

SKÄRANDE

Design Håkan Olsson



Design and Quality
IKEA of Sweden

1



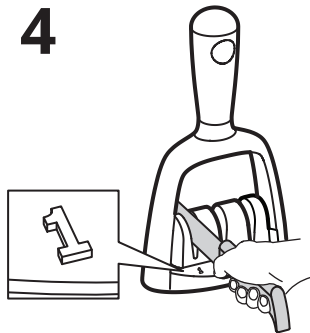
2



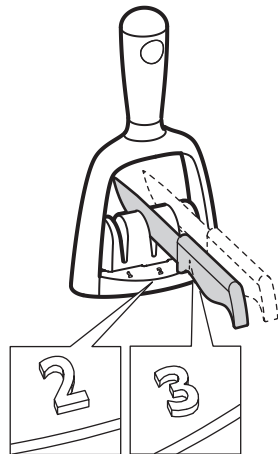
3



4



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.

עברית

הדרך הטובה ביותר לשמירת הסכינים שלכם במצב טוב, היא להשחיו אותם באופן קבוע. סכינים בשימוש ביתי רגיל מומלץ להשחיו אחת לשבוע. אם הסכין הפך קשה מאוד כתוצאה משימוש ממושך והזנחה, או אם הלהב ניזוק מסיבה מסוימת, ייתכן ויש צורך בהשחזה מקצועית.

טוב לדעת

משחזות סכינים מתאימה לכל הסכינים, ללא קשר לאיכות הפלדה. למשחזות 3 מצבים: השחזה עדינה, מדיום ובסיסית. כאשר הלהב חד, יש להשתמש במצב 3, "השחזה עדינה". במידה והלהב הפך קשה, יש לבצע את כל שלושת השלבים.

הוראות שימוש במשחזות

פתחו את המכסה על ידי דחיפת הקליפ שמתחת למשחזות. מלאו את המיכל במים. יש להקפיד שמיכל מלא במים כל העת בזמן ההשחזה. המים נחוצים לשם קירור הלהב וכדי להקל על פעולת ההשחזה. תחילה, הניחו את הסכין בפתח הראשון והזיזו אותו פנימה והחוצה בעדינות. יש להכניס ולהוציא את להב הסכין בין 15 ל-20 פעם תלוי באיכות החומר ובמצב

הסכין. יש להימנע מללחוץ בחוזקה. אסור להפעיל יותר מדי לחץ, שכן עוצמה רבה מדי פוגעת בגלגל. העבירו את הסכין לפתח השני וחזרו על הפעולה. לבסוף, השתמשו בהשחזה עדינה לשם ליטוש סופי. אם הסכין עדיין קשה מדי, חזרו על הפעולה לפי הצורך.

נקו את המשחזות במים זורמים קרים מתחת לברז. כמו כן, יש לנקות היטב את הסכין ואת הלהב לאחר ההשחזה ולפני השימוש.