

# STJÄRNSTÖR



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Français</b>	<b>6</b>
<b>Español</b>	<b>9</b>



# English

## **Before using for the first time**

Wash, rinse and dry the knife before using it for the first time.

## **Cleaning**

Knives prefer to be washed by hand. The knife is unlikely to be rendered useless if washed in a dishwasher, but the edge can be damaged and the blade may corrode.

Wash and dry the knife directly after use. That prevents any risk of bacteria spreading from, for example, raw chicken to fresh vegetables.

To avoid unsightly marks on the blade, dry the knife immediately after it has been washed.

## **Sharpening and whetting**

A sharp knife is safer to use than a blunt one, so sharpen your knife

regularly. This knife has a blade of stainless steel that is simple to sharpen. Once a week is usually advisable for ordinary household use.

Remember that the sharpener must be made of a harder material than the steel in the blade. For this reason you need to use a sharpening steel made of ceramic or chromium steel, a whetstone or a knife sharpener.

If a knife has become very blunt as a result of long use or carelessness, you may need to have the blade professionally sharpened to restore its edge.

### **Storing and using your knife**

Avoid cutting through frozen or very hard foods (for example, bones), because this can cause the edge to bend or shards to loosen in the blade. If you cut into hard foods: Pull the knife back

and forth through the food. Do not rock the knife from side to side.

Always use a chopping board made of wood or plastic. Never cut on a surface made of glass, metal or ceramics.

Store your knife in a knife block or on a magnetic strip on the wall. Storing knives in the right way protects the edge and prolongs the life of the knife.

## **Français**

### **Avant la première utilisation**

Laver, rincer et sécher le couteau avant la première utilisation.

### **Nettoyage**

Laver les couteaux à la main. Les couteaux ne seront pas inutilisables si vous les mettez

au lave-vaisselle mais le fil risque de s'émousser et la lame peut se corroder.

Laver et sécher le couteau juste après utilisation. Ceci permet d'éviter tout risque de propagation de bactéries, d'un poulet cru vers des légumes frais par exemple.

Pour éviter les traces sur la lame, essuyer le couteau juste après l'avoir lavé.

### **Aiguillage**

Un couteau aiguisé est plus sûr d'utilisation qu'un couteau émoussé, c'est pourquoi il faut aiguiser votre couteau à intervalles réguliers. Ce couteau comporte une lame en acier inoxydable facile à aiguiser.

Pour une utilisation domestique normale, il est conseillé d'aiguiser environ une fois par semaine.

L'outils servant à aiguiser doit être

dans un matériau plus dur que le métal de la lame. C'est pourquoi il faut utiliser un fusil en céramique ou en acier au chrome, une pierre à aiguiser ou encore un aiguiser. Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguiser par un professionnel.

### **Rangement et utilisation**

Eviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple) car la lame pourrait se courber ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière. Ne pas manipuler le couteau latéralement.

Toujours utiliser une planche à découper en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur une surface en verre, en métal ou en céramique.

Conserver les couteaux dans un



bloc à couteaux ou sur un rail magnétique mural. Cela vous permet de protéger la lame et de prolonger la durée de vie du couteau.

## **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.

## **Afilado**

Es más seguro utilizar un cuchillo bien afilado que uno desafilado; por tanto, piensa en afilar regularmente los cuchillos. La hoja de este cuchillo es de acero inoxidable, un material fácil de afilar. Es aconsejable afilar una vez por semana los cuchillos que se utilizan a diario.

Ten en cuenta que el afilador debe ser de un material más duro que las hojas. Por dicha razón, es necesario usar un afilador cerámico o de acero cromado, o una piedra de afilar.

Si un cuchillo pierde el filo por falta de cuidado o por exceso de uso, puede ser necesario un afilado profesional.

## **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.

