

Edge Grip™

knife sharpener • affûteur pour couteau • afilador de cuchillos

Carbide (Coarse) – Quickly sets edge

Ceramic (Fine) – Finishes the edge and sharpen serrated knives

Carbures (grossier) – Établit le tranchant rapidement.

Céramique (fin) – Finit le tranchant et aiguise les couteaux dentelés.

Carburos (gruesas) – asientan rápidamente el borde.

Cerámicas (finas) – le dan un acabado al borde.

1. Insert blade into the sharpening slot.
2. Pull blade through slot. Repeat until sharp.

1. Insérer la lame dans la fente d'affûtage.
2. Tirez la lame par la fente. Répétez jusqu'à ce que les couteaux soient affûtés.

1. Inserte la hoja entre la ranura de afilar.
2. Jale la hoja a través de la ranura. Repita hasta que tenga filo.

Clean with a damp cloth or mild brush.

Nettoyez avec un linge humide ou une brosse douce.

Límpielo con un trapo húmedo o un cepillo suave.