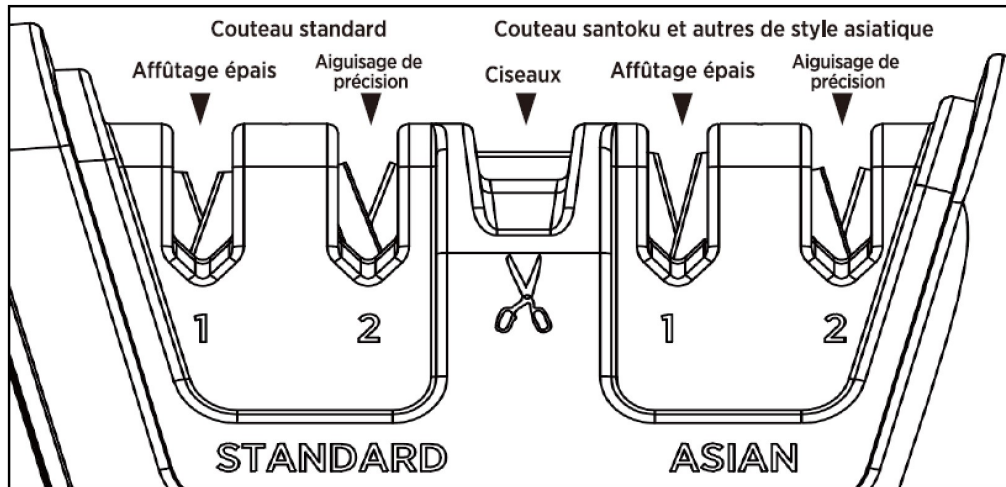


# Manuel d'utilisation

Article N° 104N



## 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 Fig. 1)

Fente en forme de V n°1 (CARBURE épais)-Aiguiser rapidement un nouveau bord

Fente en forme de V n°2 (CÉRAMIQUE fine)-Aiguiser 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 Fig. 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'aigüisez 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 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 Fig. 3)

Fente en forme de V n°1 (CARBURE épais)-Aigüisez rapidement un nouveau bord

Fente en forme de V n°2 (CÉRAMIQUE fine)-Aigüisez 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 aigüiser 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.

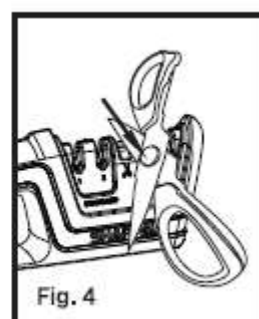
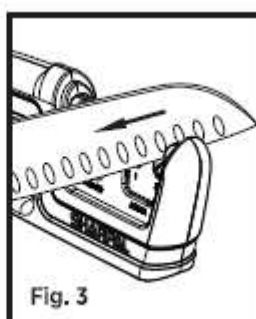
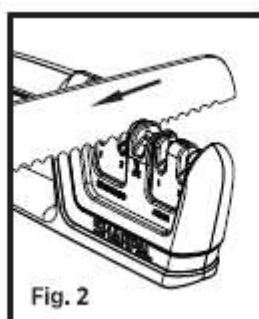
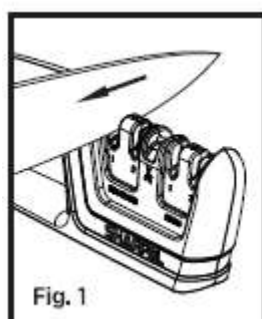
**Utilisez uniquement la fente n°2 en CÉRAMIQUE pour affûter votre couteau à bord dentelé.**

3. Répétez l'opération ci-dessus jusqu'à ce que la lame soit aigüisée. **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 Fig. 4)

**Remarque :** Étant donné que les lames de ciseaux ont un biseau unique, n'aigüisez 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.**

**\*Regardez la vidéo de démonstration sur YouTube :**

[bit.ly/104NVideo](https://bit.ly/104NVideo)

Ou scannez le code QR



**\*Tous les produits SHARPAL sont garantis contre tout défaut de matériau et de fabrication pendant 3 ans à compter de la date d'achat, dans des conditions normales d'usage, à l'exception des dommages causés par une mauvaise utilisation ou une modification. CETTE GARANTIE N'EST VALABLE QUE POUR UNE UTILISATION NON INDUSTRIELLE OU NON COMMERCIALE. Si vous voulez faire valoir la garantie, veuillez nous contacter via le site web de SHARPAL ou envoyer un e-mail directement à [warranty@sharpal.com](mailto:warranty@sharpal.com).**