

ASIAN EDGE KNIFE SHARPENER

AIGUISEUR POUR COUTEAUX ASIATIQUES
AFILADOR PARA CUCHILLOS DE ASIA
SCHÄRFER FÜR ASIATISCHE MESSER
TEMPERAMATITE PER COLTELLI ASIATICI

Brown Ceramics (Fine) – Sharpens dull edges. **White Ceramics (Extra Fine)** – Provides polished, razor sharp edge.

Céramiques brunes (fin) – Affûte les tranchants émoussés. **Céramiques blanches (Extra-fin)** – Donne un tranchant poli, comme une lame de rasoir.

Cerámicas café (finas) – Afilan bordes sin filo. **Cerámicas blancas (extra finas)** – Proveen un borde pulido con filo de navaja de afeitar.

Braune Keramikschleifstäbe (fein) – Zum Schärfen von stumpfen Klingen. **Weißer Keramikstäbe (Extra fein)** – Für polierte, rasiermesserscharfe Klingen.

Ceramica marrone (affilatura accurata) – Affila lame smussate. **Ceramica bianca (affilatura extra accurata)** – Assicura un'affilatura raffinata e ottimale della lama.

Insert blade into sharpening slot. Pull blade through slot. Repeat until sharp. Clean with a damp cloth or mild brush.

Insérer la lame dans la fente d'affûtage. Tirez la lame par la fente. Répétez jusqu'à ce que les couteaux soient affûtés. Nettoyez avec un linge humide ou une brosse douce.

Inserte la hoja entre la ranura de afilar. Jale la hoja a través de la ranura. Repita hasta que tenga filo. Límpiolo con un trapo húmedo o un cepillo suave.

Die Klinge in den Schlitz stecken. Die Klinge durch den Schlitz ziehen. Wiederholen, bis die Klinge scharf ist. Mit einem feuchten Tuch oder einer weichen Bürste reinigen.

Inserire la lama nella fessura di affilatura. Estrarre la lama dalla fessura. Ripetere fino a rendere affilata la lama. Pulire con un panno umido o con una spazzola delicata.