

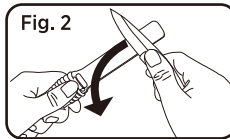
Sharpening Instructions:

1. Select the appropriate diamond side based on the condition of your blade.
Coarse 325 grit (45 micron) - Quick sharpening the dull & damaged blade or reset the edge on your knife blade or tool
Extra fine 1200 grit (9 micron) - Honing

2. Place your blade on the heel of the diamond sharpener at the desired sharpening angle and PUSH the blade AWAY from you like you are trying to carve a thin slice off the top of the diamond surface. Push the knife blade across the sharpener as you push to sharpen the cutting edge all the way out o the tip of the blade (See Fig. 1). Repeat this PUSHING stroke several times. Remember to hold the angle as you push and try to maintain a consistent sharpening angle with each stroke. This is the key to obtaining the sharpest cutting edge.



3. Now sharpen the other side of the blade by placing your blade on the end of the diamond sharpener. PULL the blade TOWARD you like you are trying to carve a thin slice off the top of the diamond surface. As you pull the blade down the length of the diamond sharpener, pull the blade across the sharpener to sharpen the entire cutting edge. Let the tip come off the edge of the diamond sharpener. (See Fig. 2) Repeat this PULLING stroke the same number of times as you did on the opposite side of your blade and try to maintain a consistent sharpening angle with each stroke.



4. Continue sharpening both sides of your blade until you feel that your blade is truly sharp. If you started with Coarse 325 grit (45 micron) side, move to 1200 grit (9 micron) side, repeating the sharpening process. If your knife blade or tools to be sharpened merely need a touch-up or dressed edge, use only the 1200 grit (9 micron) side.

5. Thoroughly clean the diamond surface with water after use, and use a nylon scrub brush to clean the surface after some times using. This will remove metal particles that stick on the diamond surface during the sharpening process. Always keep dry when store the diamond sharpener.

Realigning and Polishing Instructions:

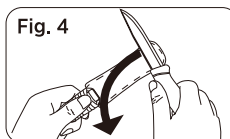
The blade will have a slight burr after each use or sharpening. The leather strop is the ideal tool to realign the very fine edge of the blade and polish the blade surface.

1. One hand holds the BUDDYGUARD™ with leather sheath on. Apply the compound to the rough side of leather if you would like to polish and hone the edge to a higher level. (Compound NOT supplied in this product)

2. Place the blade on the rough side of leather sheath towards the handle at an angle of around 20°. The cutting edge should be towards the handle. With light pressure push the blade AWAY from you across the surface for the length of the leather sheath—beginning at the heel of the knife and ending at the tip. (See Fig. 3)



3. When you reach the top of leather sheath, turn the blade over to strop the other side of the blade. The cutting edge should be pointed towards the top of the leather sheath and adjust the angle by raising the knife spine at around 20°. Pull knife blade TOWARD the handle across the leather to strop the entire cutting edge. (See Fig. 4)



4. Alternate both sides until the desired edge has been realized.

CAUTION: Sharpening is an inherently dangerous activity. Be alert and never attempt to sharpen if you do not have full command of your mental and physical facilities.

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

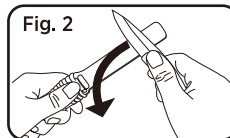
Instrucciones para el afilado:

1. Seleccione el lado adecuado del diamante según el estado de su hoja.
Grano grueso 325 (45 micras): afilado rápido de hojas desgastadas o dañadas o restablecimiento del filo de la hoja de su cuchillo o herramienta.
Grano extra fino 1200 (9 micras): afilado

2. Coloque su hoja en el talón del afilador de diamante en el ángulo de afilado deseado y EMPUJE la hoja hacia FUERA como si estuviera intentando cortar una fina rebanada de la parte superior de la superficie de diamante. Empuje la hoja del cuchillo presionando contra el afilador para afilar el filo hasta la punta de la hoja (véase la Fig. 1). Repita esta operación de EMPUJE varias veces. Recuerde mantener el ángulo al empujar e intente mantener un ángulo de afilado uniforme en cada pasada. Esta es la clave para obtener un buen afilado.



3. Afíle ahora el otro lado de la hoja colocando su hoja en el extremo del afilador de diamante. ARRASTRE la hoja hacia DENTRO como si estuviera intentando cortar una fina rebanada de la parte superior de la superficie de diamante. Arrastre la hoja a lo largo del afilador de diamante, deslizándola a través del afilador para afilar todo el filo de la hoja. Deje que la punta salga del borde del afilador de diamante. (véase la Fig. 2) Repita esta operación de ARRASTRE el mismo número de veces que para el lado opuesto de su hoja e intente mantener un ángulo de afilado uniforme en cada pasada.



4. Continúe afilando ambos lados de la hoja hasta que considere que su cuchilla está realmente afilada. Si empezó con el lado de grano grueso 325 (45 micras), cambie al lado de grano 1200 (9 micras), repitiendo el proceso de afilado. Si el filo de la hoja del cuchillo o de las herramientas que va a afilar solo necesita un retoque, utilice solamente el lado del grano 1200 (9 micras).

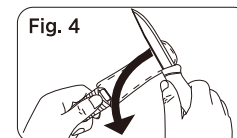
5. Limpie bien la superficie de diamante con agua después de su uso y utilice un cepillo de fregar con cerdas de nilón. Esto eliminará partículas de metal que se adhieren a la superficie de diamante durante el proceso de afilado. Guarde siempre el afilador de diamante en un lugar seco.

Instrucciones de realineado y pulido:

La cuchilla tendrá una pequeña rebaba después de cada uso o afilado. El asentador de cuero es la herramienta ideal para realinear el fino filo de la hoja y pulir la superficie de la cuchilla.
 1. Sostenga con una mano el BUDDYGUARD™ con la vaina de cuero. Aplique el compuesto al lado áspero del cuero para un mejor pulido y afilado del filo. (El compuesto NO se suministra en este producto)



2. Coloque la hoja en el lado áspero de la vaina de cuero hacia el mango en un ángulo de aproximadamente 20°. El filo cortante debe estar hacia el mango. Empuje la hoja hacia FUERA presionando ligeramente contra la superficie a todo lo largo de la vaina de cuero, comenzando por el talón del cuchillo y terminando en la punta. (Véase la Fig. 3)



3. Cuando llegue a la parte superior de la vaina de cuero, gire la hoja para asentar el otro lado de la cuchilla. El filo debe apuntar hacia la parte superior de la vaina de cuero y debe ajustarse el ángulo del canto del cuchillo unos 20°. Deslice la hoja del cuchillo HACIA el mango a través del cuero para asentar todo el filo. (Véase la Fig. 4)

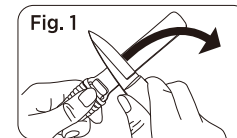
4. Alterne ambos lados hasta obtener el filo deseado.

PRECAUCIÓN: El afilado es una actividad inherentemente peligrosa. Está alerta y nunca intente afilar si no está en plena capacidad física y mental.

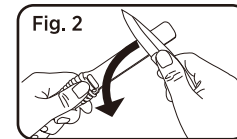
ADVERTENCIAS: Este producto no es un juguete. Manténgase fuera del alcance de los niños.

Instructions d'affûtage :

1. Sélectionnez le côté diamanté adéquat en fonction de l'état de votre lame.
Grain épais de 325 (45 microns) : affûtage rapide d'une lame émoussée et endommagée, ou affûtage du tranchant de la lame d'un couteau ou d'un outil.
Grain extrafin de 1 200 (9 microns) : aiguisage.



2. Placez la lame sur le talon de l'affûteur diamanté selon l'angle d'affûtage souhaité et PUSSEZ la lame dans le sens OPPOSÉ à votre corps, comme si vous enleviez une fine tranche du dessus de la surface diamantée. Poussez la lame du couteau en travers de l'affûteur tandis que vous repoussez entièrement jusqu'à la pointe de la lame pour aiguiser le bord tranchant (voir la figure 1). Répétez ce mouvement de POUSSÉE plusieurs fois. Pensez à conserver l'angle lorsque vous poussez et essayez de maintenir un angle d'affûtage homogène avec chaque passage. Voilà le secret d'un bord tranchant parfaitement aiguisé.



3. Maintenant, aiguiser l'autre côté de la lame en la plaçant à l'extrémité de l'affûteur diamanté. TIREZ la lame VERS vous, comme si vous enleviez une fine tranche du dessus de la surface diamantée. Tout en tirant la lame tout le long de l'affûteur diamanté, tirez la lame en travers de l'affûteur pour aiguiser tout le bord tranchant. Bougez la lame de sorte que la pointe dépasse de l'affûteur diamanté. (Voir la figure 2) Répétez ce mouvement de TRACTION le même nombre de fois que pour l'autre côté de la lame et essayez de conserver un angle d'affûtage homogène à chaque passage.

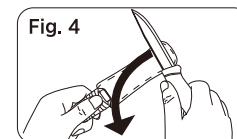
4. Continuez à aiguiser chaque côté de la lame jusqu'à ce que celle-ci soit bien tranchante. Si vous avez commencé avec le côté au grain épais de 325 (45 microns), passez au côté du grain de 1 200 (9 microns) et répétez le processus d'affûtage. Si la lame de couteau ou les outils à aiguiser ont seulement besoin d'une retouche ou d'un bord poli, n'utilisez que le côté du grain de 1 200 (9 microns).

5. Après usage, nettoyez bien la surface diamantée avec de l'eau. Utilisez une brosse dure en nylon pour la nettoyer après plusieurs utilisations. Ceci élimine les particules métalliques qui adhèrent à la surface diamantée pendant le processus d'affûtage. Conservez toujours l'affûteur diamanté dans un endroit sec.



Instructions de réalignement et de polissage :

La lame présentera de légères bavures après chaque utilisation ou affûtage. Le cuir d'affûtage est l'outil idéal pour réaligner le tranchant très fin de la lame et polir sa surface.
 1. Tenez d'une main le BUDDYGUARD™ équipé de l'étui en cuir. Appliquez le composé sur le côté rugueux du cuir si vous souhaitez davantage polir et aiguiser le tranchant. (Le composé n'est PAS fourni avec ce produit.)



2. Placez la lame sur le côté rugueux de l'étui en cuir, orientée vers le manche et à un angle d'environ 20°. Le bord tranchant doit être dirigé vers le manche. En appuyant légèrement, poussez la lame dans le sens OPPOSÉ à votre corps en travers de la surface tout le long de l'étui en cuir. Commencez au niveau du talon du couteau et finissez à la pointe. (Voir la figure 3)

3. Quand vous atteignez le haut de l'étui en cuir, retournez la lame pour passer son autre côté sur le cuir d'affûtage. Le bord tranchant doit être orienté vers le haut de l'étui en cuir. Ajustez l'angle en relevant le dos du couteau à environ 20°. Tirez le couteau VERS le manche en travers du cuir pour passer tout le bord tranchant sur le cuir d'affûtage. (Voir la figure 4)

4. Alternez chaque côté jusqu'à obtention du tranchant souhaité.

PRECAUTIONS : L'affûtage est une activité dangereuse par nature. Soyez vigilant et n'essayez jamais d'aiguiser si vous n'avez pas la pleine maîtrise de vos capacités mentales et physiques.

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