

**5-IN-1 KNIFE & HOOK SHARPENER
KNIFE SHARPENING INSTRUCTION:**

1. Hold the sharpener by soft rubber grip on a flat, stable surface. Keep fingers a safe distance from sharpening slots, otherwise injury could occur.
2. Insert blade fully into appropriate sharpening slot at a 90 degree angle to the sharpener. Gently with light pressure pull the knife blade from heel to tip in direction of indicator arrows. (See Fig. 1)

No. 1 V-Notch slot (Coarse CARBIDE)—Quickly set a new edge
No. 2 V-Notch slot (Fine CERAMIC)—Hone for a smooth finished edge
Note: Light pressure is sufficient when using the knife sharpener. Heavy pressure might cause you to lose control of the knife and could cause possible injury. Carefully and gradually increase pressure until the desired result is realized. The No. 2 CERAMIC slot is for fine honing of slightly dull blades. The No. 1 CARBIDE slot is for dull or damaged edge that requires new edge setting. Try to sharpen with No. 2 CERAMIC slot firstly for your valuable knives. Use No. 2 CERAMIC slot only to sharpen your serrated edge knife. 3. Repeat above action until blade is sharp, always pulling the blade through the sharpening slot from heel to tip, never back and forth.

HOOK & POINTED TOOL SHARPENING INSTRUCTION:

Insert your fishhook or pointed tool into the appropriate groove of sharpening stone based on the size of your fishhook or pointed tool and slide edge along the groove until sharp. (See Fig. 2)

COMPASS INSTRUCTION:

1. Being very still, place the compass flat on your palm and your palm in front of your chest. If you're consulting a map, place the map on a flat surface and place the compass on the map to get a more accurate reading. Keep away from all magnetic and metal materials. The turnable dial indicates the direction.
 2. To avoid getting off the course, make sure to look at the compass quite frequently, say every hundred yards at least. Don't constantly stare down at the compass.
- Note:** This compass should only be used for bearing reference. You should always carry a map of the terrain you are traveling.

WARNINGS: This product is not a toy. Keep out of the reach of children.

AFILADOR DE CUCHILLOS Y GANCHOS 5 EN 1

INSTRUCCIONES PARA EL AFILADO DE CUCHILLOS:

1. Sostenga el afilador por la zona de agarre de caucho blando sobre una superficie plana y estable. Mantenga los dedos a una distancia segura de las ranuras de afilado, de lo contrario podrían producirse lesiones.
2. Inserte la hoja completamente en la ranura de afilado apropiada en un ángulo de 90 grados con respecto al afilador. Suavemente y ejerciendo una ligera presión, tire de la hoja del cuchillo de modo que pase por el afilador desde la parte posterior hasta la punta en la dirección que indican las flechas. (véase la Fig. 1).

Ranura en forma de V N.º 1 (hoja de carburo grueso) - Para afilar rápidamente un nuevo filo

Ranura en forma de V N.º 2 (hoja de cerámica fina) - Para afilar un filo con un acabado fino

Nota: Al utilizar el afilador de cuchillos es suficiente aplicar una ligera presión. Si aplica una presión excesiva, podría perder el control del cuchillo y podrían producirse lesiones. Aumente cuidadosamente y de manera gradual la presión hasta que se alcance el resultado deseado. La ranura de cerámica N.º 2 es para el afilado fino de hojas ligeramente desafiladas. La ranura de carburo

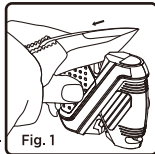


Fig. 1

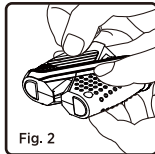


Fig. 2

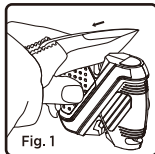


Fig. 1

- N.º 1 es para hojas desafiladas o dañadas en las que hay que crear un nuevo filo. Intente afilar los cuchillos de buena calidad con la ranura de cerámica N.º 2 en primer lugar.
- Utilice únicamente la ranura de cerámica N.º 2 para afilar los cuchillos de filos dentados.
- Repita la acción anterior hasta que la hoja esté afilada, siempre tirando de la hoja para que pase a través de la ranura de afilado desde la parte posterior hasta la punta, y nunca haciendo movimientos hacia delante y hacia atrás.

INSTRUCCIONES PARA EL AFILADO DE ANZUELOS Y HERRAMIENTAS PUNTIAGUDAS:

Inserte el anzuelo o la herramienta puntiaguda en la ranura correspondiente de la piedra de afilar en función del tamaño del anzuelo o la herramienta puntiaguda y deslice el filo a lo largo de la ranura hasta que esté afilado. (véase la Fig. 2).

INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA BRÚJULA:

1. Coloque la brújula en la palma de su mano y esta frente a su pecho, sin moverse. Si está consultando un mapa, coloque el mapa sobre una superficie plana y sitúe la brújula sobre el mapa para obtener una lectura más precisa. Manténgase alejado de todos los materiales magnéticos y metálicos. El dial giratorio indica la dirección.
 2. Para evitar ir en la dirección equivocada, consulte la brújula con bastante frecuencia (por ejemplo, cada cien metros como mínimo). No mire constantemente la brújula.
- Nota:** Esta brújula solo debe utilizarse para determinar el rumbo de referencia. Siempre se recomienda llevar un mapa del terreno que se recorre.

ADVERTENCIAS: Este producto no es un juguete. Manténgase fuera del alcance de los niños.

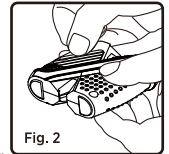


Fig. 2

AFÛTEUR POUR COUTEAUX ET HAMEÇONS 5 EN 1

INSTRUCTIONS D'AFFÛTAGE DU COUTEAU :

1. Appuyez l'affûteur sur une surface plate et stable en le tenant par la poignée en caoutchouc souple. Gardez les doigts à bonne distance des fentes d'affûtage, sinon vous risquez de vous blesser.
 2. Insérez la lame entièrement dans la fente d'affûtage appropriée selon un angle de 90 degrés par rapport à l'affûteur. Doucement et avec une légère pression, tirez la lame du couteau depuis le talon jusqu'à la pointe dans la direction indiquée par les flèches. (Voir la figure 1)
- Fente en forme de V n.º 1 (CARBURE épais) - Aiguissez rapidement un nouveau bord
Fente en forme de V n.º 2 (CÉRAMIQUE fine) - Aiguissez pour obtenir un bord à finition lisse

Remarque : Une légère pression est suffisante lorsque vous utilisez l'affûteur de couteaux. Si vous exercez trop de pression, vous risquez de perdre le contrôle du couteau et de vous blesser. Avec précaution, augmentez progressivement la pression jusqu'à ce que vous obteniez le résultat souhaité. La fente n.º 2 en CÉRAMIQUE sert à aiguiser avec précision les lames légèrement émoussées. La fente n.º 1 en CARBURE sert aux bords émoussés ou endommagés qui nécessitent un nouvel affûtage. Essayez d'abord d'affûter les couteaux auxquels vous tenez le plus avec la fente n.º 2 en CÉRAMIQUE. Utilisez uniquement la fente n.º 2 en CÉRAMIQUE pour affûter votre couteau à bord dentelé.

3. Répétez l'opération ci-dessus jusqu'à ce que la lame soit aiguisée, en tirant toujours la lame dans la fente d'affûtage du talon à la pointe, jamais d'avant en arrière.

INSTRUCTIONS POUR L'AFFÛTAGE DE CROCHET ET D'OUTIL POINTU :

Insérez votre hameçon ou outil pointu dans la rainure adéquate de la pierre à aiguiser en vous basant sur la taille de l'hameçon ou de l'outil pointu, et faites glisser le bord le long de la rainure jusqu'à ce qu'il soit aiguisé. (Voir la figure 2)

INSTRUCTIONS POUR LA BOUSSOLE :

1. En vous tenant parfaitement immobile, placez la boussole à plat sur votre paume, avec cette dernière devant votre poitrine. Si vous consultez une carte, placez la carte sur une surface plate et posez la boussole sur la carte pour obtenir un résultat plus précis. Gardez à bonne distance de tous les matériaux magnétiques et métalliques. Le cadran rotatif indique la direction.
 2. Afin d'éviter de perdre votre trajectoire, regardez régulièrement la boussole, c'est-à-dire au moins tous les cent mètres. Ne fixez pas constamment la boussole.
- Remarque :** Cette boussole doit uniquement servir de référence de position. Vous devez toujours avoir une carte de la zone dans laquelle vous voyagez.

AVERTISSEMENTS : Ce produit n'est pas un jouet. Gardez-le hors de portée des enfants.

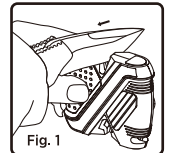


Fig. 1

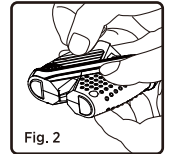


Fig. 2