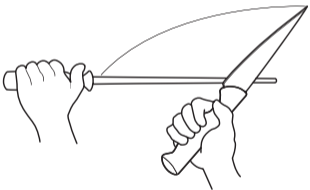
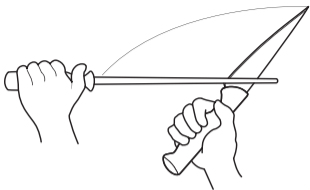


BRILJERA



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH	5
DEUTSCH	6
FRANÇAIS	7
NEDERLANDS	8
DANSK	9
ÍSLENSKA	10
NORSK	11
SUOMI	12
SVENSKA	13
ČESKY	14
ESPAÑOL	15
ITALIANO	16
MAGYAR	17
POLSKI	18
EESTI	19
LATVIEŠU	20
LIETUVIŲ	21
PORTUGUES	22
ROMÂNĂ	23
SLOVENSKY	24
БЪЛГАРСКИ	25
HRVATSKI	26
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	27

РУССКИЙ	28
УКРАЇНСЬКА	29
SRPSKI	30
SLOVENŠČINA	31
TÜRKÇE	32
عربي	33

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. BRILJERA sharpening steel is made of diamond coated steel which means that it can be used for sharpening all knives.

How to use a sharpner

- 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 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. Be careful when you check the sharpness of the knife! Test it against your nail, never against your fingertip.

Cleaning

Wash the sharpening steel by hand.

Durch regelmäßiges Schärfen bleiben Messer im besten Zustand. Für den Hausgebrauch empfiehlt sich regelmäßiges Schärfen - ca. 1x pro Woche. Ist ein Messer durch unsachgemäße Behandlung oder durch längere Benutzung ohne regelmäßiges Schärfen stumpf geworden oder weist die Schneide Scharfen auf, kann ein professioneller Schliff erforderlich werden.

Immer einen Wetzstab benutzen, dessen Material härter ist als der Stahl der Messerklinge. Der Wetzstab BRILJERA ist aus diamantbeschichtetem Stahl hergestellt und eignet sich daher für jede Art Messer.

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.
- 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

Der Wetzstab sollte von Hand gespült werden.

La meilleure façon de conserver votre couteau en excellent état est de l'aiguiser à intervalles réguliers (une fois par semaine en cas d'usage domestique classique). Si votre couteau est devenu très émoussé à cause d'une utilisation fréquente ou d'un manque d'entretien, ou si le bord tranchant est abîmé, il peut être nécessaire de faire aiguiser la lame par un professionnel pour restaurer le bord.

Utilisez toujours un aiguisoir fait d'un matériau plus dur que le couteau que vous voulez aiguiser. Le fusil à aiguiser BRILJERA est fabriqué en acier revêtu de diamant, ce qui permet de l'utiliser pour aiguiser tous types de couteaux.

Utilisation du fusil à aiguiser

- Tenez le fusil à aiguiser fermement dans une main.
- Placez le talon de lame (le plus près possible de la poignée) contre le bord du fusil. Frottez le couteau contre le fusil en le penchant sur le côté et en réalisant un mouvement en arc comme montré dans l'illustration.
- Répétez le mouvement sur l'autre côté de la lame afin d'aiguiser les deux côtés.
- Continuez jusqu'à ce que le couteau soit aussi affûté que vous le souhaitez. Faites attention au moment de vérifier le tranchant de couteau ! Testez-le contre votre ongle, jamais contre le bout du doigt.

Nettoyage

Laver le fusil à aiguiser à la main.

De beste manier om de scherpste 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.

Gebruik altijd een aanzetstaal van een harder materiaal dan het staal van het mes. Het aanzetstaal BRILJERA is gemaakt van met diamant bedekt staal en is daarom geschikt voor alle messen.

Zo gebruik je het aanzetstaal

- Houd het aanzetstaal stevig in je ene hand.
- Plaats de wortel van het mes (het dichtst bij het heft) tegen de top van het aanzetstaal. Zet het mes in een schuine hoek tegen het aanzetstaal en beweeg het mes met een boogvormige beweging over het aanzetstaal (zie afb.)
- Doe hetzelfde aan de andere kant, zodat beide kanten van het blad worden aangezet.
- Herhaal dit totdat het mes scherp genoeg is. Wees voorzichtig wanneer je de scherpste van het mes controleert! Probeer het voorzichtig uit tegen je nagel, nooit tegen je vingertop.

Reinigen

Was het aanzetstaal met de hand af.

Den bedste måde at holde din kniv i god stand på er at slibe den med jævne mellemrum – 1 gang om ugen i en almindelig husholdning. Hvis kniven er blevet meget sløv efter lang tids brug eller skødesløs behandling, eller hvis skæret er blevet beskadiget, kan du få en fagmand til at slibe den, så skæret bli'r skarpt igen.

Brug altid et strygestål, der er fremstillet af et hårdere materiale end den kniv, du vil slibe. BRILJERA strygestål er fremstillet af diamantbelagt stål, og det betyder, at det kan bruges til at slibe alle typer knive.

Sådan bruger du strygestålet

- Ta' godt fat om strygestålet med den ene hånd.
- Placer knivens hæl (tættest på grebet) mod strygestålets spids. Hold kniven i en vinkel mod strygestålet, og træk den langs siden på strygestålet i en bueformet bevægelse, som vist på illustrationen.
- Gentag på den anden side af kniven, så begge sider af skæret bli'r slebet.
- Fortsæt, indtil kniven er så skarp, som du ønsker. Pas på, når du tester knivens skarphed! Test den mod en negl, aldrig en fingerspids.

Rengøring

Vask strygestålet af i hånden.

Besta leiðin til að halda hnífunum 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.

Notaðu alltaf brýni úr harðara efni en stálið í hnífsblaðinu. BRILJERA brýnið er úr demantshúðuðu stáli og þess vegna er hægt að nota það til að brýna alla hnífa.

Svona notar þú brýni

- Haltu þétt um brýnið með annarri hendi.
- Leggðu enda hnífsins (næst handfanginu) við enda brýnisins. Haltu hnífnum þannig að hann liggja á ská yfir brýnið og renndu honum meðfram hliðum brýnisins með bogahreyfingu eins og sýnt er á myndinni.
- Gerið eins hinum megin þannig að báðar hliðar blaðsins séu brýndar.
- Haltu áfram þar til hnífurinn er orðinn eins beittur og þú vilt hafa hann. Farðu varlega þegar þú athugar bitið! Prófaðu á fingurnöglinni, aldrei á fingurgómnum.

Þrif

Þvoðu stálbrýnið í höndunum.

Den beste måten å bevare knivens skarphet på, er å skjerpe knivene regelmessig. For en vanlig husholdnings hverdagsbruk er en gang i uken å anbefale. Dersom kniven har blitt ordentlig sløv gjennom lang tids bruk, uforsiktighet eller om det er skader på eggen, kan det være nødvendig å få den slepet profesjonelt for å gjenopprette eggens skarphet.

Bruk alltid et slipestål eller bryne av et hardere materiale enn selve kniven som du vil skjerpe. Slipestålet BRILJERA er i diamantbelagt rustfritt stål som betyr at det skal passe til alle typer kniver.

Slik bruker du et slipestål eller bryne

- Hold slipestålet eller brynet godt i én hånd.
- Plasser knivens rot (nærmest håndtaket) mot toppen av slipestålet eller brynet. Hold kniven i en vinkel i forhold til slipestålet (brynet), og dra kniven over slipestålet (brynet) i en buet bevegelse (se bildet).
- Gjør det samme på motsatt side slik at begge sidene av knivbladet blir slipt.
- Gjenta til du er fornøyd med skarpheten. Vær forsiktig når du kontrollerer knivens skarphet! Prøv forsiktig mot neglen, aldri mot fingertuppen.

Rengjøring

Vask slipestålet eller brynet for hånd.

Veitsi säilyy terävänä, kun teroitat sen säännöllisin väliajoin. Arkikäytössä suositeltava väli on kerran viikossa. Jos veitsi on hyvin tylsä pitkän tai varomattoman käytön vuoksi tai jos terä on vaurioitunut, ammattilaisen tekemä teroitus voi olla tarpeen.

Käytä aina teroitettavaa veistä kovemmasta materiaalista valmistettua veitsenteroitinta. BRILJERA-veitsenteroitin on valmistettu timanttipäälystetystä teräksestä, mikä tarkoittaa, että sitä voidaan käyttää kaikenlaisten veitsien teroittamiseen.

Näin käytät veitsenteroitinta

- Pitele teroitinta tukevasti toisessa kädessä.
- Aseta veitsen tyvi (lähimpänä kädensijaa) teroittimen kärkeä vasten. Pidä veistä kulmassa teroittimeen nähden ja pyyhkäise sitä teroittimeen kaarevalla liikkeellä, kuten esitetään kuvassa.
- Toista toimenpide veitsen toiselle puolelle, jolloin terän molemmat puolet teroittuvat.
- Jatka, kunnes veitsi on tarpeeksi terävä. Testaa terävyys varovasti! Testaa terävyys aina kynttä vasten, älä koskaan sormenpäästä vasten.

Puhdistus

Pese veitsenteroitin käsin.

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.

Använd alltid ett bryne av hårdare material än knivens stål. Brynet BRILJERA är tillverkat av diamantbelagt stål och kan därför användas till alla knivar.

Så här använder du brynet

- Håll brynet stadigt i ena handen.
- Placera knivens rot (närmast handtaget) mot brynets topp. Vinkla kniven mot brynet 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.
- Upprepa tills du är nöjd med skärpan. Var försiktig när du kontrollerar knivens skärpa! Prova försiktigt mot nageln, aldrig mot fingertoppen.

Rengöring

Brynstålet ska diskas för hand.

Pravidelné broušení představuje nejlepší způsob, jak udržíte svůj nůž ve skvělé kondici. Při běžném domácím použití stačí brousit jednou týdně. Pokud se čepel velmi otupí nebo poškodí, je lepší nechat nůž profesionálně nabrousit.

Vždy používejte brousek z tvrdšího materiálu než je nůž, který chcete brousit. BRILJERA je vyrobená z diamantové oceli – takže s ní lze brousit veškeré nože.

Jak používat brousek

- Držte brousek pevně v jedné ruce.
- Spodní část čepele (u rukojeti) podržte proti špičce brousku v pravém úhlu. Táhněte nožem podél brousku v obloukovém pohybu (viz obrázek).
- Stejný proces opakujte i na druhé straně čepele, aby se brousily rovnoměrně.
- Pokračujte tak dlouho, dokud nůž nebude dostatečně ostrý. Při kontrole ostrosti buďte opatrní! Testujte ostrost proti nehtu, nikdy proti bříšku prstu.

Čištění

Brusnou ocel čistěte ručně.

La mejor forma de mantener los cuchillos en buen estado es afilándolos una vez a la semana. De esta forma siempre estarán listos para usarlos en tareas domésticas. Si la hoja está muy desafilada o incluso rota por haberla usado mucho tiempo o bien por no haberle dado un uso adecuado, deberás acudir a un profesional para repararla.

El material del afilador deberá ser más duro que el del cuchillo. BRILJERA es de acero recubierto de diamante, por lo que puede utilizarse para afilar cualquier tipo de cuchillo.

Cómo usar un afilador

- Sujeta el afilador con firmeza.
- Coloca la defensa del cuchillo (es la parte más cercana al mango) contra la punta del afilador. Con el cuchillo en ángulo, deslízalo contra el lateral del afilador empleando un movimiento arqueado, tal como se ve en la imagen.
- Repite 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. Puedes probarlo contra la uña, pero nunca contra el dedo.

Limpieza

Lavar a mano.

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

Usa sempre un affilacoltelli di un materiale più duro della lama da affilare. L'acciaino BRILJERA, realizzato in acciaio rivestito in diamante, è utilizzabile per affilare tutti i coltelli.

Istruzioni per l'uso

- Afferra saldamente l'affilacoltelli con una mano.
- Appoggia la base della lama del coltello (la parte più vicina al manico) contro la punta dell'affilacoltelli, formando un angolo. Passa il coltello sul lato dell'affilacoltelli, esercitando un movimento ad arco, come mostrato nella figura.
- Ripeti l'operazione sull'altro lato per affilare la lama da entrambe le parti.
- Continua finché il coltello non raggiunge l'affilatura desiderata. Fai attenzione quando controlli che il coltello sia affilato: provalo contro un'unghia, non sulla punta delle dita.

Pulizia

L'acciaino va lavato a mano.

Hogy késeid megőrizzed 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 próbálsz újra megélezni. Ebben az esetben a késélezést szakember végezze el.

A legjobb eredmény elérése érdekében mindig keményebb anyagot használj mint a kés, amit élezni szeretnél. A BRILJERA késélező gyémántbevonatú acélból készült, így bármilyen anyagú kés élezésére használható.

A késélező használata

- Tartsd a késélezőt stabilan az egyik kezében.
- Helyezd a kés élét (a nyélhez közelebb eső végénél) az élező csúcsához. A kés élét egy bizonyos szögben tartva, 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, amilyennek szeretnéd. Légy óvatos, amikor ellenőrzöd a kés élességét! Teszteld azt a körmöddel, de soha ne az ujjbegyeddél!

Tisztítás

A késélező csak kézzel mosható.

Najlepszym sposobem na utrzymanie noża w doskonałym stanie jest jego regularne ostrzenie - raz w tygodniu dla zwykłego użytku domowego. Jeśli nóż bardzo się stępił w wyniku długiego użytkowania lub niedbałości lub jeśli krawędź tnąca została uszkodzona, konieczne może okazać się profesjonalne ostrzenie w celu przywrócenia krawędzi ostrza.

Zawsze używaj ostrzałki z materiału twardszym niż nóż, który chcesz naostrzyć. Ostrzałka BRILJERA wykonana jest ze stali pokrytej diamentem, co oznacza, że może być stosowana do ostrzenia wszystkich noży.

Sposób użytkowania

- Trzymaj ostrzałkę mocno w jednej dłoni.
- Umieść nasadę noża (część najbliższą rękojeści) na czubku ostrzałki. Trzymając nóż pod kątem przesunij go na boku ostrzałki po łuku, jak pokazano na rysunku.
- Powtórz czynność na drugiej stronie, aby obie strony ostrza były naostrzone.
- Kontynuuj, aż do uzyskania żądanej ostrości noża. Zachowaj ostrożność podczas sprawdzania ostrości noża! Sprawdzaj na paznokciu, nigdy na opuszku palca.

czyszczenie

Ostrzałkę należy zmywać ręcznie.

Parim viis hoida nuga heas korras, on seda regulaarselt teritada - tavalises kodukasutuses kord nädalas. Kui nuga muutub väga nüriks pikaaegse hooletuse tõttu või tera saab kahjustada, võib olla vajalik noatera professionaalne teritamine.

Kasuta teritajat alati kõvemas materjalis, kui nuga, mida soovid teritada. BRILJERA teritusteras on valmistatud teemantkattega terasest, mis tähendab, et seda saab kasutada igat tüüpi nugaodega.

Kuidas teritajat kasutada

- Hoia teritajat kindlalt ühes käes.
- Pane noatera konts (koht, mis on käepidemele kõige lähemal) vastu teritaja otsa. Hoides nuga teritaja suhtes nurga all, tõmba seda vastu teritaja külge kaarjate liigutustega, nagu näidatud pildil.
- Korda seda tegevust ka teise poolega, et noatera mõlemad pooled oleks teravad.
- Jätka, kuni nuga on nii terav, kui soovid. Ole ettevaatlik noa teravuse kontrollimisel! Testi seda küüne vastas, kuid mitte kunagi vastu sõrme.

Puhastamine

Pese teritusterast käsitsi.

Nazi var uzturēt lieliskā stāvoklī ikdienas lietošanai mājās, ja to regulāri, reizi nedēļā uzasina. Ja nazis ilgstošas lietošanas vai nevērīgas apkopes dēļ ir kļuvis truls vai arī asmens ir bojāts, iespējams, būs nepieciešama profesionāla uzasināšana.

Vienmēr izmanto asinātāju no cietāka materiāla nekā asināmais nazis. BRILJERA nažu asinātājs ir no tērauda ar dimanta pārklājumu – to var izmantot visu nažu asināšanai.

Kā lietot nažu asinātāju

- Ar vienu roku stingri pieturēt asinātāju.
- Novietot naža pamatni (spalam tuvāko daļu) pie asinātāja gala. Turot nazi ieslīpi pret asinātāju, pārvilkt naža asmeni pār asinātāju lokveida kustībā (kā redzams attēlā)
- Atkārtot tādu pašu darbību otrā pusē, lai uzasinātu asmeni no abām pusēm.
- Turpināt, līdz asmens ir vēlamajā asumā. Ievērot piesardzību, pārbaudot naža asumu! Pārbaudīt asumu pret nagu, nevis pret pirksta galu.

Mazgāšana

Nažu asināmo mazgāt ar rokām.

Peilis išliks puikios būklės, jei pagalšite jį kartą per savaitę ir naudosite tik pagal paskirtį namuose. Jei ilgai neišnaudojate, dėl dažno ar aplaidaus naudojimo peilio geležtė atbuks, kreipkitės profesionalaus galandimo – meistras atkurs geležtės briauną, grąžins jai aštrumą.

Galąstuvai turi būti pagaminti iš kietesnės medžiagos nei peilis, kurį norite pagalšti. Galąstuvai BRILJERA pagaminti iš deimantine danga padengto plieno, todėl tinka visiems peiliams galąsti.

Kaip naudoti?

- Viena ranka tvirtai suimkite galąstuvą.
- Peilio kulną (vieta prie rankenos) pridėkite prie galąstuvo viršūnės. Braukite šiek tiek pakreiptą geležtę per galąstuvą, kaip parodyta paveikslėlyje.
- Pakartokite visus žingsnius su kita peilio puse, kad būtų vienodai aštrios.
- Tęskite, kol peilis taps tiek aštrus, kiek jums reikia. Atsargiai tikrinkite aštrumą! Rekomenduojame tikrinti nagu ir niekada – piršto galiuku.

Valymas

Plaukite rankomis.

A melhor maneira de manter a sua faca em excelentes condições para o trabalho doméstico diário é afiá-la regularmente uma vez por semana. Se a faca ficar muito romba devido a uma longa utilização ou pela falta de cuidados, ou se a lâmina tiver sido danificada, poderá ter de ser afiada por um profissional para recuperar a sua eficácia.

Use sempre um afiador feito num material mais duro do que a faca que quer afiar. O afiador BRILJERA é feito em aço revestido a diamante, o que significa que pode ser utilizado para afiar todas as facas.

Como usar um 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, 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 conforme desejar. Cuidado ao verificar a agudeza da faca! Verifique numa unha, nunca na ponta do dedo.

Limpeza

Lave o afiador de aço à mão.

Cea mai bună modalitate de a păstra cuțitele în stare bună este de a le ascuți o dată pe săptămână. Dacă un cuțit este foarte tocit din cauza uzului necorespunzător sau dacă se deteriorează, ascute-l profesional.

Folosește un dispozitiv de ascuțit dintr-un material mai dur decât cuțitul pe care vrei să îl ascuți. Oțelul de ascuțit BRILJERA este realizat din oțel cu strat de diamant, așa că poate fi folosit pentru a ascuți orice cuțit.

Cum folosești dispozitivul de ascuțit

- Ține dispozitivul cu o mână.
- Așază partea cea mai apropiată de mâner lângă dispozitiv. Când cuțitul se află în unghi drept cu dispozitivul, trage lama pe dispozitiv cu o mișcare circulară.
- Repetă procedura și pe cealaltă parte pentru ca lama să fie ascuțită.
- Continuă până când cuțitul este ascuțit cât dorești. Ai grijă când verifici!

Curățare

Curăți oțelul dispozitivului cu mâna.

Najlepší spôsob ako uchovať nôž vo výbornom stave na bežné domáce použitie je pravidelne ho raz za týždeň ostriť. Ak ste nôž používali dlhšie alebo nedbanlivo, a preto sa výrazne otupil, alebo ak sa poškodila čepeľ, je možné, že obnovu ostrosti čepele budete musieť zveriť profesionálom.

Vždy používajte brúsku na nože z materiálu, ktorý je tvrdší ako nôž, ktorý ostríte. Oceľ v brúske BRILJERA je z ocele pokrytej diamantom, takže ju môžete používať na všetky nože.

Ako používať brúsku na nože

- Brúsku držte pevne v jednej ruke.
- Päť noža (miesto najbližšie k rúčke) umiestnite na okraj brúsky. Naklonený nôž potiahnite po strane brúsky oblúkovým pohybom ako vidíte na obrázku.
- Opakujte na opačnej strane noža, aby boli ostré obe strany čepele.
- Pokračujte až kým je nôž aspoň taký ostrý, ako sa vám páči. Pri testovaní ostrosti buďte opatrní. Testujte o necht, nikdy nie o bruško prsta.

Čistenie

Brúsku umývajte ručne.

Най-добрият начин да поддържате ножа в отлично състояние е да го наточвате редовно - веднъж седмично за редовна домашна употреба. Ако ножът е много изтъпен поради дълга употреба или небрежност, или ако острието му е повредено, може да е необходимо професионално наточване за възстановяване на острието.

Винаги използвайте точило от по-твърд материал от ножа, който искате да наострите. Точилото BRIJERA е направено от стомана с диамантено покритие, което означава, че може да се използва за всички видове ножове.

Инструкции за употреба на точило

- Дръжте здраво точилото в едната ръка.
- Поставете под ъгъл долната част на ножа (най-близо до дръжката) срещу върха на точилото. Започнете да заточвате с плъзгащи, дъгообразни движения срещу точилото, както е показано на картинката.
- Повторете процедурата от другата страна, така че и двете страни на острието да са наострени.
- Продължете докато ножът е толкова остър, колкото желаете. Внимавайте, когато проверявате остротата му! Тествайте го на нокътя си и никога на върха на пръста си.

Почистване

Измийте стоманената част на точилото на ръка.

Kako bi nož ostao u najboljem stanju, potrebno je redovito ga oštiti i to jednom tjedno za kućnu upotrebu. Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje ili ako se oštrica ošteti, odnijeti ga na oštrenje kod profesionalnog oštrača.

Uvijek koristiti oštrač tvrdog materijala od noža koji se oštri. BRILJERA čelik za oštrenje izrađen je od čelika presvučenog dijamentom, što znači da se može koristiti za oštrenje svih noževa.

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 dovoljno oštar. Pažljivo provjeravati oštrinu noža! Testirati ga na svome noktu, nikad na vrhu prsta.

Čišćenje

Čelik za oštrenje prati ručno.

Ο καλύτερος τρόπος για να διατηρήσετε το μαχαίρι σας σε άριστη κατάσταση είναι να το ακονίζετε ανά τακτά χρονικά διαστήματα - μία φορά την εβδομάδα για συνηθισμένη οικιακή χρήση. Αν ένα μαχαίρι έχει γίνει πολύ αμβλύ λόγω μακρόχρονης χρήσης ή απροσεξίας ή αν η άκρη έχει φθαρεί, ίσως χρειαστεί να κάνετε επαγγελματικό ακόνισμα της λεπίδας για να αποκαταστήσετε την άκρη της.

Χρησιμοποιείτε πάντα ένα ακονιστήρι από πιο σκληρό υλικό από το μαχαίρι που θέλετε να ακονίσετε. Το ακονιστήρι BRILJERA είναι κατασκευασμένο από ατσάλι με επίστρωση διαμαντιού, που σημαίνει ότι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ακόνισμα όλων των μαχαιριών.

Πώς να χρησιμοποιήσετε ένα ακονιστήρι

- Κρατήστε το ακονιστήρι σταθερά στο ένα χέρι.
- Τοποθετήστε την κάτω άκρη του μαχαιριού (δίπλα στη λαβή) στην κορυφή του ακονιστηριού. Με το μαχαίρι σε γωνία με το ακονιστήρι, σύρετε το προς την πλευρά του ακονιστηριού κάνοντας μία τοξωτή κίνηση, όπως φαίνεται στο σχήμα.
- Επαναλάβετε τη διαδικασία στην άλλη πλευρά, ώστε να ακονιστούν και οι δύο πλευρές της λεπίδας.
- Συνεχίστε μέχρι το μαχαίρι να είναι τόσο κοφτερό όσο θέλετε. Προσέξτε όταν ελέγχετε την αιχμηρότητα του μαχαιριού! Δοκιμάστε το με το νύχι σας, ποτέ με το δάκτυλό σας.

Καθαρισμός

Πλένετε το ακονιστήρι στο χέρι.

Лучший способ сохранить ножи в хорошем состоянии – регулярно их затачивать. При бытовом использовании желательно делать это раз в неделю. Если в результате долгого использования или неаккуратного обращения нож затупился или повреждена кромка лезвия, то может потребоваться профессиональная заточка.

Используйте ножеточку из более твердого материала, чем сталь лезвия. Ножеточка БРИЛЬЕРА сделана из стали с алмазным покрытием, ее можно использовать для затачивания ножей всех типов.

Как пользоваться ножеточкой

- Крепко держите ножеточку в руке.
- Поместите основание лезвия (прилегающее к ручке) напротив кончика ножеточки. Удерживая лезвие ножа под углом к ножеточке, проведите им по ножеточке, двигаясь по дуге, как показано на рисунке.
- Повторите те же действия с другой стороны лезвия, чтобы оно было заточено с обеих сторон.
- Продолжайте, пока нож не станет достаточно острым. Будьте осторожны при проверке остроты ножа – делайте это с помощью ногтя, а не кончиком пальца.

Уход

Мойте ножеточку вручную.

Щоб ніж завжди був у гарному стані, його потрібно регулярно гострити - бажано один раз на тиждень за звичайних умов використання. Якщо в результаті тривалого використання або недбалості ніж дуже затупився, для відновлення ріжучого краю зверніться до спеціаліста.

Завжди використовуйте точило, виготовлене з матеріалу, твердішого за матеріал леза. BRILJERA БРІЛЬЄРА точило вироблене зі сталі із алмазним покриттям, тобто, його можна використовувати для заточування всіх типів ножів.

Як використовувати точило

- Міцно тримайте точило в одній руці.
- Розмістіть частину леза ножа (що прилягає до ручки) навпроти кінчика точила. Утримуючи лезо ножа під кутом до точила, проведіть всією довжиною леза по точилу, рухаючись 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. Будьте обережні, перевіряючи гостроту ножа — робіть це за допомогою нігтя, а не кінчиком пальця.

Очищення

Мийте сталеве точило вручну.

Redovno oštrenje najbolji je način da nož održavaš u odličnom stanju — jednom sedmično pri uobičajenoj domaćoj upotrebi. Ako se nož veoma istupio dugom upotrebom, usled neodržavanja ili ako se sečivo oštetilo, možda će biti potrebno da se oštrica profesionalno naoštiri kako bi se obnovila.

Uvek upotrebljavaj oštrač od čvršćeg materijala od noža koji želiš naoštiriti. BRILJERA oštrač izrađen je od čelika s dijamantskim slojem i zato je podesan za oštrenje svih noževa.

Kako se upotrebljava oštrač

- Oštrač čvrsto drži jednom rukom.
- Donji deo sečiva (najbliži dršci) prisloni na vrh oštrača. Postavi ga pod ugao i u luku ga prevlači po oštraču, kako je prikazano na slici.
- Postupak ponovi s drugom stranom sečiva kako bi se naoštirile obe strane.
- Ponavljaj dok nož ne postane dovoljno oštar. Pažljivo proveravaj oštrinu noža! Oštrinu oprobaj na noktu, nikada to ne čini na vrhu prsta.

Čišćenje

Sečivo za oštrenje peri ručno.

Najboljši način za vzdrževanje nožev je redno ostrenje – pri kuhinjskih nožih je to na primer enkrat tedensko. Če nož po dolgotrajni uporabi ali pomanjkljivem vzdrževanju postane povsem top, ga zaupaj strokovnjaku, da mu povrne pravo ostrino.

Vedno uporabljaj ostrilo, ki je izdelano iz tršega materiala kot rezilo noža. BRILJERA ostrilo je izdelano iz jekla z diamantno prevleko, zato je primerno za ostrenje vseh vrst nožev.

Navodila za uporabo ostrila

- Ostrilo čvrsto drži v eni roki.
- Zadnji del rezila (ki je najbliže ročaju) prisloni ob konico ostrila. Rezilo pod kotom in v loku potegni po ostrilu, kot kaže slika.
- Postopek ponovi na drugi strani, da bo rezilo ostro z obeh strani.
- Ponavljaj, dokler nož ni dovolj oster. Pri preverjanju ostrine rezila ravnaj zelo previdno! Ostrino vedno preizkusi na nohtu, nikoli na konici prsta.

Čiščenje

Ostrilo za nože pomivaj ročno.

Bıçağınızın keskinliğini korumanın en iyi yolu, sıradan ev kullanımı için haftada bir kez düzenli aralıklarla keskinleştirmektir. Bıçak uzun süre kullanım veya dikkatsizliğin sonucu olarak çok körelmiş bir hale geldiyse veya kesme kenarı zarar gördüyse, bıçağı eski haline getirmek için profesyonel olarak bilenmesi gerekebilir.

Daima keskinleştirmek istediğiniz bıçaktan daha sert bir malzemedan yapılmış bileyici kullanınız. BRILJERA bileme çeliği, elmas kaplama çelikten yapılmıştır ve bu tüm bıçakların keskinleştirilmesi için kullanılabileceği anlamına gelir.

Bileyici nasıl kullanılır

- Bıçak bileyiciyi tek elinizde ve sağlam bir şekilde tutunuz.
- Bıçağın dip kısmını (kulba yakın olan yeri) bileyicinin üstüne doğru yerleştiriniz. Bıçağı bileyiciye açıyla tutarak, kenarı bileyiciyle temas halinde olacak şekilde ya da bileyiciyi resimde gösterildiği gibi kavisler çizerek hareket ettiriniz.
- Aynı işlemi diğer kenarda da uygulayınız, böylece bıçağın her iki kenarı da bilenmiş olur.
- Bıçak, dilediğiniz kadar keskin oluncaya kadar işleme devam ediniz. Bıçağın keskinliğini kontrol ederken dikkatli olunuz! Tırnağınıza doğru deneyebilirsiniz, fakat hiçbir zaman parmak uçlarında denemeyiniz.

Temizlik

Bileme çeliğini elde yıkayınız.

إن أفضل طريقة للحفاظ على سكينك بحالة ممتازة هو شحذها على فترات منتظمة مرة واحدة في الأسبوع للاستخدام المنزلي العادي. إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، أو إذا تضررت حافة القطع، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفرتها الحادة.

استخدمي دائماً مسن مصنوع من مواد أقوى من السكين الذي تودين شحذه. المسن الفولاذي BRILJERA مصنوع من الفولاذ المطلي بالماس مما يعني أن بإمكانك استخدامه لشحذ جميع السكاكين.

طريقة استخدام المسن

- أمسكي المسن جيداً بيد واحدة.
- ضعي عقب السكين (الجزء الأقرب للمقبض) على طرف المسن. بحيث تكون شفرة السكين بزاوية مع المسن، مرريها بقوة تجاه الجانب أو المسن في شكل قوس كما هو مبين في الرسم.
- كرري نفس الطريقة على الجانب الآخر حتى يتم سن جانبي الشفرة.
- استمري حتى يكون السكين حاداً بالدرجة التي تريدينها. احذري عندما تختبري مدى حدة السكين! اختبريها على أظافرك، وليس على طرف أصبعك.

التنظيف

اغسلي المسن الفولاذي يدوياً.

