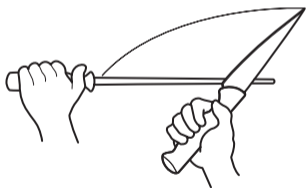
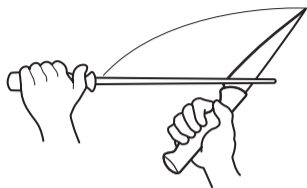


FLAKSA



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH	4
DEUTSCH	7
FRANÇAIS	11
NEDERLANDS	14
DANSK	18
ÍSLENSKA	21
NORSK	24
SUOMI	27
SVENSKA	30
ČESKY	33
ESPAÑOL	36
ITALIANO	39
MAGYAR	42
POLSKI	46
EESTI	49
LATVIEŠU	52
LIETUVIŲ	55
PORTUGUÊS	58
ROMÂNÀ	61

SLOVENSKY	64
БЪЛГАРСКИ	67
HRVATSKI	71
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	74
РУССКИЙ	78
SRPSKI	82
SLOVENŠČINA	85
TÜRKÇE	88
中文	92
繁中	94
한국어	96
日本語	99
BAHASA	
INDONESIA	102
BAHASA	
MALAYSIA	106
عربي	110
ไทย	113

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.

FLAKSA knife sharpener is made of porcelain and works well with knives in all steel qualities. For best result, always use a sharpener in a harder material than the knife you want to sharpen. A sharpener made of porcelain will almost never

wear out, but the material itself is brittle. For that reason, it is important to handle the sharpener carefully. If you drop it, it may break.

How to use the sharpener

- Hold the sharpener firmly in one hand.
- Place the heel of the knife (closest to the handle) against the tip of the sharpener. With the knife at an angle 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. Be careful when you check the sharpness of the knife! Test it against your nail, never against your fingertip.

Cleaning

After the sharpener has been used for some time, it is normal for black marks to appear on the surface. These are caused by contact with the metal of the knife, and simply mean that the sharpener is doing its job. If necessary you can wash and dry the sharpener by hand, but this will not get rid of the black marks.

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.

FLAKSA ist für Messer jeder Stahlqualität geeignet. Für gute Ergebnisse immer einen Wetzstab benutzen, dessen Material härter ist als der Stahl

der Messerklinge. Ein Wetzstab aus Keramik wird sich fast nie abnutzen, doch das Material ist empfindlich. Daher vorsichtig mit dem Wetzstab umgehen. Wenn er zu Boden fällt, könnte er zerbrechen.

Wie man einen Wetzstab benutzt

- 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

Nachdem der Wetzstab einige Zeit benutzt worden ist, erscheinen schwarze Flecken auf der Oberfläche. Das ist absolut normal. Diese Flecken

entstehen durch den Kontakt mit dem Metall des Messers und sie bedeuten ganz einfach, dass der Wetzstab seine Arbeit tut. Wenn nötig, sollte man den Wetzstab von Hand waschen und trocknen, doch die schwarzen Flecken lassen sich dadurch nicht entfernen.

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.

Le fusil FLAKSA est en céramique et convient parfaitement à tous les couteaux en acier. Pour obtenir les meilleurs résultats, le fusil doit être plus dur que le matériau du couteau à aiguiser. Un fusil en céramique est pratiquement inusable, mais il reste fragile. C'est pourquoi il faut le manier avec prudence.

En tombant par terre, il pourrait se casser.

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. Passer le couteau en arc de cercle sur le fusil (voir illustration).
- Renouveler l'opération avec l'autre côté de la lame.
- Recommencer jusqu'à ce que le couteau soit suffisamment aiguisé. Tester le tranchant de la lame contre l'ongle et

non pas contre le bout du doigt.

Entretien

Après quelque temps d'utilisation, le fusil peut être strié de noir. Ces stries proviennent du métal des couteaux, ce qui prouve que l'affûtage est efficace. Le fusil peut être lavé à la main et séché, mais cela n'enlèvera pas les stries noires.

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.

FLAKSA kan gebruikt worden voor alle messen ongeacht de staalkwaliteit. Gebruik altijd een aanzetstaal van een harder materiaal dan het staal van het mes. Een aanzetstaal van keramiek is haast onverslijt-

baar, maar het materiaal maakt het broos. Wees voorzichtig, zodat je het aanzetstaal niet laat vallen.

Zo gebruik je het aanzetstaal

- Houd het aanzetstaal stevig in je ene hand.
- Plaats de wortel van het mes (het dichtst bij het heft) tegen de top van het aanzetstaal. Zet het mes in een schuine hoek tegen het aanzetstaal en beweeg het mes met een boogvormige beweging over het aanzetstaal (zie afb.)
- Doe hetzelfde aan de andere kant, zodat beide

kanten van het blad worden aangezet.

- Herhaal dit totdat het mes scherp genoeg is. Wees voorzichtig wanneer je de scherpte van het mes controleert! Probeer het voorzichtig uit tegen je nagel, nooit tegen je vingertop.

Reinigen

Het aanzetstaal kan na een tijd gebruik zwarte strepen krijgen. Dit zijn verkleuringen door het metaal van het mes, wat natuurlijk is en aangeeft dat het aanzetten resultaat heeft gehad. Indien nodig kan het aanzetstaal met de hand worden afgewassen en

afgedroogd, maar je krijgt de zwarte strepen er niet mee weg.

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.

FLAKSA strygestål er fremstillet af porcelæn og kan bruges sammen med knive af stål i alle kvaliteter. For at opnå det bedste resultat skal du altid bruge et strygestål, der er fremstillet af et hårdere materiale end den kniv, du vil slibe. Et strygestål af porcelæn kan næsten ikke

slides op, men materialet er skrøbeligt, og derfor er det vigtigt at håndtere strygestålet forsigtigt. Hvis du taber det, kan det gå i stykker.

Sådan bruger du strygestålet

- Hold strygestålet i den ene hånd med et fast greb.
- Placer knivens rod (nærmest grebet) mod strygestålets spids. Hold kniven i en vinkel i forhold til strygestålet, og træk kniven hen over strygestålet i en buet bevægelse, som vist på illustrationen.
- Gør det samme med den anden side af kniven, så begge sider af knivsbladet

- bliver slebet.
- Gentag, indtil kniven er tilpas skarp. Pas på, når du kontrollerer, om kniven er skarp nok! Prøv forsigtigt mod en negl, aldrig på en fingerspids.

Rengøring

Sliberedskabet kan efter et stykke tid få sorte streger. Disse er mærker efter knivens metal, hvilket er naturligt og viser at slibningen har givet resultat. Efter behov kan sliberedskabet vaskes og tørres manuelt, men det fjerner ikke de sorte streger.

Besta leiðin til að halda hnífnum 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.

FLAKSA hnífabrýnið er úr postulíni og virkar vel á hnífa úr öllum tegundum stáls. Til að ná sem bestum árangri er best að nota brýni úr harðara efni en blaðið í hnífnum sem þú ætlar að brýna. Brýni úr postulíni eyðist nánast aldrei en efnið sjálft er brothætt. Þess vegna er mikilvægt að meðhöndla það

varlega. Brýnið gæti brotnað ef þú missir það.

Svona á að nota brýnið

- Haltu þétt um brýnið með annarri hendi.
- Leggðu enda hnífsins (næst haldfanginu) við enda brýnisins. Haltu hnífnum þannig að hann liggi á ská yfir brýnið og renndu honum meðfram hliðum brýnisins með bogahreyfingu eins og sýnt er á myndinni.
- Gerið eins hinum megin þannig að báðar hliðar blaðsins séu brýndar.
- Haltu áfram þar til hnífurinn er orðinn eins beittur og þú vilt hafa hann. Farðu var-

lega þegar þú athugar bitið!
Prófaðu á fingurnöglinni,
aldrei á fingurgómnum.

Þrif

Eftir að búið er að nota brýnið í nokkurn tíma er eðlilegt að svartir blettir myndist á því. Þeir koma vegna stálsins í hnífunum og þýða einfaldlega að brýnið er að gera gagn. Ef þörf krefur, má þrífa brýnið í höndunum en það kemur ekki í veg fyrir svörtu blettina.

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.

FLAKSA knivsliper er laget av porselen og fungerer fint til kniver i alle stålkvaliteter. For beste resultat bør du alltid bruke en knivsliper i et hardere materiale enn kniven du ønsker å kvesse. En knivsliper av porselen vil nesten aldri slites

ut, men selve materialet er skjørt. Derfor er det viktig å håndtere knivsliperen forsiktig. Hvis du mister den i gulvet kan den gå i stykker.

Slik bruker du brynet

- Hold brynet stødig i den ene hånden.
- Plasser knivrotten (nærmest håndtaket) mot toppen av brynet. Hold kniven i en vinkel i forhold til brynet, og dra kniven over brynet i en buet bevegelse (se bildet).
- Gjør det samme på motsatt side slik at begge sidene av knivbladet brynes.
- Gjenta til du er fornøyd med skarpheten. Vær forsiktig

når du kontrollerer knivens skarphet! Prøv forsiktig mot neglen, aldri mot fingertuppen.

Rengjøring

Brynet kan, etter en tids bruk, få svarte streker. Disse merkene er avfarginger fra knivmetallet, noe som er naturlig og tyder på at bryningen har gitt resultater. Ved behov kan brynet vaskes opp for hånd og tørkes av, men det tar ikke bort de svarte strekene.

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

Keraaminen FLAKSA-teroituspuiikko soveltuu kaikenlaisista teräslaaduista valmistettujen veisten teroittamiseen. Parhaan tuloksen saat, kun teroittimen materiaali on teroitettavan veitsen terää kovempaa. Keraamisen teroituspuiikko ei juuri kulu, mutta materiaalinsa vuoksi se voi rikkoutua helposti. Käsit-

telehän siis puikkoa varoen, jotta se ei rikkoutuisi esim. jos tiputat sen vahingossa.

Näin käytät teroituspaiukkoa

- Pidä teroituspaiukkoa tukevasti toisessa kädessä.
- Laita veitsen tyvi (lähinnä kädensijaa) teroituspaiikon päähän. Kallista veitsen terä puikkoa vasten ja vedä veistä teroituspaiukkoa myöten aaltomaisella liikkeellä (katso kuva).
- Toista sama veitsen toisella puolella siten, että terän molemmat puolet teroituvat.
- Jatka, kunnes terä on riittävän terävä. Tarkista terän

terävyys varovasti kynttä vasten, ei sormenpäähän.

Puhdistus

Teroituspuikkoon voi tulla käytön jälkeen mustia viiruja. Ne ovat veitsen metallista aiheutuvia luonnollisia värjäytymiä, jotka ovat merkinä siitä, että teroitus on tehonnut. Tarvittaessa teroituspuikko voidaan pestä käsin ja kuivata, mutta se ei poista viiruja.

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.

FLAKSA fungerar bra till alla knivar oavsett stålqualität. Du bör alltid använda ett bryne av hårdare material än knivens stål för att få ett bra resultat. Ett bryne av keramik är näst intill outslitligt, men materialet gör det skört. Var försiktig så

att du inte tappar brynet.

Så här använder du brynet

- Håll brynet stadigt i ena handen.
- Placera knivens rot (närmast handtaget) mot brynets topp. Vinkla kniven mot brynet 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. Var försiktig när du kontrollerar knivens skärpa! Prova försiktigt mot nageln,

aldrig mot fingertoppen.

Rengöring

Brynet kan, efter en tids användning få svarta streck. Dessa märken är avfärgningar från knivens metall, vilket är naturligt och tyder på att bryningen givit resultat. Vid behov kan brynet diskas för hand och torkas av, men det tar inte bort de svarta strecken.

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.

Brus na nože FLAKSA je vyrobený z porcelánu a hodí se na nože z jakékoli oceli. Nejlepšího výsledku dosáhnete, pokud použijete brus z tvrdšího materiálu, než je nůž. Brus z porcelánu se skoro nikdy neopotřebuje, ale sám materiál

je křehký. Proto je s ním nutné zacházet opatrně. Při pádu se totiž může rozbít.

Jak používat ocílku

- Držte ocílku pevně v jedné ruce.
- Část ostří nože nejbližší rukojeti položte na špičku ocílky. Nastavte čepel vůči ocílce do úhlu asi 20° a přejeďte jím po ocílce tak, jak je ukázáno na obrázku.
- Celý postup opakujte i pro druhou stranu čepele.
- Pokračujte tak dlouho, dokud nůž nenaostříte dle potřeby. Až budete zkoušet, jak je nůž ostrý, dávejte pozor a ostrost nože testujte

na nehtu, nikdy ne na špičce prstu.

Čištění

Po určité době se na brousku objeví černé skvrny, Jsou to zcela normální známky toho, že brousek přišel do styku s kovem a že tedy správně slouží svému účelu.

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.

El afilador de cuchillos FLAKSA está hecho de porcelana y funciona bien con cuchillos de acero de cualquier calidad. Para obtener mejores resultados, usa siempre un afilador de un material más duro que el cuchillo que deseas afilar. Los

afiladores de porcelana no se desgastan nunca, pero el propio material es quebradizo. Por esa razón, es importante manipular el afilador con cuidado. Si se cae al suelo, puede romperse.

Cómo usar el afilador

- Sujetar el afilador firmemente con una mano.
- Colocar el talón de la hoja del cuchillo (donde comienza el mango) en la punta del afilador. Se debe formar un ángulo entre el cuchillo y el afilador. Deslizar el cuchillo por el afilador formando un arco (ver dibujo).
- Repetir el procedimiento con la otra cara de la hoja, para

- que ambas queden afiladas.
- Repetir hasta que el cuchillo esté afilado. ¡Verificar el filo con cuidado! Hacerlo con cuidado con una uña, nunca con la yema del dedo.

Limpieza

Después de cierto tiempo de uso, el afilador se puede rayar con rayas negras. Estas rayas surgen al contacto con el metal de los cuchillos. Es algo natural y demuestra que el afilado ha dado resultado. Si hace falta, el afilador se puede lavar a mano, secándolo luego con un paño. En ningún caso se deb4en quitar las rayas negras.

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.

L'affilacoltelli FLAKSA, realizzato in ceramica, è ideale per tutti i coltelli in acciaio. Per ottenere un risultato ottimale, usa sempre un affilacoltelli di un materiale più duro della lama da affilare. Un affilacoltelli di ceramica è quasi esente

da usura, ma il materiale è fragile. Per questo è importante maneggiarlo con cura. Se cade può rompersi.

Istruzioni per l'uso

- Afferra saldamente l'affilacoltelli con una mano.
- Appoggia la base della lama del coltello (la parte più vicina al manico) contro la punta dell'affilacoltelli, formando un angolo. Passa il coltello sul lato dell'affilacoltelli, esercitando un movimento ad arco, come mostrato nella figura.
- Ripeti l'operazione sull'altro lato per affilare la lama da entrambe le parti.
- Continua finché il coltello

non raggiunge l'affilatura desiderata. Fai attenzione quando controlli che il coltello sia affilato: provalo contro un'unghia, non sulla punta delle dita.

Pulizia

Dopo un certo periodo d'uso, sulla superficie dell'affilacoltelli possono comparire segni scuri. Questi sono causati dal contatto con il metallo dei coltelli e dimostrano l'efficacia dell'affilacoltelli. Quest'ultimo può essere lavato a mano e asciugato bene, ma il lavaggio non serve ad eliminare i segni scuri.

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.

A FLAKSA késélező porcelánból készül és nagyon jól használható minden minőségi kategóriába tartozó késhez. A legjobb eredmény elérése

érdekében mindig keményebb anyagot használj mint a kés, amit élezni szeretnél. Egy porcelán élező tulajdonképpen soha nem használódik el, de az anyag maga törékeny. Ezért fontos, hogy az élezőt óvatosan használd. Ha elejted, könnyen eltörhet.

Hogyan használd az élezőt

- Tartsd az élezőt stabilan az egyik kezében.
- Helyezd a kés élét (a nyélhez közelebb eső végénél) az élező csúcsához. A kés élét egy bizonyos szögben tartva, ívben húzd végig a pengét teljes hosszában az élező mentén, ahogy az

- ábra mutatja.
- Ismételd meg a mozdulat-sort a másik oldalon is, így a penge mindkét oldala éles lesz.
 - Folytasd addig, míg a késed olyan éles lesz, amilyennek akarod. Légy óvatos, amikor ellenőrzöd a kés élességét! Teszteld azt a körmöddel, de soha ne az ujjbegyeddal.

Tisztítás

A késélező felületén egy bizonyos használati idő után fekete foltok jelennek meg. Ennek oka a fémmel való kontaktus, és azt jelenti, hogy az élező normálisan működik. Ha szükséges, kézzel elmoshatod, majd

megtörölheted az élezőt, ez azonban nem fogja eltüntetni a fekete foltokat róla.

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.

Ostrzałka do noży FLAKSA jest porcelanowa, więc nadaje się do noży z różnych rodzajów stali. Dla uzyskania najlepszych rezultatów, zawsze używaj ostrzałki wykonanej z materiału twardszego, niż ostrze noża, który chcesz naostrzyć. Ostrzałka z porcelany nigdy się

nie zużyje, ale sam materiał jest kruchy. Z tego względu należy zachować szczególną ostrożność – upuszczona ostrzałka może się stłuc.

Jak używać ostrzałkę

- Trzymaj ostrzałkę pewnie w jednym ręku.
- Przyłóż nasadę noża (część znajdującą się najbliżej rękojeści) do szczytu ostrzałki. Utrzymując ostrze noża pod kątem względem ostrzałki, przesunij je łukowatym ruchem ocierając o bok ostrzałki, jak pokazano na ilustracji.
- Powtórz tę czynność z drugiej strony ostrza, tak aby

nóż został naostrzony z obu stron.

- Kontynuuj do momentu, gdy nóż uzyska oczekiwaną przez Ciebie ostrość. Zachowaj ostrożność, sprawdzając ostrość noża! Testuj go paznokciem, a nie opuszkiem palca.

Czyszczenie

Po dłuższym używaniu ostrzałki na jej powierzchni pojawią się czarne plamy. Są one wynikiem konatku z metalem i nie należy się nimi martwić. Oznaczają, że ostrzałka dobrze spełnia swoją funkcję. Jeśli jest to konieczne, możesz umyć i wysuszyć ostrzałkę ręcznie, ale czarne plamy nie znikną.

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.

Noateritaja FLAKSA on valmistatud portselanist ja teritab hästi kõikide nugade terasid. Parima tulemuse saavutate, kui kasutate teritajat, mis on tugevamast materjalist kui nuga, mida soovite teritada. Portselanist valmistatud teritaja ei kulu peaaegu üldse, kuigi materjalise on habras. Seetõttu on oluline teritajat ettevaatlikult käsitleda. Kukkudes võib see

puruneda.

Kuidas kasutada teritajat

- Hoidke teritajat tugevalt ühes käes.
- Asetage noatera (käepideme lähedal) vastu teritaja otsa. Liigutage nuga nurga all teritaja suhtes, vastu teritaja külge hoides, kaaretaolise liigutusega nagu näidatud joonisel.
- Korrake protseduuri teisel noa küljel, nii et mõlemalt poolt saab teritatud.
- Jätkake, nii kaua, kuni saavutate soovitud noa teravuse. Olge ettevaatlik noa teravuse kontrollimisel! Kontrollige vastu oma küüsi, mitte kunagi vastu sõrmeotsi.

Puhastamine

Peale teritaja kasutamist mõnda aega, ilmuvad sellele mustad plekid. Need on põhjustatud noateraga kokkupuutumisest metalliga. Vajadusel peske ja kuivatage teritajat käsitsi, kuigi see ei pruugi aidata plekke eemaldada.

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.

FLAKSA nažu asināmais ir izgatavots no porcelāna, tāpēc to var lietot ar dažādiem nažiem neatkarīgi no tērauda kvalitātes. Materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Porcelāna asināmie faktiski nekad nenolietojas, taču porcelāns kā tāds ir trausls. Tādēļ aplejieties ar asināmo

uzmanīgi. Nokrītot uz zemes, tas var saplīst.

Nažu asināmā lietošana

- Turiet nažu asināmo cieši vienā rokā.
- Atstutējiet asmens plato galu (pie roktura) pret asinātāja galu. Pagrieziet nazi ieslīpi un ar lokveida kustībām virziet to pret asinātāju. Skat. attēlu.
- Atkārtojiet šo pašu procesu ar otru asmens pusi, lai nazis būtu uzasināts no abām pusēm.
- Asiniet nazi, kamēr tas ir kļuvis pietiekami ass. Esiet uzmanīgi, pārbaudot naža asumu! Pārbaudiet pret

nagu, nekādā gadījumā ne pret pirkstgalu.

Tīrīšana

Pēc kāda laika uz asināmā virsmas var parādīties melnas svītras. Tās rodas, metālam saskaroties ar asināmo, un nozīmē vienīgi to, ka asināmais strādā, kā nākas. Ja nepieciešams, mazgājiet asināmo ar rokām, taču no melnajām svītrām nav iespējams atbrīvoties.

Kad peilis būtų visada puikios būklės, jį reikėtų galasti 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.

Peilių galastuvas FLAKSA pagamintas iš porceliano ir tinka galasti įvairius plieninius peilius. Siekiant geriausių rezultatų, galastuvas turi būti pagamintas iš kietesnės medžiagos, nei peilis. Porcelianinis galastuvas nesusidėvi, tačiau yra trapus. Būkite atidūs - numestas ant kieto paviršiaus, galastuvas gali sudužti.

Kaip naudoti galąstuvą

- Tvirtai laikykite galąstuvą viena ranka.
- Priglauskite peilio geležtės apačią (arčiausiai prie rankenos) prie galąstuvo galiuko. Kampu į galąstuvą, braukite geležtę per visą galąstuvo ilgį puslankiu, kaip parodyta paveikslėlyje.
- Pakartokite tai su kita peilio geležtės puse.
- Tęskite, kol peilis bus pakankamai aštrus. Tikrindami peilio aštrumą būkite atsargūs! Tikrinkite nagu, o ne pirštu.

Valymas

Panaudojus galąstuvą kurį laiką, ant jo gali atsirasti

juodų dėmių. Taip yra dėl sąlyčio su peilio metalu ir reikia, kad galastuvas atlieka savo darbą. Jei reikia, galite išplauti galastuvą rankomis ir iššluostyti, tačiau dėmės nedings.

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.

O fuzil FLAKSA é fabricado em cerâmica e funciona bem com facas de aço de qualquer qualidade. Para obter melhores resultados, use sempre um fuzil fabricado num material mais duro que a faca que deseja

afiar. Um fuzil cerâmico não se desgasta, mas o seu material é frágil. Por isso, é importante manipular o fuzil com cuidado. Se cair, pode partir-se.

Como utilizar o afiador

- Com uma mão, pegue com firmeza no afiador.
- Coloque a parte da lâmina mais próxima do cabo contra a ponta do afiador. Com a faca em ângulo contra o afiador, faça passar toda a lâmina contra o lado do afiador, com um movimento em arco, como mostrado na figura.
- Repita o processo do outro lado, para ambos os lados

ficarem afiados.

- Continue até a faca ficar afiada como desejado. Tenha cuidado ao verificar a faca! Faça-o com uma unha e não com a ponta dos dedos.

Limpeza

Ao fim de algum tempo de utilização, é normal que o afiador apresente algumas manchas pretas. Isto deve-se ao contacto com o metal da faca e significa apenas que o afiador tem sido usado. Se for necessário pode lavar o afiador à mão e secá-lo, se bem que isto não vai fazer desaparecer as manchas pretas.

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.

Pila de ascuțit cuțite din porțelan este potrivită pentru cuțitele cu lame din toate tipurile de oțel. Pentru rezultate optime, folosește întotdeauna o pilă dintr-un material mai dur decât cuțitul pe care vrei să-l ascuți. O pilă din porțelan se va

uza foarte greu, dar materialul în sine este fragil. Din acest motiv este foarte important să manevrezi pila cu grijă. Se poate sparge dacă o scapi.

Folosirea pilei

- Ține ascuțitorul fix cu o mână.
- Așează baza cuțitului (porțiunea cea mai apropiată de mâner) pe vârful ascuțitorului. Ținând lama cuțitului la un unghi de aprox. 20° înălțime față de ascuțitor, pilește toată lama așa cum se vede în figura.
- Repetă procedura pe cealaltă parte a lamei cuțitului pentru ca ambele

- părți să fie ascuțite.
- Continuă până când cuțitul este suficient de ascuțit. Atenție atunci când verifici gradul de ascuțime al cuțitului! Testează pe o unghie, niciodată pe deget.

Curățare

După ce ai folosit pila de ascuțit cuțite o anumită perioadă de timp, este normal să apară pete negre la suprafață. Acestea se datorează contactului cu metalul cuțitului, și înseamnă pur și simplu că pila funcționează corespunzător. Dacă este necesar, poți să speli manual pila și să o usuci, dar aceasta nu va îndepărta petele negre.

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 čepel' odborne nabrúsiť.

Brúska na nože FLAKSA je vyrobená z porcelánu a hodí sa na nože z akejkol'vek ocele. Najlepší výsledok dosiahete, ak použijete brúsku z tvrdšieho materiálu ako je nôž. Brúska z porcelánu sa skoro nikdy nepotrebuje, ale samotný materiál je krehký. Preto je potrebné zaobchádzať s ním opatrne. Pri páde sa môže rozbiť.

Ako používať brúsku

- Jednou rukou pevne uchopte brúsku.
- Spodnú časť čepele (najbližšie k rúčke) položte na brúsku. Držte čepeľ noža v približne 20° uhle k brúske tak, aby postupne celá čepeľ prišla do kontaktu s brúskou - brúste krúživým pohybom, ako vidíte na obrázku.
- Proces zopakujte aj s druhou stranou čepele, aby obe strany boli nabrúsené rovnomerne.
- Pokračujte, až kým nôž nie je taký ostrý, ako chcete. Ostrosť noža skúšajte veľmi opatrne! Skúšajte ju na nechte, nikdy nie priamo na prste.

Čistenie

Po niekoľkých použitíach sa na povrchu brúsky objavia čierne škvrny. Je to normálne. Sú spôsobené kontaktom s kovom noža a v podstate znamenajú, že brúska si robí svoju prácu. Ak je to potrebné, môžete brúsku ručne umyť a utrieť, ale to škvrny neodstráni.

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.

Точилото за ножове FLAKSA е изработено от порцелан и е подходящо за ножове от всякакъв вид стомана. За оптимален резултат

винаги използвайте точило от материал, по-твърд от материала на ножа, който желаете да наточите.

Порцелановото точило рядко се износва, но самият материал е крехък. По тази причина е важно да боравите внимателно с точилото. Ако го изпуснете, може да се счупи.

Как да използвате

точилото

- Хванете здраво точилото с едната ръка.
- Поставете долния край на ножа (който е най-близо до дръжката) на ръба на точилото. Като държите ножа върху точилото под

ъгъл, прокарайте го по едната страна на точилото с дългообразни движения, както е показано на илюстрацията.

- Повторете процедурата и от другата страна, така че и двете страни на острието да са наточени.
- Продължете, докато наточите ножа колкото желаете. Бъдете внимателни, когато проверявате остротата! Изпробвайте на нокътя си, а не на пръста.

Почистване

Когато точилото е било използвано известно време,

е нормално по повърхността му да се появят черни петна. Те се дължат на контакта с металната част на ножа и просто показват, че точилото работи добре. Ако се налага, може да измиете и подсушите точилото на ръка, но това няма да премахне черните петна.

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.

FLAKSA oštrač za noževe izrađen je od porculana i idealan je za noževe od čelika. Za najbolji rezultat, uvijek koristite oštrač za noževe od materijala tvrdog od materijala noža koji želite naoštiti. Porculanski oštrač gotovo se nikad ne istroši, ali je sam materijal lomljiv. Iz tog razloga pažljivo rukujte s oštračem. Ako vam ispadne, može se slomiti.

Kako koristiti oštrač

- Jednom rukom čvrsto držite oštrač.
- Stavite korijen noža (dio najbliži dršci) na vrh oštrača. Oštricu noža držite pod kutom prema oštraču tako da cijelu duljinu oštrice držite u kontaktu s oštračem dok nož pomičete u lukovima kako je prikazano na slici.
- Ponovite postupak s druge strane tako da obje strane oštrice budu naoštrene.
- Nastavite dok nož ne postane dovoljno oštar za vaše potrebe. Pažljivo provjeravajte oštrinu noža! Testirajte ga na svome noktu, nikad na vrhu prsta.

Čišćenje

Nakon određenog vremena korištenja oštrača za noževe normalno je da se na površini pojave crne mrlje. Kontakt s metalom noža izaziva pojavu tih mrlja. To samo znači da oštrač za noževe dobro oštri. Po potrebi možete ručno oprati i osušiti oštrač, ali time nećete odstraniti crne mrlje.

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.

Το ακονιστήρι FLAKSA είναι κατασκευασμένο από πορσελάνη και είναι κατάλληλο για το τρόχισμα των μαχαιριών

όλων των ποιοτήτων χάλυβα. Για το καλύτερο αποτέλεσμα, χρησιμοποιείτε πάντα ένα ακονιστήρι κατασκευασμένο από πιο σκληρό υλικό από το μαχαίρι που θέλετε να τροχίσετε. Ένα ακονιστήρι από πορσελάνη δεν θα φθαρεί ποτέ, αλλά το υλικό από μόνο του είναι ευαίσθητο. Για τον λόγο αυτό, θα πρέπει να χειρίζεστε το ακονιστήρι με προσοχή. Εάν σας πέσει μπορεί να σπάσει.

Πως να χρησιμοποιήσετε το τροχιστήρι

- Κρατήστε σταθερά το τροχιστήρι στο ένα χέρι.
- Τοποθετήστε το πέλμα του μαχαιριού (κοντά στην

λαβή) κόντρα στην άκρη το τροχιστριού. Κρατώντας το μαχαίρι με μια κλίση προς το τροχιστήρι, φέρτε το σε επαφή σε όλο το μήκος της κόψης με το τροχιστήρι, μετακινώντας το τοξοειδώς, όπως αυτό φαίνεται στην εικόνα.

- Επαναλάβετε την διαδικασία και για την άλλη πλευρά της λάμας, έτσι ώστε και οι δύο πλευρές να είναι τροχισμένες.
- Συνεχίστε, μέχρις ότου το μαχαίρι γίνει τόσο κοφτερό, όσο εσείς το επιθυμείτε. Προσέχετε όταν δοκιμάζετε την κόψη του μαχαιριού! Δοκιμάστε τη στο νύχι σας,

ποτέ όμως στην άκρη του δαχτύλου σας.

Καθαρισμός

Το τροχιστήριο, αφού έχει χρησιμοποιηθεί για κάποιο χρονικό διάστημα, είναι φυσικό στην επιφάνειά του να παρουσιαστούν μαύρα σημάδια. Αυτά προκαλούνται από την επαφή με το μέταλλο του μαχαιριού, και απλά σημαίνουν ότι το τροχιστήριο κάνει καλά την δουλειά του. Εάν είναι ανάγκη, μπορείτε να πλύνετε και να στεγνώσετε το τροχιστήριο με το χέρι, αλλά αυτό δεν θα εξαλείψει τα σημάδια.

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.

Ножеточка ФЛАКСА сделана из фарфора и подходит для заточки ножей из любого типа стали. Для достижения наилучшего результата

пользуйтесь ножеточкой из более твёрдого материала, чем лезвие ножа. Ножеточка из фарфора практически не изнашивается в процессе использования, но фарфор – хрупкий материал, требующий аккуратного обращения. При падении ножеточка может разбиться.

Как пользоваться ножеточкой

- Крепко держите ножеточку в одной руке.
- Поместите часть лезвия ножа (прилегающую к ручке) напротив кончика ножеточки. Удерживая лезвие ножа под углом

к ножеточке, проведите всей длиной лезвия по ножеточке, двигаясь по дуге, как показано на рисунке.

- Повторите те же действия с другой стороны лезвия, чтобы оно было заточено с обеих сторон.
- Продолжайте, пока нож не станет достаточно острым. Будьте осторожны при проверке остроты ножа - делайте это с помощью ногтя, а не кончиком пальца.

Уход

После использования ножеточки в течение

некоторого времени, на её поверхности могут появиться тёмные пятна. Они возникают от соприкосновения с металлическим лезвием ножа. Если необходимо, вымойте ножеточку вручную и вытрите её, но и после этого пятна могут остаться.

Najbolji način da svoje noževe sačuvate u dobrom stanju jeste da ih redovno oštrite - jednom nedeljno za prosečnu upotrebu u domaćinstvu. Ukoliko je nož usled upotrebe i nemara veoma tup ili je oštrica oštećena, potrebno je da ga odnesete profesionalcu na oštrenje i oporavak oštrice.

Oštrač za noževe FLAKSA je napravljen od porcelana i možete oštriti noževe napravljene od svih vrsta čelika. Najbolji rezultat postićete ako je oštrač tvrdi od materijala od kojeg je napravljen nož. Oštrač od porcelana se praktično ne može istrošiti ali sam materijal je krt. Zato pažljivo rukujte

s oštračem, ako ga ispustite može se razbiti.

Upotreba oštrača

- Čvrsto u ruci držite oštrač.
- Postavite koren oštrice (najbliži dršci) na oštrač. Držite oštricu noža pod uglom u odnosu na oštrač, u luku povlačite oštricu noža kao što je prikazano na crtežu.
- Ponovite proceduru i sa druge strane noža tako da obe strane budu naoštrene.
- Nastavite sve dok nož ne bude oštar onako kako želite. Pažljivo proverite oštrinu noža! Proverite na noktu, ne na prstu.

Čišćenje

Nakon prve upotrebe oštrača, normalno je da se pojave crne mrlje na površini. Mrlje nastaju usled kontakta metala i oštrača i znače da je čin oštrenja obavljen. Ako je potrebno, možete ručno oprati i osušiti oštrač, ali time nećete oprati tamne mrlje.

Najboljši način za vzdrževanje nožev je redno ostrenje - nože za gospodinjstvo ostrite enkrat tedensko. Če je nož po dolgotrajni uporabi ali nevzdrževanju postal že zelo top ali pa je njegovo rezilo poškodovano, naj ga raje naostri strokovnjak.

Ostrilna palica FLAKSA je narejena iz porcelana in primerna za nože kot druge izdelke iz jekla. Da bo rezultat kar najboljši, vedno uporabite ostrilo iz tršega materiala kot rezilo noža, ki ga ostrite. Ostrilo iz porcelana se skoraj ne more obrabiti, vendar je sam material lomljiv. Zato je pomembno, da z

njim ravnate previdno. Če vam pade na tla, se lahko zlomi.

Kako uporabljati ostrilno palico

- Ostrilno palico trdno primite z eno roko.
- Začetek rezila (ki je najbližje ročaju) prislonite na vrh palice. Rezilo noža držite rahlo pod kotom, nato pa celo rezilo potegnite po palici v loku, kot kaže slika.
- Postopek ponovite še na drugi strani rezila, tako da naostrite obe strani enakomerno.
- Ponavljajte, dokler ni nož tako oster, kot ste želeli. Bodite previdni, ko prever-

jate ostrino noža! Rezilo prislonite ob noht, nikoli ob kožo.

Čiščenje

Povsem normalno je, da se po nekajkratni uporabi na površini ostrilne palice poznajo črne črte. Te ostanejo ob stiku s kovinskim rezilom noža in pomenijo, da je bila palica pravilno uporabljena. Če želite, jo lahko ročno operete in osušite, a s tem ne boste odstranili črnih črt.

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.

FLAKSA bıçak bileyici, porselenden yapılmıştır ve tüm çelik vasfındaki bıçaklarla mükemmel uyum sağlar. En iyi sonucu elde etmek için her zaman bilemek istediğiniz bıçaktan daha sert bir materyalden yapılmış bileyiciler kullanınız. Porselenden yapılmış bir bileyici nerdeyse hiç aşınmaz ve eskimez fakat

materyalin kendisi kırılıgandır. Bu yüzden bileyiciyi dikkatli tutmak ve kullanmak gerekir. Düşürdüğünüz takdirde kırılabilir.

Bileyici nasıl kullanılır

- Bıçak bileyiciyi tek elinizde ve sağlam bir şekilde tutunuz.
- Bıçağın dip kısmını (kulba yakın olan yeri) bileyicinin üstüne doğru yerleştiriniz. Bıçağı bileyiciye açıyla tutarak, kenarı bileyiciyle temas halinde olacak şekilde ya da bileyiciyi resimde gösterildiği gibi kavisler çizerek hareket ettiriniz.
- Aynı işlemi diğer kenarda da

uygulayınız, böylece bıçağın her iki kenarı da bilenmiş olur.

- Bıçak, dilediğiniz kadar keskin oluncaya kadar işleme devam ediniz. Bıçağın keskinliğini kontrol ederken dikkatli olunuz! Tırnağınıza doğru deneyebilirsiniz, fakat hiçbir zaman parmak uçlarında denemeyiniz.

Temizleme

Bileyici bir süre kullanıldıktan sonra, yüzeyinde siyah noktaların oluşması doğaldır. Bu noktalar, bıçağın metal bölümüne temas etmekten oluşur ve bileyicinin işini düzgün yaptığı anlamına gelir. Gerekli-

yse elde yıkayabilir ve kuruyabilirsiniz ama bu işlem siyah noktaları çıkartmayacaktır.

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。

FLAKSA 夫拉萨 磨刀器由瓷制成，适合用于所有的钢质道具。为了使磨刀效果最佳，请选用比刀具更硬的材料制成的磨刀器。瓷制磨刀器几乎用不会磨损，但材料本身易碎。因此，必须小心轻放。如不甚掉落，它可能会破碎。

磨刀器使用说明

- 用一只手握住磨刀器。
- 将刀的后跟(紧靠刀把儿的地方)抵着磨刀器的端头。如图所示，在刀刃与磨刀器之间保持一定夹角

，将一面刀刃摩擦磨刀器的一侧，做弧形移动。

- 在另一面重复上述步骤，将刀刃的两面磨快。
- 直至您认为锋利为止。在测试刀刃是否锋利时请小心！在您的指甲上而非指头上测试。

清洁

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

使刀具保持在最佳狀態的最好方法，就是定期磨刀- 家用刀具是一星期一次。因長期使用或疏忽保養而導致刀具變鈍，或尖端受損，就需要尋求專業磨刀，以修復鋒利的刀緣。

FLAKSA磨刀器的材質為石瓷，非常適合磨利各種鋼質刀具。請務必使用比刀具材質硬的磨刀器，才能達到最佳的磨刀效果。瓷製磨石器不易磨損，但材質本身易碎，因此，請小心使用磨刀器，以免掉落破裂。

如何使用磨刀器

- 用單手穩固地握住磨刀器。
- 將刀柄(最靠近把手的地方)放在磨刀器頂端，如圖，將刀刃以傾斜的方式放置在磨刀器上，在邊緣或磨刀器上以弧形的方式磨利刀具。
- 重複同樣的程序磨另一邊的刀刃。

使其每一邊都能磨利。

- 磨到所需的鋒利度，檢查時小心
 刀具的鋒利！可用指甲試驗，而不
 是指尖。

清潔說明

磨刀器使用一段時間後，一般表面上會出現黑點。這是因為接觸到刀面金屬的關係，同時也證明磨刀器發揮其功能。必要時可手洗擦乾，但黑點是無法清除的。

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

플락사 칼갈이는 자기 재질로 모든 스틸 재질의 칼에 사용할 수 있습니다. 최상의 결과를 위해서는 반드시 갈고자 하는 칼보다 더 단단한 재질로 만든 칼갈이를 사용하세요. 자기 재질의 칼갈이는 닳는 경우가 거의 없지만 소재 자체가 부서지기 쉽습니다. 이 때문에 제품을 취급할 때는 조심해야 합니다. 떨어트리면 부서질 수 있습니다.

칼갈이 사용 방법

— 칼갈이를 한 손으로 단단하게 잡

으세요.

- 칼의 끝(손잡이에 가까운 부분)을 칼갈이의 끝에 대세요. 칼갈이와 각이 지도록 잡은 상태에서 호를 그리며 칼갈이의 옆면을 스치세요. 그림을 참고하세요.
- 반대쪽에도 같은 동작을 반복해서 나이프의 양 면을 모두 갈아주세요.
- 원하는 정도로 날카로워질 때까지 계속하세요. 나이프의 끝을 확인할 때는 조심하세요! 손톱으로 테스트를 하세요. 손끝을 대면 안 됩니다.

세척

어느정도 사용 후에는 표면에 검은 자국이 나타날 수 있습니다. 이는 칼의 금속 성분과의 반응으로 인해 나타나는 것이므로 칼갈이가 제 역할을 하면

할 수록 나타날 수 있는 자연스러운
현상입니다. 필요시, 손으로 칼갈이를
씻고 물기를 말려주세요. 그러나 검은
얼룩은 지워지지 않습니다.

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もあります。

FLAKSA/フラクサ 研ぎ器は磁器製です。あらゆるタイプのスチール製のナイフや包丁にお使いいただけます。しっかりと刃を研ぐためには、必ず刃に使われている鋼より硬い材質の研ぎ器をご使用ください。磁器製の研ぎ器は磨耗することはほとんどありませんが、材質自体はもろいため、扱いには十分注意してください。落とすと割れる場合があります。

研ぎ棒の使い方

- 研ぎ棒を片手でしっかりと握ってください。
- 刃の根元部分（持ち手に最も近い部分）を研ぎ棒の先端に当てます。図のように刃の角度に合わせてナイフを傾けながら手首で弧を描くように動かし、刃全体を研ぎ棒で研ぎます。
- 刃の反対側も同じように研いでください。
- 満足のいく切れ味が得られるまで十分に研いでください。ナイフの切れ味を確かめる際には、ケガをしないよう十分にご注意ください。

洗い方

研ぎ器を使い始めてからしばらくたつと、表面が黒ずんできます。これ

はナイフの金属と接したために起こるもので、ナイフがきちんと研がれている証拠です。必要であれば研ぎ器を手で洗うこともできますが、黒ずみを消すことはできません。

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.

Pengasah pisau FLAKSA terbuat dari porselin dan bekerja baik dengan semua pisau kualitas baja. Untuk hasil yang lebih baik, senantiasa gunakan pengasah dengan bahan yang lebih kuat dari bahan pisau yang

ingin diasah. Pengasah yang terbuat dari porselin hampir tidak akan pernah aus, tetapi bahannya sendiri sangatlah rapuh. Untuk itu peganglah dengan hati-hati. Jika terjatuh, kemungkinan akan pecah.

Cara menggunakan pengasah

- Pegang kuat pengasah pada satu tangan.
- Tempatkan ulu pisau (terdekat pada pegangan) pada tepi pengasah. Dengan kedudukan pisau pada sudut ke pengasah, asah bagian tepi atau pada pengasah mengikut pergerakan berbentuk melengkung seperti

yang ditunjukkan di dalam gambar.

- Ulangi prosedur pada sisi lain pisau sehingga kedua sisi pisau tajam.
- Lanjutkan hingga ketajaman pisau yang anda inginkan. Berhati-hatilah ketika Anda memeriksa ketajaman pisau! Uji pada kuku, tidak pernah lakukan pada ujung jari anda.

Cara membersihkan

Setelah pengasah digunakan untuk beberapa waktu, sangatlah biasa bila muncul tanda hitam pada permukaan. Ini dikarenakan adanya kontak dengan logam pada pisau, dan berarti

pengasah masih berfungsi. Jika perlu anda dapat mencuci dan mengeringkan pengasah dengan tangan, namun tanda hitam tidak akan menghilang.

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.

Pengasah pisau FLAKSA diperbuat dari porselin dan amat sesuai dengan pisau yang mempunyai kualiti keluli. Untuk memperolehi hasil yang memuaskan, sentiasa guna-

kan pengasah dari bahan yang lebih keras daripada pisau yang hendak ditajamkan. Pengasah dari bahan porselin tidak akan lusuh tetapi bahannya agak rapuh. Oleh itu adalah penting ia dikendalikan dengan teliti. Jika ia terjatuh, ia mungkin akan pecah.

Bagaimana menggunakan pengasah

- Pegang pengasah pisau dengan kukuh menggunakan sebelah tangan.
- Letakkan ulu pisau (terdekat dengan pemegang) pada tepi pengasah. Dengan kedudukan pisau pada sudut ke pengasah, asah bahagian

tepi atau pada pengasah mengikut pergerakan berbentuk melengkung seperti yang ditunjukkan di dalam gambarajah.

- Ulang prosedur pada sebelah pisau supaya kedua-dua belah bilah pisau ditajamkan.
- Terus mengasah sehingga pisau tajam seperti yang anda kehendaki. Berhati-hati apabila anda memeriksa ketajaman pisau! Uji pada kuku, jangan lakukan ujian pada hujung jari.

Membersihkan

Selepas menggunakan pengasah untuk jangkamasa yang

lama, adalah biasa timbul tanda-tanda hitam di permukaannya. Ini disebabkan ia terkena bahagian logam pisau dan ini menandakan pengasah adalah berfungsi. Jika perlu, anda boleh cuci dan keringkan pengasah menggunakan cucian tangan, tetapi tanda-tanda hitam tersebut tidak akan hilang.

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.

مسن السكاكين FLAKSA مصنوع من البورسلين ويعمل بشكل جيد مع سكاكين الستيل بجميع أنواعها المختلفة. للحصول على أفضل النتائج، استخدم مسن مصنوع من مواد أقوى من السكين الذي تودين شحذه. المسن المصنوع من البورسلين لا يبلى أبداً تقريباً، ولكن المادة نفسها هشة. ولهذا السبب، من المهم مناولة المسن بعناية. إذا سقط منك، فقد ينكسر.

كيفية استخدام المسن

- أمسكي المسن جيداً بيد واحدة.
- ضعي عقب السكين قريباً من المقبض (في مواجهة طرف المسن.
- بحيث تكون شفرة السكين بزاوية مع المسن، أضربها بقوة تجاه الجانب أو المسن في شكل قوس كما هو مبين في الرسم.
- كرري نفس الطريقة على الجانب الآخر حتى يتم سن جانبي الشفرة.
- استمري حتى يكون السكين حاداً بالدرجة التي تريدينها. إحدري عندما تختبري مدى حدة السكين! اختبريها على أظافرك، وليس على طرف أصبعك.

التنظيف

بعد استعمال المسن لبعض الوقت، من الطبيعي أن تظهر نقاط سواء على السطح و ذلك نتيجة للتماس مع معدن السكين، و تعني ببساطة أن المسن

يؤدي وظيفته .يمكنك غسل و تجفيف
المسن باليد إذا لزم الأمر، و لكن ذلك لن
يخلصك من النقاط السوداء.

การลับมีดอย่างสม่ำเสมอเป็นวิธีที่ดีที่สุดในการรักษามีดให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์พร้อมใช้ สำหรับมีดที่ใช้งานปกติทั่วไปในครัวเรือน ควรลับสัปดาห์ละครั้ง แต่ถ้ามีดที่ออกมาจากการใช้งานเป็นเวลานานหรือใช้อย่างขาดความระมัดระวัง หรือคมมีดบิ่นเสียหาย ควรส่งให้ช่างลับมีดทำการลับมีดให้คมอีกครั้ง

ที่ลับมีดรุ่น FLAKSA ผลิตจากพอร์ซเลนซึ่งสามารถใช้ลับคมมีดโลหะได้ทุกชนิด หากต้องการลับมีดให้ขึ้นคมได้มากที่สุด จำเป็นต้องเลือกใช้ที่ลับมีดที่ผลิตจากวัสดุที่แข็งกว่าวัสดุใบมีด ที่ลับมีดพอร์ซเลนมีอายุใช้งานยาวนาน ให้คุณใช้ได้โดยแทบไม่ต้องเปลี่ยนใหม่ แต่ต้องใช้อย่างระมัดระวัง เพราะพอร์ซเลนเป็นวัสดุที่มี

ความแข็งแรงเปราะบางแตกหักได้ หากทำ
ตก พอร์ชเลนอาจแตกได้

วิธีใช้ที่ลับมิด

- ใช้มือข้างหนึ่งจับที่ลับมิดให้แน่น
- วางใบมีดด้านที่ติดที่จับไว้ปลายสุด
ของที่ลับมิด ให้สันมีดทำมุมกับที่ลับ
มิด แล้วเลื่อนคมมีดลงบนที่ลับมิด
เป็นแนวเส้นโค้งไปตลอดความยาว
ใบมีด ตามที่แสดงในภาพ
- สลับอีกด้านของใบมีด แล้วทำซ้ำตาม
วิธีเดิม เพื่อให้ใบมีดคมทั้ง 2 ด้าน
- ลับมิดจนคมตามที่ต้องการ ระวังขณะ
ทดสอบความคมของมีด ให้ลองที่
เล็บ อย่าลองคมมีดที่ปลายนิ้วเด็ด
ขาด

การทำความสะอาด

หลังใช้งานที่ลับมีดไปสักระยะ อาจเกิดคราบดำขึ้นบนผิวได้ ซึ่งเป็นเรื่องปกติ เนื่องจากพอร์ชเลนทำงานสัมผัสกับใบมีดโลหะโดยตรง การล้างและเช็ดตามปกติไม่สามารถช่วยกำจัดคราบดำออกได้

