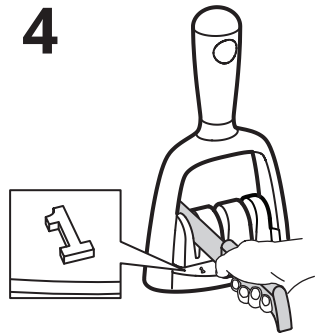


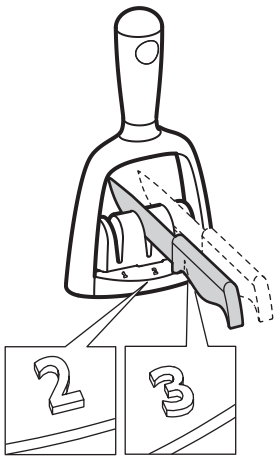
SKÄRANDE



Design and Quality
IKEA of Sweden



5



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.

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

ejercas 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 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.

Portugues

A melhor maneira de manter a sua faca em boas condições é afilá-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.

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，还可使刀片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

使刀具保持最佳状态的最好方法，就是定期磨刀。家庭用刀具需一星期磨刀一次。因长期使用或疏忽保养而导致刀具变钝，或尖端受损，请交由专业人员磨刀，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，只需利用磨溝槽(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刃。

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 일주일애 한번 정도가 좋습니다. 오랜 사용 또는 부주의로 매우 무더져거나 칼날이 손상되었다면, 전문적인 연마 서비스를 받아야 합니다.

유용한 정보

본 제품은 칼날의 소재에 관계없이 모든 칼에 사용 가능합니다.

칼갈이는 곧게 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.

본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。

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.

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。

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。

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 mengenanakan tekanan yang terlalu banyak pada pisau kerana ia boleh merosakkan roda. Aihkan 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

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。

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。

อย่างขาดความระมัดระวัง หรือคมมีดนั้นเสียหาย ควรส่งให้ช่างลับมีดทำการลับมีดให้คมอีกครั้ง

ข้อควรรั้

ใช้ลับมีดที่ทำจากโลหะได้ทุกชนิด

ที่ลับมีดความละเอียด 3 ระดับ ระดับหยาบบานกลาง และละเอียด สำหรับมีดที่คมอยู่แล้ว ให้ใช้ช่องที่ 3 (ละเอียด) เพื่อลับถนอมคมมีด แต่ถ้ามีดที่ทื่อหรือเลี่ยนคมมาก ให้ทำทั้ง 3 ช่องจน คม เริ่มลับมีดจากช่องที่ 1-3 (หยาบไปหาละเอียด) เพื่อให้มีดขึ้นคมตั้งเดิม

วิธีใช้ที่ลับมีด

กดคลิปลับมีดที่ลับมีดเพื่อเปิดฝาออก แล้วเติมน้ำลงในภาชนะรองรับ ทุกครั้งที่ใช้ที่ลับมีด ต้องเติมน้ำเพื่อหล่อใบมีดให้เย็น และช่วยใ้ใบมีดมีลักษณะเลือนไปมาในช่วงใช้ทั้ง 3 ช่องจน คม เริ่มลับมีดจากช่องแรก แล้วเลื่อนใบมีดไปมาเบาๆ ระวังอย่าออกแรงกดจนมากเกินไป เพราะอาจทำให้ที่ลับมีดชำรุดได้ จากนั้นดึงมีดออก วางลงในช่วงที่ 2 เลื่อนใบมีดไปมาตามวิธีเดิม สุดท้ายวางมีดลงในช่องที่ 3 แล้วทำซ้ำตามวิธีเดิม ให้เลื่อนใบมีดไปมาประมาณ 15-20 ครั้งในแต่ละช่อง จำนวนครั้งขึ้นอยู่กับวัสดุ

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もあります。

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

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。

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。

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

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。

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。

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。

yang mengalir. Apabila pisau telah diasah, ia perlu dibersihkan sebelum digunakan.

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。

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。

عربي

إن أفضل طريقة للاحتفاظ بسكاكينك في حالة ممتازة هي أن تشدها على فترات منتظمة - مرة في الأسبوع بالنسبة للاسخدام المنزلي العادي. إذا أصبح السكين غير حاد بدرجة كبيرة نتيجة للاسخدام الطويل أو عدم العناية به، فقد تحتاج أن تأخذه ليمت 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. لإحتفاظ بنصل حادة أصلاً، استخدمي ببساطة "الشحذ الناعم" (فتحة رقم 3)، ولكن إذا فقد النصل حدته ويحتاج إلى استعادة، فمن المستحسن عمل جميع الخطوات الثلاث.

طريقة استخدام مسن السكين

إفنتحي الغطاء بدفع الإبريم الموجود تحت مسن السكين. املئي الحاوية بالماء.

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。

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。

ใบมีดและสภาพของใบมีด ถ้าลับมีดเสร็จแล้ว มีดยังไปคมพอ ให้ลับมีดซ้ำอีกครั้ง โดยทำตามทั้ง 3 ขั้นตอน

เมื่อใช้งานเสร็จ ให้ล้างที่ลับมีด โดยเปิดน้ำเย็นจากก๊อกให้ไหลผ่านที่ลับมีด 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 sử 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 khe riêng biệt để mài sắc, mài trung bình hoặc mài thô. Để giữ cạnh dao vốn đã bén, chỉ cần dùng khe "mài bén" (khe thứ 3), nhưng nếu cạnh dao đã

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。まず最初に、ナイフを最初のスロットに入れ、前後にゆつ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。研ぎ終わったあとで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。

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。

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.

Utuk 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.

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。

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。

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。

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 اسحب السكين للأمام والخلف. ضعي في اعتبارك أنه ليس من المهم أن تضغطي كثيرا على السكين، فهذا قد تلتف العجلات. حرّكي السكين إلى الفتحة الثانية وكرري هذا الإجراء. أخيرا 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 สำหรับมีดที่ใช้จนปรกฏทั่วไปในครัวเรือน ควรลับมีดให้สะอาด แต่ถ้ามีดที่คมมากจากกรใช้งานเป็นเวลานาน หรือใช้

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。

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 đỡ 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 cách để dụng cụ mài dao dưới vòi nước lạnh đang chảy. Khi dao đã được mài bén, rửa sạch dao trước khi sử dụng.