

VARDAGEN

Español

Antes de usar por primera vez

Lavar, enjuagar y secar el cuchillo antes de usarlo por primera vez.

Limpieza

- Lo más indicado es lavar los cuchillos a mano. No se estropean si se lavan en el lavavajillas, pero el filo se puede dañar o la hoja estropear.
- Lava y seca el cuchillo tan pronto lo uses. Así se evita que bacterias, como las de pollo crudo, se transmitan a verduras frescas.
- Para evitar que queden manchas en la hoja, se recomienda secar el cuchillo una vez lavado.

Almacenaje y mantenimiento

- Evita cortar alimentos congelados o demasiado duros como huesos, por ejemplo, porque el filo se puede curvar o mellarse la hoja. Si cortas productos duros mueve el cuchillo de atrás hacia delante y no hacia los lados.
- Usa siempre una tabla de cortar de madera o plástico, nunca cortes sobre una superficie de vidrio, cerámica o metal.
- Guarda el cuchillo en un taco o en un portacuchillos magnético fijado a la pared. Si lo guardas correctamente, proteges el filo del cuchillo y prolongas su vida útil.

Cuidado del mango de madera

- Para proteger mejor el material de madera e incrementar su resistencia natural a la humedad, se recomienda tratarlo con aceite apto para entrar en contacto con alimentos, como un aceite vegetal. Aplica el aceite, retira el exceso y vuelve a hacer lo mismo después de 24 horas. Repite el proceso cuando sea necesario.
- No dejes que el mango de madera entre en contacto con agua, se empape o se humedezca durante mucho tiempo.



Design and Quality
IKEA of Sweden

Català

Abans de fer-lo servir per primera vegada

Renta, esbandeix i asseca el ganivet abans d'utilitzar-lo per primera vegada.

Neteja

- El més indicat és rentar els ganivets a mà. No es fan malbé si els rentes al rentaplats, però la fulla es pot danyar.
- Renta i eixuga el ganivet tot just després de fer-lo servir. D'aquesta manera evitaràs, per exemple, que els bacteris del pollastre es transmetin a les verdures fresques.
- Per evitar que quedin taques a la fulla, eixuga el ganivet sempre després de rentar-lo.

Emmagatzematge i manteniment

- Evita tallar aliments congelats o elements massa durs com ossos, per exemple, perquè la fulla es pot corbar o trencar. Si talles productes durs mou el ganivet des de darrere cap endavant i no cap als costats.
- Utilitza sempre una fusta de tallar de fusta o de plàstic, no tallis mai sobre superfícies de vidre, porcellana o metall.
- Desa el ganivet en un suport o en un llistó magnètic fixat a la paret. Si l'emmagatzemes correctament, protegeixes la fulla del ganivet, per tant durarà més temps.

Manteniment del mànec de fusta

- Per protegir la fusta i augmentar-ne la resistència natural a la humitat, cal tractar-la amb oli aprovat per al contacte amb aliments, com ara oli vegetal. Aplica oli una vegada, elimina l'excident i repeteix el tractament al cap de 24 hores. Torna a repetir el procés quan torni a ser necessari.
- No permetis que el mànec de fusta entri en contacte amb aigua, no el deixis en remull ni permetis que romangui moll durant molt de temps.

Euskara

Lehen erabileraren aurretik

Garbitu, uretan pasatu eta lehortu aiztoa lehen aldiz erabili aurretik.

Garbiketa

- Egokiena aiztoak eskuz garbitzea da. Ez dira hondatzen ontzi-garbigailuan garbituz gero, baina ahoa kalte edo xafra higa daiteke.
- Garbitu eta lehortu aiztoa erabili bezain laster. Horrela, adibidez oilasko gordinaren bakteriak barazki freskoetara pasatzea saihestuko duzu.
- Ahoan orbanak geratzea saihesteko, gomendagarria da aiztoa garbitu ondoren lehortzea.

Biltegiatzea eta mantenua

- Ez moztu elikagai izoztuak edo oso gogorrak, esaterako, hezurak, ahoa kakotu edo xafra koskatu ahal direlako. Produktuak gogor moztzen badituzu, mugitu labana atzetik aurrera, ez berriz, alboetara.
- Erabili beti mozteko taula bat, zurezkoa edo plastikozkoa; ez moztu inoiz beirazko, zeramikazko edo metalezko gainazal baten gainean.
- Gorde labana tako edo horman finkatutako aizto-euskarri magnetiko batean. Egoki gordetzen baduzu, aiztoaren ahoa babestuko duzu eta haren bizitza erabilgarria luzatuko duzu.

Zurezko heldulekua zainduz

- Zirezko materiala babesteko eta hezetasunarekiko erresistentzia naturala areagotzeko, tratatu olio begetalarekin edo janariarekin kontaktuan egon daitekeen beste edozein oliorekin. Aplikatu olio, kendu soberan dagoena eta errepikatu 24 ordu geroago. Errepikatu prozesua beharrezkoa denean.
- Ez utzi zurezko heldulekuari ura ukitzen, bustitzen edo hezetzen denbora luze.

Galego

Antes do primeiro uso

Lava, aclara e seca o coitelo antes de usalo por primeira vez.

Limpeza

- É recomendable lavar os coitelos á man. Pódense lavar nunha lavalouza, mais é posible que o gume resulte danado e se oxide.
- Lava e seca o coitelo despois de cada uso. Deste xeito evítase que pasen as bacterias dun alimento, por exemplo, polo cru, a outros como as verduras.
- Para evitar que aparezan manchas no gume, seca o coitelo inmediatamente despois de lavalo.

Gardado e uso do coitelo

- Evita cortar alimentos conxelados ou demasiado duros, como ósos, porque o gume podería dobrarse ou cegarse. Se cortares produtos duros, move o coitelo de atrás para adiante. Non o movas para os lados.
- Usa sempre táboas de cortar de madeira ou plástico. Nunca cortes sobre unha superficie de vidro, cerámica ou metal.
- Garda o coitelo nun taco ou nun portacoitelos magnético fixado á parede. Para prolongar a duración do teu coitelo e protexer o gume, gárdao de forma adecuada.

Como coidar da empuñadura de madeira

- Para protexer mellor o material de madeira e aumentar a súa resistencia natural á humidade, é recomendable tratala con aceite apto para entrar en contacto con alimentos, como un aceite vexetal. Bota o aceite, retira o sobrante e repite o proceso pasadas 24 horas. Repite o proceso sempre que for necesario.
- Non deixes que a empuñadura de madeira entre en contacto con auga ou fique húmida durante moito tempo.