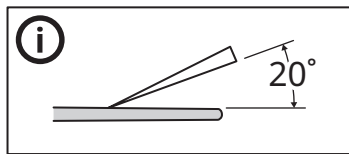
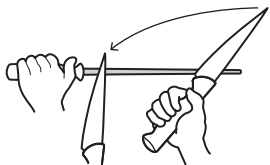


FLAKSA

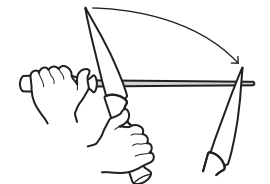
Design K Hagberg/M Hagberg



1



2



Design and Quality
IKEA of Sweden

Attention à ne pas vous blesser au moment de vérifier que le couteau est bien aiguisé.

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.

Nederlands

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

Hoe gebruik je een messenslijper

- Houd de messenslijper stevig met één hand vast.
- Plaats de hak van het mes (het dichtst bij het handvat) tegen de punt van de messenslijper. Met het mes onder een hoek, meestal ongeveer 20 graden naar de puntenslijper, veeg je het met een boogbeweging tegen de zijkant of puntenslijper, zoals weergegeven in de afbeelding.
- Herhaal de procedure aan de andere kant zodat beide kanten van het mes worden geslepen.
- Ga door totdat het mes zo scherp is als je wilt, waarschijnlijk ongeveer 10 keer aan elke kant. Wees voorzichtig als je de scherpte van het mes controleert!

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

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.
- 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

aanzetstaal met de hand worden afgewassen en afgedroogd, maar je krijgt de zwarte strepen er niet mee weg.

Dans

- 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 stryggestål 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 stryggestål, der er fremstillet af et hårdere materiale end den kniv, du vil slibe. Et stryggestål af porcelæn kan næsten ikke slides op, men materialet er skrøbeligt, og derfor er det vigtigt at håndtere stryggestålet forsigtigt. Hvis du taber det, kan det gå i stykker.

sharpener, swipe it against the side or 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, 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.

Deutsch

- 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

Sádan bruger du stryggestålet

- Tag godt fat om stryggestålet med den ene hånd.
- Placer knivens hæl (tættest på grebet) mod stryggestålets spids. Hold kniven i en vinkel mod stryggestålet, som regel ca. 20 grader, og træk den langs siden på stryggestålet i en buet formet bevægelse, som vist på illustrationen.
- Gentag på den anden side af kniven, så begge sider af skæret bliver slebet.
- Fortsæt, indtil kniven er så skarp, som du ønsker, formentlig ca. 10 gange på hver side. Pas på, når du tester knivens skarphed!

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.

Behandlung oder durch längere Benutzung ohne regelmäßiges Schärfen stumpf geworden oder weist die Schneide Scharten 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.

Benutzung des Wetzstabs

- 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.

Íslenska

- Besta leiðin til að halda hnífum 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 hnífum 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.

Notkun brýnis

- Haltu þétt um brýnið með annarri hendi.
- Leggðu enda hnífsins (næst handfanginu) við enda brýnisins.
- Haltu hnífum þannig að hann liggja á ská yfir brýnið, yfirleitt í um 20 gráður, og renndu honum meðfram hliðum brýnisins með bogahreyfingu eins og sýnt er á myndinni.

- 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.

Français

- 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

- Gerðu eins hinum megin þannig að báðar hliðar blaðsins verða brýndar.
- Haltu áfram þar til hnífurinn er orðinn eins beittur og þú vilt hafa hann, líklega um tíu skipti á hverri hlið. Farðu varlega þegar þú athugar bitið!

Þrif

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

Norsk

- 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

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 d'environ 20 degrés. Passer le couteau en arc de cercle sur le fusil (voir illustration).
- Renouveler l'opération avec l'autre côté de la lame afin d'aiguiser les deux côtés de la lame.
- Recommencer jusqu'à ce que le couteau soit suffisamment aiguisé, environ 10 fois de chaque côté.

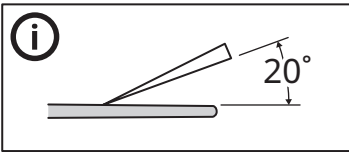
alle stål kvaliteter. For beste resultat bør du alltid bruke en knivsliper i et hardere materiale enn kniven du ønsker å kvesse. En knivsliper av porselen vil nesten aldri slites ut, men selve materialet er skjørt. Derfor er det viktig å håndtere knivsliperen forsiktig. Hvis du mister den i gulvet kan den gå i stykker.

Slik bruker du slipestålet eller brynet

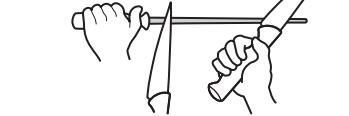
- Hold slipestålet eller brynet godt i én hånd.
- Plasser knivens rot (nærmest håndtaket) mot toppen av slipestålet eller brynet. Hold kniven i en vinkel, vanligvis cirka 20 grader, i forhold til slipestålet (brynet), og dra kniven over slipestålet (brynet) i en buet bevegelse som vist på bildet.
- Gjør det samme på motsatt side slik at begge sidene av knivbladet blir skjerpet.
- Gjenta til du er fornøyd med skarpheten, antagelig cirka 10 ganger på hver side. Vær forsiktig når du kontrollerer knivens skarphet!

Rengjøring

- Brynet kan, etter en tids bruk, få svarte streker. Disse merkene er avfarginger fra knivmetallet, noe som



1



2



Diagram showing the correct grip for cutting with a knife. The hand holding the handle is on the left, and the hand holding the blade is on the right. The blade is held at an angle to the handle.

el lateral del afilador empleando un movimiento arqueado, tal y como se ve en la imagen.

- Repíte este paso por el otro lado para que la hoja quede afilada por ambos lados.
- Puedes repetir este procedimiento tantas veces como quieras, hasta que la hoja esté bien afilada. Ten cuidado al comprobar el filo del cuchillo.

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.

Italiano

- Il modo migliore per conservare i tuoi coltelli in ottime condizioni è affilarli regolarmente. Quelli usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana.

er naturalig y 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.

Suomi

- Veitsi säilyy terävänä, kun teroitat sen säännöllisin väliajoin. Arkikäytössä suosittelava väli on kerran viikossa. Jos veitsi on hyvin tylsä pitkän tai varomattoman käytön vuoksi tai jos terässä on lovia, ammattilaisen tekemä teroitus voi olla tarpeen.
- Keraaminen FLAKSA-teroituspuikko soveltuu kaikenlaisista teräslaaduista valmistettujen veisten teroittamiseen. Parhaan tuloksen saat, kun teroittimen materiaali on teroitettavan veitsen terää kovempaa. Keraaminen teroituspuikko ei juuri kulu, mutta materiaalinsa vuoksi se voi rikkoutua helposti. Käsittelethän siis puikkoa varoen, jotta se ei rikkoutuisi esim. jos tiputat sen vahingossa.

Diagram showing the correct grip for cutting with a knife. The hand holding the handle is on the left, and the hand holding the blade is on the right. The blade is held at an angle to the handle.

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.

Come usare l'affilacoltelli

- Tieni l'affilacoltelli saldamente con una mano.
- Appoggia la base della lama (la parte più vicina al manico) alla punta dell'affilacoltelli. Tenendo il coltello inclinato rispetto all'affilacoltelli (con un'angolazione di circa 20 gradi), fallo scorrere lungo il lato dell'affilacoltelli con un movimento ad arco, come mostrato nella figura.
- Ripeti la procedura sull'altro lato del coltello, in modo da affilare la lama da entrambe le parti.
- Continua finché il coltello non è

Teroittimen käyttöohje

- Pidä teroittinta tukevasti toisessa kädessä.
- Aseta veitsen tyvi (lähinnä kahvaa oleva osa) teroittimen kärkeä vasten. Pidä veistä noin 20 asteen kulmassa teroittimeen nähden ja vedä sitä teroittinta vasten kaarevalla liikkeellä kuvan mukaisesti.
- Toista toimenpide toiselle puolelle, jotta terän kumpikin puoli teroitetaan.
- Jatka kunnes veitsi on riittävän terävä, eli tee noin 10 vetoa kummallakin puolella. Ole varovainen, kun tarkistat veitsen terävyyttä!

Puhdistus

- Teroituspuikkoon voi tulla käytön jälkeen mustia viuruja. 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 viuruja.

Diagram showing the correct grip for cutting with a knife. The hand holding the handle is on the left, and the hand holding the blade is on the right. The blade is held at an angle to the handle.

ben affilato: in genere servono circa 10 passate per lato. Fai attenzione quando controlli se la lama è affilata!

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.

Magyar

- Hogy késeid megőrizzék 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 próbáld újra megélezni. Ebben az esetben a késélezést szakemberrel végeztess el.
- A FLAKSA késélező porcelánból

Svenska

- 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 stålqualitet. 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, vanligtvis cirka 20 grader, 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.

Diagram showing the correct grip for cutting with a knife. The hand holding the handle is on the left, and the hand holding the blade is on the right. The blade is held at an angle to the handle.

készül és nagyon jól használható minden minőségi kategóriába tartozó késhöz. 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. Zéért fontos, hogy az élezőt óvatosan használld. Ha elejted, könnyen eltörhet.

Így használd az élezőt

- Tartsd a késélezőt stabilan az egyik kezekben.
- Helyezd a kés élét (a nyelvhez közelebb eső végénél) az élező csúcsához. A kés élét egy bizonyos szögben tartva (általában 20 fok), ívben húzd végig a pengét teljes hosszában az élező mentén, ahogyan az ábra is mutatja.
- Ismételd meg a mozdulatsort a másik oldalon is, így a penge mindkét oldala éles lesz.
- Folytasd addig, míg a késed olyan éles lesz, amilyenek szeretnél, ehhez általában oldalanként 10 alkalom elég. Légy óvatos, amikor ellenőrzöd a kés élességét! Teszteld azt a körmőddel, de soha ne az ujjbegyeddél!

- Upprepa tills du är nöjd med skärpan, troligen ungefär 10 gånger på varje sida. Var försiktig när du kontrollerar knivens skärpa!

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.

Česky

- 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.
- Keramická očílka FLAKSA je vyrobená z porcelánu a hodí se na nože z jakékoli oceli. Nejlepšího výsledku dosáhnete, pokud použijete očílku

Diagram showing the correct grip for cutting with a knife. The hand holding the handle is on the left, and the hand holding the blade is on the right. The blade is held at an angle to the handle.

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.

Polski

- 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 stepił 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.

z tvrdšího materiálu, než je nůž. Očílka z porcelánu se skoro nikdy neopotřebuje, ale sám materiál je křehký. Proto je s ním nutné zacházet opatrně. Při pádu se totiž může rozbit.

Návod k použití brousku

- Držte brousek pevně v jedné ruce.
- Umístěte patu nože (nejblíže k rukojeti) ke špičce brousku. S nožem pod úhlem, obvykle asi 20 stupňů, k brousku, přejedte po jeho boku oboukrovým pohybem, jak je znázorněno na obrázku.
- Opakujte postup na druhé straně tak, aby byly obě strany čepele naostrěny.
- Pokračujte, dokud nůž nebude tak ostrý, jak chcete, asi 10krát z každé strany. Při kontrole ostrosti nože buďte opatrní!

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.

Diagram showing the correct grip for cutting with a knife. The hand holding the handle is on the left, and the hand holding the blade is on the right. The blade is held at an angle to the handle.

Diagram showing the correct grip for cutting with a knife. The hand holding the handle is on the left, and the hand holding the blade is on the right. The blade is held at an angle to the handle.

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

Jak używać ostrzałki

- Trzymaj ostrzałkę mocno w jednej dłoni.
- Przyłóż nasadę noża (część najbliżej rękojęści) na czubku ostrzałki, Trzymając nóż pod kątem do ostrzałki, zwykle około 20 stopni, przeciągnij go po boku ostrzałki po łuku, jak pokazano na ilustracji.
- Powtórz czynność na drugiej stronie, aby obie strony ostrza zostały zaostrzone.
- Kontynuuj, aż do uzyskania żądanej ostrości noża, prawdopodobnie około 10 razy z każdej strony. Zachowaj ostrożność podczas sprawdzania ostrości noża!

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

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.
- 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

Diagram showing the correct grip for cutting with a knife. The hand holding the handle is on the left, and the hand holding the blade is on the right. The blade is held at an angle to the handle.

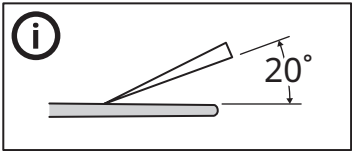
konieczne, możesz umyć i wysuszyć ostrzałkę ręcznie, ale czarne plamy nie znikną.

Eesti

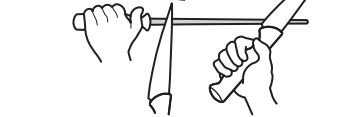
- Selleks, et noad oleks parimas seisus, tuleks neid teritada regulaarsete intervallidega - tavalises kodukasutuses üks kord nädalas. Kui nuga muutub pikaajalise hooletuse tulemusel väga nüriks või noatera on kahjustatud, võivad noad vajada teritamist professionaali poolt.
- Noateritaja FLAKSA on valmistatud 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 materjal ise on habras. Seetõttu on oluline teritajat ettevaatlikult käsitleda. Kukkudes võib see puruneda.

Teritaja kasutamine

- Hoia teritajat kindlalt ühes käes.
- Aseta noa käepideme sinupoolne ots teritaja vastu. Hoia nuga umbes



1



2



20 kraadise nurga all ja tõmba seda kaarja liigutusega libistades mööda teritaja külge või teritaja tera. Vaata joonist.

- Korda sama protsessi noa teisel küljel, et kogu noatera oleks terav.
- Jätka, kuni nuga on sinu jaoks piisavalt terav, arvatavasti mõlemal pool umbes 10 korda. Ole ettevaatlik, kui sa noma teravust kontrollid!

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.

Latviešu

- 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 nāzu asināmais ir izgatavots no porcelāna, tāpēc to var lietot

Kā uzasināt nazi, lai tas būtu gatavs lietošanai.

optīme, foloseštie ģntotdeauna o pilā dintr-un material mai dur decât cuțitul pe care vrei să-l ascuți. O pilā din porțelan se va uza foarte greu, dar materialul ģn sine este fragil. Din acest motiv este foarte importantz să manevrezi pila cu grijā. Se poate sparge dacā o scapi.

Cum folosești dispozitivul de ascuțit

- Ține dispozitivul de ascuțit ferm cu o mână.
- Așază baza cuțitului (porțunea cea mai apropiată de mâner) pe vârful dispozitivului de ascuțit. Ținând lama cuțitului la un unghi de aproximativ 20° față de dispozitiv, glisează toată lama cu o mișcare ca un arc așa cum se arată ģn ilustrație.
- Repetā procedura pe cealaltā parte a lamei cuțitului pentru ca ambele părți să fie ascuțite.
- Continuā pânā cānd cuțitul este suficient de ascuțit, probabil de 10 ori pe fiecare parte. Atenție atunci cānd verifici tăișul cuțitului!

Curățare

- Dupā ce ai folosit pila de ascuțit cuțite o anumită perioadă de timp, este normal să aparā Pete negre la suprafață. Acestea se datorează

contactului cu metalul cuțitului, și ģnseamnă pur și simplu că pila funcționează corespunzător. Dacā este necesar, poți să speli manual pila și să o usuci, dar aceasta nu va ģndepārta petele negre.

Slovensky

- 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 odborné nabrúsiť.
- Brúška na nože FLAKSA je vyrobenā z porcelānu a hodí sa na nože z akejkoľvek ocele. Najlepší výsledok dosiahete, ak použijete brúsku z tvrdšieho materiālu ako je nôž. Brúska z porcelānu sa skoro nikdy neopotrebuje, ale samotný materiál je krehký. Preto je potrebné zaobchádzať s ním opatrne. Pri páde sa môže rozbiť.

ar dažādiem nāžiem neatkarīgi no tērauda kvalitātes. Materiālam, no kā izgatavots nāza asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots nāza asmens. Porcelāna asināmie faktiski nekad nenolietojas, taču porcelāns kā tāds ir trausls. Tādēģ apejieties ar asināmo uzmanģi. Nokrģtot uz zemes, tas var saplīst.

Kā lietot nāzu asinātāju?

- Stingri satvert asinātāģu rokā.
- Pielģikt asmens galu (spala pusē) pie asinātāja gala. Pavērst nazi leņģi (parasti – aptuveni 20 grādu) pret asinātāģu un piespieģot lokā pārļaisť to pār asinātāģu tā, kā parādģts attēlā
- Atkārtot to pašu otrā asmens pusē, lai abas puses bģtu uzasinātas.
- Turpināt, līdz nazis ir tik ass, kā vēlies. Varēģtu bģt nepieciešami apmēram 10 atkārtojumi katrā pusē. Pārbaudot nāza asumu, ievērot piesardģģbu!

Tģrišana

- Pēc kāda laika uz asināmā virsmas var parādģties melnas svģtras. Tās rodas, metālam saskaroties ar asināmo, un nozģmē vienģģti to, ka asināmais strādā, kā nākas. Ja nepieciešams,

Kā uzasināt nazi, lai tas būtu gatavs lietošanai.

Ako používať brúsku

- Brúsku na nože pevne držeť v jednej ruke.
- Päťku noža (najbližšie k rukoväťi) položte na špičku brúsky. Keď je nôž pod uhlom asi 20 stupňov k brúske na nože, potiahnite ho proti strane alebo brúske obľúkového pohybu, ako je to znázornené na obrázku.
- Opakujte postup na druhej strane tak, aby boli obe strany ostria naostrené.
- Pokračujte, až kým nôž nie je tak ostrý, ako chcete, asi 10-krát na každej strane. Ostrnosť noža kontrolujte opatrne.

Čistenie

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

mazgājiet asināmo ar rokām, taču no mēlnājām svģtrām nav iespējams atbrģvoties.

Lietuvių

- Kad peilis būtų visada puikios būklės, jį reikėtų galąsti 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 galąsti 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.

Galastuvo naudojimas

- Viena ranka tvirtai suimkite galastuvą.
- Peilio kulną (vieta prie rankenos) pridėkite prie galastuvo viršūnės. Braukite šiek tiek pakreiptą

Kā uzasināt nazi, lai tas būtu gatavs lietošanai.

Kā uzasināt nazi, lai tas būtu gatavs lietošanai.

Български

- 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 рещецата 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 материала на ножа, по-твърд от материала на ножа, който желяете 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

- Дръжте здраво точилото с една ръка.
- Поставете най-близката до

(apie 20 laipsnių kampu) geležtę per galastuvą, kaip parodyta paveikslėlyje.

- Pakartokite visus žingsnius su kita peilio puse, kad būtų vienodai aštrios.
- Teškite, kol peilis taps tiek aštrus, kiek jums reikia. Greičiausiai reikės apie 10 perbraukimų iš abiejų pusių. Atsargiai tikrinkite aštrumą!

Valymas

- Panaudojus galastuvą kurį laiką, ant jo gali atsirasti juodų dėmių. Taip yra dėl sąlyčio su peilio metalu ir reiškia, kad galastuvas atlieka savo darbą. Jei reikia, galite išplauti galastuvą rankomis ir iššluostyti, tačiau dėmės nedings.

Portugues

- 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

Kā uzasināt nazi, lai tas būtu gatavs lietošanai.

дръжката част на ножа на върха на точилото. Дръжейки ножа под ъгъл около 20°, приплъзнете по ръба с дъгообразни движения, както е показано на снимката.

- Повторете процедурата от другата страна на острието, така че и двете страни да се наточат.
- Продължете до достигане на желаната острота, приблизително 10 пъти от всяка страна. Внимавайте, когато проверявате остротата на ножа!

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.

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 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

Kā uzasināt nazi, lai tas būtu gatavs lietošanai.

Hrvatski

- 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 naoštriti. 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 držati oštrač.
- Staviti korijen noža (dio najbliži dršci) na vrh oštrača. Oštricu noža držati pod kutom i pomicati ga u lukovima kako je prikazano na slici.
- Ponoviti postupak s druge strane tako da obje strane oštrice budu naoštrene.
- Nastaviti dok nož ne postane

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 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.

Româna

- Cea mai bună modalitate de a păstra cuțitul ģn stare bună este să ģl ascuți la intervale regulate - o datā pe săptămģnā pentru folosință casnicā. Dacā cuțitul s-a tocit din cauza utilizării ģndelungate sau neglijențe, sau dacā 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

Kā uzasināt nazi, lai tas būtu gatavs lietošanai.

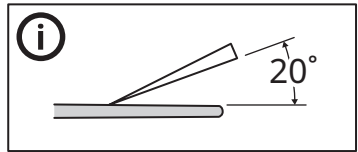
dovoljno oštar, što je vjerojatno 10 poteza sa svake strane. Pažljivo provjeravati oštrinu noža!

Čišćenje

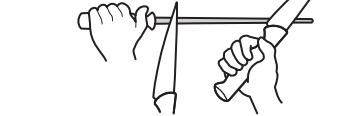
- Nakon određenog vremena korištenja oštrača za noževe normalno je da se na površini pojave crne mrlje. Kontakt s metalom noža izaziva pojavu tih mrlja. To samo znači da oštrač za noževe dobro oštri. Po potrebi možete ručno oprati i osušiti oštrač, ali time nećete odstraniti crne mrlje.

Ελληνικά

- Ο καλύτερος τρόπος για να διατηρήσετε το μαχαίρι σας σε έσοχη 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 τροχίσμα της λάμας να πρέπει να πραγματοποιηθεί από ένα επαγγελματία για την επιδιόρθωση της κόψης.
- Το ακονιστήρι FLAKSA είναι



1



2



Ostrilna palica FLAKSA je izdelana iz porcelana in je primerna za nože iz različnih vrst jekla. Za čim boljši rezultat naj bo ostrilo vedno iz tršega materiala kot nož, ki ga želiš naostriti. Porcelanasta ostrilna palica se tako rekoč nikoli ne obrabi, a sam material je krhek. Zato je pomembno, da s palico ravnaš previdno. Če pade na tla, se lahko zlomi.

Upotreba oštrača

- Čvrsto drži oštrač jednom rukom.
- Postavi osnovu oštrice (deo najbliži dršci) na vrh oštrača. Drži oštricu noža iskošenu prema oštraču, obično pod uglom od 20 stepeni, i povlači je praveći lučne pokrete, kako je prikazano na slici.
- Ponovi postupak i na drugoj strani tako da se naoštre obe strane oštrice.
- Nastavi sve dok nož ne bude oštar onoliko koliko želiš, otprilike 10 puta sa svake strane. Pažljivo proveri oštrinu noža!

Čiščenje

- Nakon prve upotrebe oštrača normalno je da se pojave crne mrlje na površini. Mrlje nastaju usled kontakta metala i oštrača i znače da je oštrenje obavljeno. Ako je potrebno, možeš ručno oprati i osušiti oštrač, ali time nećeš oprati tamne mrlje.

Slovenščina

- Kakovost noža ohraniš z rednim oštrenjem – pri običajni uporabi v gospodinjstvu zadošča enkrat tedensko. Če nož po dolgotrajni

kataskueasμένο από πορσελάνη και είναι κατάλληλο για το τρόχισμα των μαχαριών όλων των ποιότητων 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.

Οδηγίες χρήσης για το ακονιστήρι

- Κρατήστε σταθερά το ακονιστήρι στο ένα χέρι.
- Τοποθετήστε το τμήμα του μαχαριού που είναι πιο κοντά στη λαβή του, πάνω στην κορυφή στο ακονιστήρι. Με το μαχαίρι υπό γωνία, συνήθως 20 μοίρες, στο ακονιστήρι, περάστε το στο πλάι από το ακονιστήρι κάνοντας κίνηση καπύλης, όπως φαίνεται στην εικόνα.
- Επαναλάβετε τη διαδικασία και από την άλλη πλευρά έτσι ώστε και οι δύο πλευρές τις λεπίδας του μαχαριού να ακονιστούν.
- Συνεχίστε μέχρι το μαχαίρι να είναι

Ostrilna palica FLAKSA je izdelana iz porcelana in je primerna za nože iz različnih vrst jekla. Za čim boljši rezultat naj bo ostrilo vedno iz tršega materiala kot nož, ki ga želiš naostriti. Porcelanasta ostrilna palica se tako rekoč nikoli ne obrabi, a sam material je krhek. Zato je pomembno, da s palico ravnaš previdno. Če pade na tla, se lahko zlomi.

uporabi ali pomanjkljivem vzdrževanju postane povsem top, ga zaupaj strokovnjaku, da mu povrne pravo ostrino.

- Ostrilna palica FLAKSA je izdelana iz porcelana in je primerna za nože iz različnih vrst jekla. Za čim boljši rezultat naj bo ostrilo vedno iz tršega materiala kot nož, ki ga želiš naostriti. Porcelanasta ostrilna palica se tako rekoč nikoli ne obrabi, a sam material je krhek. Zato je pomembno, da s palico ravnaš previdno. Če pade na tla, se lahko zlomi.

Uporaba ostrilne palice

- Ostrilno palico trdno drži z eno roko.
- Peto rezila (del rezila, ki je najbližje ročaju) prisloni na vrh palice. Rezilo noža drži pod 20-stopinjskim kotom, nato pa z rezilom v loku potegni po robu palice, kot kaže slika.
- Postopek ponovi še na drugi strani rezila, tako da naostriš obe strani enakomerno.
- Postopek ponavljaj, dokler ne dosežeš želeno ostrine noža - za kar bo verjetno zadoščalo 10 ponovitev po vsaki strani. Pri preverjanju ostrine noža ravnaj vidno!

όσο αιχμηρό θέλετε, περίπου 10 φορές σε κάθε πλευρά. Να είστε προσεκτικοί όταν ελέγχετε την αιχμηρότητα του μαχαριού!

Καθαρισμός

- Το τροχιστήρι, 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 μαχαριού, και απλά σημαίνουν ότι το τροχιστήρι κάνει καλά την δουλειά του. Εάν είναι ανάγκη, μπορείτε να πλύνετε και να στεγνώσετε το τροχιστήρι με το χέρι, αλλά αυτό δεν θα εξαλείψει τα σημάδια.

Русский

- Лучший способ сохранить Ваши ножи в хорошем состоянии - регулярно их затачивать. При бытовом использовании желательнее делать это раз в неделю. Если в результате долгого использования или неаккуратного обращения нож затупился, если

Ostrilna palica FLAKSA je izdelana iz porcelana in je primerna za nože iz različnih vrst jekla. Za čim boljši rezultat naj bo ostrilo vedno iz tršega materiala kot nož, ki ga želiš naostriti. Porcelanasta ostrilna palica se tako rekoč nikoli ne obrabi, a sam material je krhek. Zato je pomembno, da s palico ravnaš previdno. Če pade na tla, se lahko zlomi.

Čiščenje

- Povsem normalno je, da po nekajkratni uporabi na površini ostrilne palice ostanejo črne sledi. Te nastanejo ob stiku palice s kovinskim rezilom noža in pomenijo, da je bila palica pravilno uporabljena. Po potrebi lahko ostrilno palico pomiješ na roke in osušiš, a s tem ne odstraniš črnih sledi.

Türkçe

- 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

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 использовать ножеточку

- Крепко держите ножеточку в одной руке.
- Поместите часть лезвия ножа (прилегающую к ручке) напротив кончика ножеточки. Удерживая нож под углом, обычно 20 градусов, к ножеточке, проведите всей желательной 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.

Ostrilna palica FLAKSA je izdelana iz porcelana in je primerna za nože iz različnih vrst jekla. Za čim boljši rezultat naj bo ostrilo vedno iz tršega materiala kot nož, ki ga želiš naostriti. Porcelanasta ostrilna palica se tako rekoč nikoli ne obrabi, a sam material je krhek. Zato je pomembno, da s palico ravnaš previdno. Če pade na tla, se lahko zlomi.

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

Bileyici nasıl kullanılır

- Bileyiciyi bir elinizle sıkıca tutun.
- Bıçağın topuğunu (sapa en yakın kısım) bileyicinin ucuna yerleştirin. Bıçak bileyiciye yaklaşık 20 derecelik bir açıda iken şekilde gösterildiği gibi bir yay hareketi kullanarak, kenara veya bileyiciye doğru kaydırın.
- Bıçağın her iki tarafının da keskinleşmesi için işlemi diğer tarafta da tekrarlayın.
- Bıçak istediğiniz kadar keskin olana kadar devam edin (her iki tarafa yaklaşık 10 kez). Bıçağın keskinliğini kontrol ederken dikkatli olun!

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. Gereklilyse elde yıkayabilir ve kurulayabilirsiniz ama bu işlem siyah noktaları çıkartmayacaktır.

- Продолжайте, пока нож не станет достаточно острым, около 10 раз с каждой стороны. Будьте осторожны при проверке остроты ножа!

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.

Українська

- Кращий спосіб зберегти Ваші ножі у гарному стані - регулярно їх гострити. Під час побутового використання бажано робити це раз на тиждень. Якщо в результаті тривалого використання або необережного користування ніж затупився, якщо край ножа пошкоджений, то може знадобитися професійне заточування леза.
- FLAKSA ФЛАКСА точило для ножа

عربي

- 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 بجمع أنواعها المختلفة. للحصول على أفضل النتائج، استخدم مسن مصنوع من مواد أقوى من السكين الذي تودين شحذه. المسن المصنوع من البورسلين لا يبلى أبدا تقريبا، 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) 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.

виконане із порцеляни, його можна використовувати для гостріння ножів із різних видів сталі. Для більшої ефективності точило має бути виготовлене з матеріалу, твердішого за сталь леза ножа. Точило з порцеляни майже ніколи не зношується, однак це крихкий матеріал. Тому із таким точилом слід поводитись обережно. Внаслідок падіння воно може розбитись.

Як користуватися точилом

- Міцно тримайте точило в одній руці.
- Розмістіть частину леза ножа (що прилягає до ручки) навпроти кінчика точила. Утримуючи лезо ножа під кутом до точила (приблизно 20 градусів), проведіть всією довжиною леза по точилу, рукоячись дугою, як це зображено на рисунку.
- Повторіть ті ж дії з іншого боку леза, щоб воно було заточене з обох боків.
- Продовжуйте, доки ніж не стане досить гострим, приблизно 10 разів із кожного боку. Будьте обережні, перевіряючи гостроту ножа!

Ostrilna palica FLAKSA je izdelana iz porcelana in je primerna za nože iz različnih vrst jekla. Za čim boljši rezultat naj bo ostrilo vedno iz tršega materiala kot nož, ki ga želiš naostriti. Porcelanasta ostrilna palica se tako rekoč nikoli ne obrabi, a sam material je krhek. Zato je pomembno, da s palico ravnaš previdno. Če pade na tla, se lahko zlomi.

- 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 و ذلك نتيجة للتماس مع معدن السكين، و تعني بساطة أن المسن يؤدي وظيفته. يمكنك غسل و تجفيف المسن باليد إذا لزم الأمر، و لكن ذلك لن يخلصك من النقاط السوداء.

Чищення

- Після використання точила упродовж певного часу на його поверхні можуть з'явитися темні плями. Вони виникають від контакту з металевим лезом ножа і це нормально. За потреби помийте та висушіть точило вручну, але від цього плями не зникнуть.

Srpski

- Najbolji način da noževe sačuvaš u odličnom stanju jeste redovno oštrenje — jednom sedmično pri običnoj upotrebi u domaćinstvu. Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, ili ako se oštrica ošteti, možda će morati majstor da ga naoštri kako bi se obnovila ivica.
- FLAKSA oštrač noževa napravljen je od porcelana i njime možeš oštriti noževe od svih vrsta čelika. Najbolje je kada je oštrač od materijala koji je čvršći od samog noža. Oštrač od porcelana praktično ne može da se istroši, ali sam materijal je krt. Zato pažljivo rukuj oštračem. Ako ga ispustiš, može se razbiti.