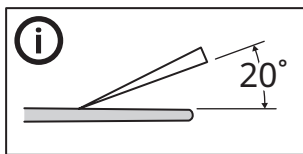
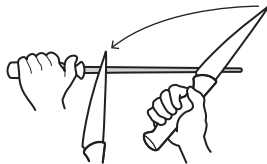


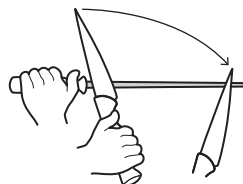
FLAKSA



1



2



que la hoja esté bien afilada. Ten cuidado al comprobar el filo del cuchillo.

Limpeza

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.

Portugues

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 usar o afiador

Segure bem o afiador com uma mão. Coloque o ricasso da lâmina (a parte mais perto do cabo) junto à ponta do afiador. Com a faca em ângulo, normalmente a cerca de 20° em relação ao afiador, deslize contra a lateral do afiador num movimento em arco, conforme mostrado na figura.

Repita o procedimento no outro lado, para que ambos os lados da lâmina fiquem afiados.

Continue até que a faca fique afiada conforme desejar, cerca de 10 vezes de cada lado. Cuidado ao verificar se a faca está afiada!

Limpeza

Ao fim de algum tempo de utilização, é normal que o afiador

English

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, usually about 20 degrees, to the sharpener, swipe it against the side or sharpener using an arc motion, as shown in the figure.

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.

中文

FLAKSA 夫拉萨 磨刀器由瓷制成，适用于所有的钢质道具。为了使磨刀效果最佳，请选择比刀具更硬的材料制成的磨刀器。瓷制磨刀器几乎不会磨损，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

用一只手牢牢握住磨刀器。将刀的底部(紧靠刀把儿的地方)抵着磨刀器的一端。如图所示，让刀刃与磨刀器成一定夹角，一般大约为20度夹角，将一面刀刃以弧形摩擦磨刀器的一侧

Repeat the procedure on the other side so that both sides of the blade are sharpened.

Continue until the knife is as sharp as you want it to be, probably about 10 times on each side. Be careful when you check the sharpness of the knife!

Cleaning

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.

Español

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 utilizar el afilador

Sujeta el afilador con firmeza. Coloca la defensa del cuchillo (la parte más cercana al mango) contra la punta del afilador. Con el cuchillo en ángulo, deslízalo contra el lateral del afilador empleando un movimiento arqueado, tal y como se ve en la imagen.

Repite este paso por el otro lado para que la hoja quede afilada por ambos lados.

Puedes repetir este procedimiento tantas veces como quieras, hasta

接下来用同样的方法打磨另一侧，将刀刃的两面磨锋利。

磨到你认为够锋利了为止，大约一侧要重复10次左右。在测试刀刃是否锋利时，一定要小心！

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。

繁中

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。瓷製磨刀器不易磨損，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

一隻手緊握磨刀器。把刀刃後部(最近刀柄的位置)靠在磨

刀器的尖端。如圖所示，刀與磨刀器形成一定角度(通常約20度)，把刀靠在側面或磨刀器上以弧線將其滑動。在另一側重複該過程，使兩面刀身都變鋒利。

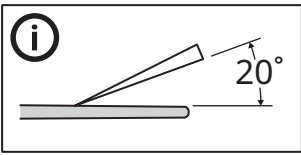
繼續磨刀直至達到理想的鋒利度為止，每邊大約10次。檢查刀的銳利度時請小心！

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。

한국어

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 많은 경우가 거의 없지만 소재 자체가 부서지기



쉽습니다. 이 때문에 제품을 취급할 때는 조심해야 합니다. 떨어트리면 부서질 수 있습니다.

칼갈이 사용 방법

한 손으로 칼갈이를 단단히 잡으세요.

칼날 뒤꿈치(손잡이에 가장 가까운 쪽) 부분을 스틸 칼갈이의 끝 반대쪽에 놓습니다. 칼을 칼갈이에 약 20도 각도로 대고 그림을 참고하여 호를 그리며 칼갈이의 옆면을 스치세요.

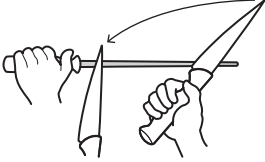
반대쪽에도 같은 동작을 반복해서 양면을 모두 갈아야 합니다.

각 면마다 약 10분 정도씩 원하는 만큼 날카롭게 갈릴 때까지 계속하세요. 칼이 잘 갈렸는지 확인할 때는 조심해야 합니다!

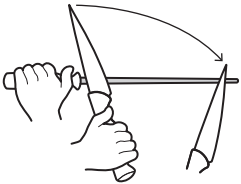
세척

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

1



2



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.

Bahasa Malaysia

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

Cara menggunakan pengasah

Pegang pengasah dengan satu tangan secara kukuh.

Tempatkan tumit mata pisau (paling hampir pada gagang) di hujung pengasah. Dengan pisau pada sudut, selalunya kira-kira 20 darjah pada pengasah, leretkannya pada sisi pengasah menggunakan pergerakan melengkung, seperti di dalam rajah.

Ulang langkah ini pada sebelah satu lagi agar kedua-dua belah mata pisau menjadi tajam.

Teruskan sehingga pisau setajam seperti yang anda kehendaki, mungkin kira-kira 10 kali pada setiap belah. Berhati-hati semasa anda memeriksa ketajaman pisau.

Membersihkan

Selepas menggunakan pengasah

현상입니다. 필요시, 손으로 칼갈이를 씻고 물기를 말려주세요. 그러나 검은 얼룩은 지워지지 않습니다.

日本語

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。

研ぎ器の使い方

片方の手で研ぎ器をしっかりと持ちます。

ナイフのアゴ(柄にもっとも近いところ)を研ぎ器の先端に当てます。図のように、研ぎ器に対してナイフを斜めに寝かせ(通常は20度程度の角度)、側面を当てて弧を描くようにナイフまたは研ぎ器を滑らせます。

untuk jangka masa 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.

عربي

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

كيفية استخدام المشحذ

امسك المشحذ بإحكام في يد واحدة. ضع كعب السكين (بالقرب من المقبض)

もう一方の側面も同じ手順で研ぎ、刃の両側を整えます。

ナイフが好みの切れ味になるまで作業を続けます(片面10回ほど)。ナイフの切れ味を確認するときは注意してください!

洗いや

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。

Bahasa Indonesia

Pengasah pisau FLAKSA terbuat dari porselin dan bekerja baik dengan semua pisau kualitas baja. Untuk hasil yang lebih baik, sentiasa gunakan pengasah dengan bahan yang lebih kuat dari bahan pisau yang ingin diasah. Pengasah yang terbuat dari porselin hampir tidak

على طرف المشحذ. باستخدام السكين بزاوية، عادة حوالي 20 درجة، إلى المشحذ. اسحبها على الجانب أو المشحذ باستخدام حركة القوس، كما هو موضح في الشكل. كرر الإجراء على الجانب الآخر بحيث يتم شحذ جانبي النصل.

استمر حتى تصبح السكين حادة كما تريد، على الأرجح حوالي 10 مرات على كل جانب. كن حذرا عند التحقق من حدة السكين!

التنظيف

بعد استعمال المسن لبعض الوقت، من الطبيعي أن تظهر نقاط سواء على السطح وذلك نتيجة للتماس مع معدن السكين، وتعني ببساطة أن المسن يؤدي وظيفته. يمكنك غسل وتجفيف المسن باليد. إذا لم الأمر، ولكن ذلك لن يخلصك من النقاط السوداء.

ไทย

ที่ลับมีดรุ่น FLAKSA ผลิตจากพอร์ซเลน ซึ่งสามารถใช้ลับคมมีดโลหะได้ทุกชนิด หากต้องการลับมีดให้ขี้นคมได้มากที่สุด จำเป็นต้องเลือกใช้ที่ลับมีดที่ผลิตจากวัสดุที่แข็งกว่าวัสดุมีดที่ลับมีดพอร์ซเลนมีอายุใช้

akan pernah aus, tetapi bahannya sendiri sangatlah rapuh. Untuk itu peraglah dengan hati-hati. Jika terjatuh, kemungkinan akan pecah.

Cara menggunakan pengasah

Pegang pengasah dengan kuat dengan satu tangan.

Tempatkan tumit pisau (paling dekat dengan pegangan) pada ujung pengasah. Dengan pisau miring, biasanya sekitar 20 derajat, ke pengasah, geser ke sisi atau pengasah menggunakan gerakan busur, seperti yang ditunjukkan pada gambar.

Ulangi prosedur di sisi lain sehingga kedua sisi pisau menjadi tajam kembali.

Lanjutkan sampai pisau setajam yang Anda inginkan, mungkin sekitar 10 kali di setiap sisi. Hati-hati saat Anda memeriksa ketajaman pisau!

งานยาวนาน ให้คุณใช้ได้โดยแบนไม่ต้องเปลี่ยนใหม่ แต่ต้องใช้อย่างระมัดระวัง เพราะพอร์ซเลนเป็นวัสดุที่มีความแข็งแต่เปราะบางแตกหักได้ หากทำตก พอร์ซเลนอาจแตกได้

วิธีใช้ที่ลับมีด

ใช้มือข้างหนึ่งจับที่ลับมีดให้แน่น

วางใบมีดด้านที่ติดที่จับไว้ปลายสุดของที่ลับมีด ให้สันมีดทำมุมกับที่ลับมีดประมาณ 20 องศา แล้วเสียดคมมีดลงบนที่ลับมีดเป็นแนวเส้นโค้งไปตลอดความยาวใบมีด ตามที่แสดงในภาพ

สลับอีกด้านของใบมีด แล้วทำซ้ำตามวิธีเดียวกันเพื่อให้ใบมีดคมทั้ง 2 ด้าน

ลับมีดจนคมตามที่ต้องการ (ทำซ้ำด้านละประมาณ 10 ครั้ง) ระหว่างขณะทดสอบความคมของมีด

การทำความสะอาด

หลังใช้งานที่ลับมีดไปสักระยะ อาจเกิดคราบน้ำมันติดที่ลับมีดได้ ซึ่งเป็นเรื่องปรกติ เนื่องจากพอร์ซเลนทำจากสันพัสกับใบมีดโลหะโดยตรง การล้างและเช็ดตามปรกติไม่สามารถช่วยกำจัดคราบดำออกได้