

Angle Pyramid™ Sharpening Angle Guide

The hardest part of sharpening any blade on sharpening stone is holding the blade at the correct angle while sharpening. This patent pending Angle Pyramid™ sharpening angle guide integrated with 4 angles-14°, 17°, 20°, 25° shows the correct angle to hold all kinds of knives when sharpening.

Common Sharpening Angles:

Pocket Knives	20° per side
Hunting Knives	25° per side
Fillet Knives	17° per side
Tactical Knives	25° per side
Euro/American Kitchen Knives	20° per side
Asian Kitchen Knives	14 or 17° per side

Note: Consult with the manufacturer of your knife or inquire at a knowledgeable knife shop to determine what angle is exactly appropriate for your knife.

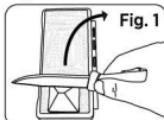
Diamond Whetstone Sharpening Instructions using Angle Pyramid™ Sharpening Angle Guide:

1. Select the appropriate side of diamond whetstone 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

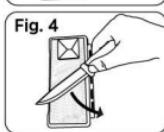
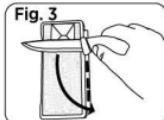
2. Put the Angle Pyramid™ sharpening angle guide on one end of the stone. Choose the correct angle according to your knife or tools. Lean the heel of the blade on the desired angle of Angle Pyramid™ sharpening angle guide in a perpendicular or slightly angled position to the stone. (Fig. 1)



3. **PUSH** the blade AWAY from you like you are trying to carve a thin slice off the top of the stone. Push the knife blade across the stone as you push to sharpen the cutting edge all the way out to the tip of the blade (See Fig. 2). 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.



4. Next, place the Angle Pyramid™ sharpening angle guide on the other end of the stone to sharpen the other side of your blade. Again, lean your blade on the angle guide to get the correct sharpening angle (See Fig. 3). **PULL** the blade TOWARD you like you are trying to carve a thin slice off the top of the stone. As you pull the blade down the length of the stone, pull the blade across the stone to sharpen the entire cutting edge. Let the tip come off the edge of the diamond stone (See Fig. 4). 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.



5. 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.

6. 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 stone during the sharpening process. Always keep dry when store the diamond stone.

Guía de ángulo de afilado Angle Pyramid™

Lo más difícil al afilar cualquier cuchilla en una piedra de afilado es mantener la cuchilla en el ángulo correcto durante el afilado. Esta guía de ángulo de afilado Angle Pyramid™ con patente en trámite, compuesta de 4 ángulos (14°, 17°, 20°, 25°) muestra el ángulo correcto para sujetar todo tipo de cuchillos durante el afilado.

Ángulos de afilado más comunes:

Navajas	20° por cada lado
Cuchillos de caza	25° por cada lado
Cuchillos para filetear	17° por cada lado
Cuchillos tácticos	25° por cada lado
Cuchillos de cocina europeos / americanos	20° por cada lado
Cuchillos de cocina asiáticos	14° o 17° por cada lado

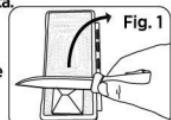
Nota: Consulte con el fabricante de su cuchillo o pregunte en una tienda de cuchillos especializada para determinar cuál es el ángulo adecuado para su cuchillo.

Instrucciones para el afilado con piedra de diamante usando la guía de ángulo de afilado Angle Pyramid™:

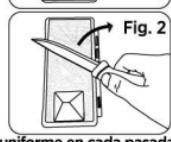
1. Seleccione el lado adecuado de la piedra de diamante según el estado de su hoja.
Grano grueso 325 (45 micras): afilado rápido de hojas desgastadas o dañadas o restablecimiento del filo de la hoja de su cuchillo o herramienta.
Grano extra fino 1200 (9 micras): afilado



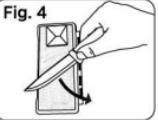
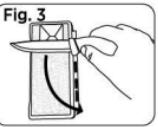
2. Coloque la guía de ángulo de afilado Angle Pyramid™ en uno de los extremos de la piedra. Escoja el ángulo correcto de acuerdo con su cuchillo o herramientas. Sitúe el talón de la cuchilla en el ángulo deseado de la guía de ángulo de afilado Angle Pyramid™ en una posición perpendicular o ligeramente inclinada con respecto a la piedra. (Fig. 1)



3. **EMPUJE** la hoja hacia FUERA como si estuviera intentando cortar una fina rebanada de la parte superior de la piedra. Empuje la hoja del cuchillo presionando contra la piedra para afilar el filo hasta la punta de la hoja (véase la Fig. 2). 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.



4. A continuación, coloque la guía de ángulo de afilado Angle Pyramid™ en el otro extremo de la piedra para afilar el otro lado de la hoja. Vuelva a inclinar su cuchilla en la guía de ángulo para obtener el ángulo de afilado correcto (vease la Fig. 3). ARRASTRE la hoja hacia DENTRO como si estuviera intentando cortar una fina rebanada de la parte superior de la piedra. Arrastre la hoja a lo largo de la piedra, deslizándola a través de la piedra para afilar todo el filo de la hoja. Deje que la punta salga del borde de la piedra de diamante (véase la Fig. 4). 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.



5. 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).

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

PRECAUCIÓN: El afilado es una actividad inherentemente peligrosa. Esté 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.

Guide d'angle d'affûtage Angle Pyramid™

Lorsque vous aiguisez une lame sur une pierre à aiguiser, le plus dur est de maintenir la lame à un angle correct. Ce guide d'angle d'affûtage en attente de brevet, Angle Pyramid™, auquel sont intégrés 4 angles (14°, 17°, 20°, 25°), vous indique le bon angle d'affûtage pour tous les types de couteaux.

Angles d'affûtage habituels :

Couteaux de poche	20° par côté
Couteaux de chasse	25° par côté
Couteaux à filet	17° par côté
Couteaux tactiques	25° par côté
Couteaux de cuisine européens/américains	20° par côté
Couteaux de cuisine asiatiques	14 ou 17° par côté



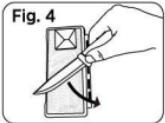
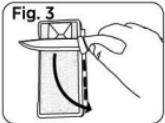
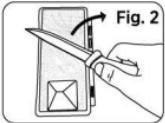
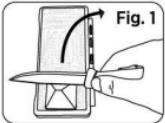
Remarque : Consultez le fabricant de votre couteau ou renseignez-vous auprès d'un marchand de couteaux qualifié pour savoir quel angle exact convient à votre couteau.

Instructions d'affûtage avec une pierre à aiguiser diamantée à l'aide du guide d'angle d'affûtage Angle Pyramid™ :

1. Sélectionnez le côté adéquat de la pierre à aiguiser diamantée 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 1200 (9 microns) : aiguisage.



2. Placez le guide d'angle d'affûtage Angle Pyramid™ à une extrémité de la pierre. Choisissez l'angle approprié à votre couteau ou vos outils. Pensez le talon de la lame à l'angle souhaité du guide d'angle d'affûtage Angle Pyramid™, dans un position perpendiculaire ou légèrement inclinée par rapport à la pierre. (Figure 1)

3. POUSSÉZ la lame dans le sens OPPOSÉ à votre corps, comme si vous enleviez une fine tranche du dessus de la pierre. Poussez la lame du couteau en travers de la pierre tandis que vous repoussiez entièrement jusqu'à la pointe de la lame pour aiguiser le bord tranchant (voir la figure 2). 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.

4. Ensuite, placez le guide d'angle d'affûtage Angle Pyramid™ sur l'autre extrémité de la pierre pour aiguiser l'autre côté de la lame. Inclinez à nouveau votre lame sur le guide d'angle pour obtenir le bon angle d'affûtage (voir la figure 3). TIREZ la lame VERS vous, comme si vous enleviez une fine tranche du dessus de la pierre. Tout en tirant la lame tout le long de la pierre, tirez la lame en travers de la pierre pour aiguiser tout le bord tranchant. Bougez la lame de sorte que la pointe dépasse de la pierre diamantée (voir la figure 4). 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.

5. 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 1200 (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 1200 (9 microns).

6. 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 pierre diamantée pendant le processus d'affûtage. Conservez toujours la pierre diamantée dans un endroit sec.

PRÉCAUTIONS : 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.