gìn dao trong tình trạng tốt nhất là mài dao thường xuyên - nếu sử dụng cho mục đích thông thường trong gia đình, mài dao mỗi tuần một lần. Nếu dao quá cùn do quá trình sử dụng lâu dài hoặc do bất cẩn, bạn có thể sẽ phải sử dụng dịch vụ mài dao chuyên nghiệp.

Thông tin hữu ích

Dụng cụ mài dao có thể được sử dụng cho tất cả các loại dao làm từ bất kì loại thép nào.

Dụng cụ mài dao có ba kê riêng biệt để mài sắc, mài trung bình hoặc mài thô. Để giữ cạnh dao vốn đã bén, chỉ cần dùng kê "mài bén" (kê thứ 3), nhưng nếu cạnh dao đã bị cùn và cần được -phục hồi, chúng tôi khuyên bạn nên thực hiện cả ba bước.

Cách sử dụng dụng cụ mài dao

Mở nắp bằng cách đẩy kẹp bên dưới đồ mài dao. Đổ nước vào đầy bình chứa. Bình phải luôn chứa đầy nước trong

suốt thời gian sử dụng dụng cụ mài dao. Nước được dùng để làm nguội lưỡi dao đồng thời giúp giúp dao di chuyển trơn tru qua khe. Đầu tiên, đặt con dao vào khe đầu tiên rồi nhẹ nhàng kéo dao tới lui. Lưu ý rằng không nên đặt quá nhiều áp lực lên dao vì điều này có thể làm hỏng bánh xe bên trong. Chuyển dao sang khe thứ hai và lặp lại quy trình trên. Cuối cùng đặt dao vào khe thứ ba để tinh chỉnh các cạnh dao. Kéo dao ra vào mỗi khe khoảng 15-20 lần. Số lần kéo yêu cầu tùy thuộc vào chất liệu và tình trạng của dao. Nếu dao vẫn chưa đủ bén, bắt đầu lại với khe đầu tiên và lặp lại đủ ba bước. Vệ sinh bằng các đồ dụng cụ mài dao dưới vòi nước lạnh đang chảy. Khi dao đã được mài bén, rửa sạch dao trước khi sử dụng.

