

## SHARPENING INSTRUCTIONS

1. Place tip of the steel on a solid surface.
2. Place your blade at the top of steel at preferred sharpening angle. Push the knife down the steel while pulling the knife towards you from the heel to the tip. (Fig. 1)
3. Repeat on the other side of the blade. (Fig. 2)
4. Continue sharpening both sides until sharp. (Fig. 3)

**Care & Storage:** Clean with soapy water and a mild brush. Dry before storing.

---

## INSTRUCTIONS POUR L'AFFÛTAGE

1. Placez la pointe du fusil sur une surface solide.
2. Placez votre lame en haut du fusil à l'angle d'affûtage préféré. Poussez le couteau vers le bas du fusil tout en poussant le couteau vers vous du talon à la pointe. (Fig. 1)
3. Répétez de l'autre côté de la lame. (Fig. 2)
4. Continuez à affûter les deux côtés jusqu'à ce que la lame soit effilée. (Fig. 3)

**Soin et stockage:** Nettoyez avec un linge humide ou une brosse douce. Séchez avant de ranger.

---

## INSTRUCCIONES PARA AFILAR

1. Coloque la punta del acero sobre una superficie sólida.
2. Coloque su hoja en la parte superior del acero al ángulo de afilado preferido. Empuje el cuchillo hacia abajo sobre el acero mientras lo jala hacia usted desde el tacón hasta la punta. (Fig. 1)
3. Repita en el otro lado de la hoja. (Fig. 2)
4. Continúe afilando ambos lados hasta que tengan filo. (Fig. 3)

**Cuidado y almacenamiento:** Límpielo con agua con jabón y un cepillo suave. Séquelo antes de almacenarlo.

