

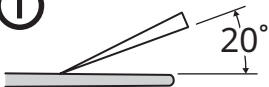
# IKEA 365+

Design Henrik Preutz

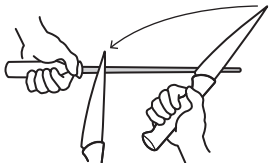


Design and Quality  
IKEA of Sweden

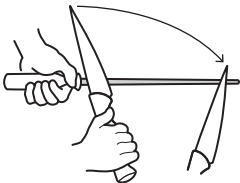




**1**



**2**



**English**

**5**

**עברית**

**6**

# 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.

Always use a sharpener in a harder material than the knife you want to sharpen. IKEA 365+ sharpening rod is made of diamond coated steel which means that it can be used for sharpening all knives.

## **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.

- 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**

Wash the sharpening steel by hand.

## **עברית**

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

יש להשתמש במשחזת מחומר קשה יותר מהסכין אותה ברצונכם לחדד. משחזת IKEA 365+ עשויה פלדה מצופה יהלומים ומשמשת להשחזה של כל סוגי סכינים.

### **אופן השימוש במשחזת**

- אחזו במשחזת ביד אחת.
- הניחו את עקב הסכין (קרוב לידיה) על קצה המשחזת. כאשר הסכין בזווית של כ-20 מעלות למשחזת, העבירו את הלהב על צדה של המשחזת בתנועה קשתית, כפי שנראה בשרטוט.
- חזרו על הפעולה בצד השני, כך ששני צידי הלהב יושחו.
- המשיכו להשחיז עד לקבלת התוצאה הרצויה, כ-10 פעמים מכל צד. היזהרו מאוד בעת בדיקת חדות הסכין!

### **הוראות טיפול**

נקו את המשחזת ידנית.

