

PROFESSIONAL 5-IN-1 KNIFE & SCISSORS SHARPENER

STANDARD KNIFE SHARPENING INSTRUCTION:

STANDARD knife includes all approximately 20° Euro/American knife of double-beveled edge.

1. Hold the sharpener with your left hand on a flat, stable surface. Keep fingers a safe distance from sharpening slots, otherwise injury could occur.
2. Insert blade fully and vertically 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 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. (See Fig. 2)

3. Repeat above action until blade is sharp. Always pull the blade through the sharpening slot from heel to tip, never back and forth.

ASIAN KNIFE SHARPENING INSTRUCTION:

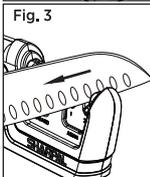
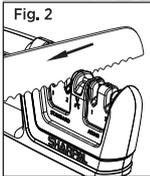
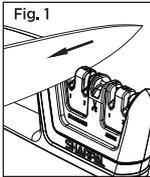
ASIAN knife includes all SANTOKU and other approximately 15° double-beveled edge knife. Do NOT sharpen any single-beveled edge such as traditional sashimi styled blade.

1. Hold the sharpener with your left hand 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. 3)

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 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 pull the blade through the sharpening slot from heel to tip, never back and forth.

SCISSORS SHARPENING INSTRUCTION:

1. Hold the sharpener with one hand on a flat, stable surface. With another hand secure the blade of your scissors that you want to sharpen as much as possible with the cutting edge exposed.

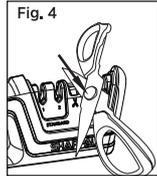
2. Make sure the beveled side of blade is fully leaned against the CARBIDE blade. Draw the scissors from hinge to tip in direction of indicator arrows. (See Fig. 4)

Note: As scissors blades are single-beveled, only sharpen the side of each blade that has a bevel.

MAINTENANCE:

1. Clean the exterior with a damp soft cloth.
2. Oil or other lubricating liquid is not necessary.

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



AFILADOR DE CUCHILLOS Y TIJERAS PROFESIONAL

INSTRUCCIONES PARA EL AFILADO DE CUCHILLOS ESTÁNDAR:

Los cuchillos estándar incluyen todos los cuchillos europeos/americanos con filo de doble biselado de aproximadamente 20°.

1. Sostenga el afilador con la mano izquierda 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 y de manera vertical 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

Note: 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 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.

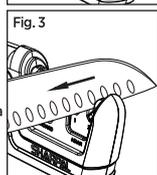
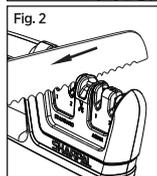
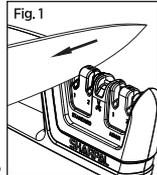
Utilice únicamente la ranura de cerámica N.º 2 para afilar los cuchillos de filos dentados. (véase la Fig. 2).

3. Repita la acción anterior hasta que la hoja esté afilada. Lleve a cabo la acción 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 CUCHILLOS ASIÁTICOS:

Los cuchillos asiáticos incluyen todos los cuchillos SANTOKU y otros cuchillos con filo de doble biselado de aproximadamente 15°. No afile filos con un solo biselado, como hojas estilo sashimi tradicionales.

1. Sostenga el afilador con la mano izquierda 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. 3).



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 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.
 3. Repita la acción anterior hasta que la hoja esté afilada. Lleve a cabo la acción 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.

Fig. 4



INSTRUCCIONES PARA EL AFILADO DE TIJERAS:

1. Sostenga el afilador con una mano sobre una superficie plana y estable. Con la otra mano, sujete lo máximo posible la hoja de las tijeras que desea afilar con el filo expuesto.
 2. Asegúrese de que el lado biselado de la hoja está completamente apoyado contra la hoja de carburo. Mueva las tijeras desde la bisagra hasta la punta en la dirección indicada por las flechas. (véase la Fig. 4).
Nota: Todas las hojas de tijeras tienen un solo biselado; afile solo el lado de la hoja que tiene bisele.

MANTENIMIENTO:

1. Limpie el exterior con un paño suave húmedo.
2. No es necesario utilizar aceite ni ningún otro tipo de lubricante.

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

AFÍLATEUR DE COUTEAUX ET CISEAUX PROFESSIONNEL

INSTRUCTIONS D'AFFÛTAGE D'UN COUTEAU STANDARD

Le couteau STANDARD fait référence à tous les couteaux européens/américains de 20° environ avec un bord à double biseau.

1. Appuyez l'affûteur sur une surface plate et stable en le tenant dans votre main gauche. Gardez les doigts à bonne distance des fentes d'affûtage, sinon vous risquez de vous blesser.
2. Insérez la lame entièrement et à la verticale 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°1 (CARBURE épais)-Aiguissez rapidement un nouveau bord
 Fente en forme de V n°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°2 en CÉRAMIQUE sert à aiguiser avec précision les lames légèrement émoussées.
 La fente n°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°2 en CÉRAMIQUE.

Utilisez uniquement la fente n°2 en CÉRAMIQUE pour affûter votre couteau à bord dentelé. (Voir la figure 2)

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

INSTRUCTIONS D'AFFÛTAGE D'UN COUTEAU ASIATIQUE:

Le couteau ASIATIQUE fait référence à tous les SANTOKU et autres couteaux à double biseau d'environ 15°. **N'aiguissez PAS de bord à biseau unique tel qu'une lame traditionnelle de style sashimi.**

1. Appuyez l'affûteur sur une surface plate et stable en le tenant dans votre main gauche. 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

Fig. 1

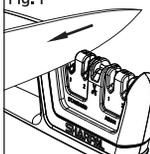
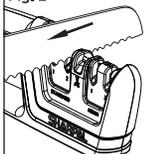


Fig. 2



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 3)

Fente en forme de V n°1 (CARBURE épais)-Aiguissez rapidement un nouveau bord
 Fente en forme de V n°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°2 en CÉRAMIQUE sert à aiguiser avec précision les lames légèrement émoussées.
 La fente n°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°2 en CÉRAMIQUE.

Utilisez uniquement la fente n°2 en CÉRAMIQUE pour affûter votre couteau à bord dentelé.

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

INSTRUCTIONS D'AFFÛTAGE DES CISEAUX :

1. Appuyez l'affûteur sur une surface plate et stable en le tenant d'une main. De l'autre main, maintenez autant que possible la lame des ciseaux en exposant le bord tranchant.
2. Assurez-vous que le côté biseauté de la lame soit entièrement appuyé contre la lame en CARBURE. Faites glisser les ciseaux de la charnière à la pointe dans le sens indiqué par les flèches. (Voir la figure 4)

Remarque : Étant donné que les lames de ciseaux ont un biseau unique, n'aiguissez que le côté biseauté de chaque lame.

ENTRETIEN :

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux humide.
2. L'huile ou tout autre liquide de graissage est inutile.

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

Fig. 3

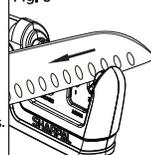


Fig. 4

