

Instrucciones de afilado para cuchillos

NOTA: estas instrucciones sólo se aplican a los cuchillos de borde recto con esmerilado recto en ambos lados de la hoja. Este afilador no está diseñado para afilar cuchillos serrados o con esmerilado recto en un solo lado de la hoja. Es posible que un cuchillo que ya esté relativamente bien afilado sólo requiera ser pulido en la ranura de afilado FINA. Las hojas de carburo ÁSPERAS ubicadas en la cabeza del afilador están diseñadas para bordes muy desafilados o dañados que requieren un filo nuevo o para crear un filo inicial la primera vez que afile un cuchillo con este afilador.

Cuchillas muy romas o dañadas

1. Coloque el cuchillo en una superficie plana con el borde cortante orientado hacia arriba y permita que aproximadamente 2,5 cm del filo sobresalga del borde de la superficie. Fije el cuchillo aplicando presión hacia abajo sobre la manija. (Vea la Fig. 1).
2. Coloque la ranura de afilado en la cabeza del afilador sobre el filo a un ángulo aproximado de 45 grados en relación con la hoja cerca de la manija del cuchillo. (Vea la Fig. 2).
3. Tire del afilador sobre el filo desde la base hasta la punta mientras aplica presión moderada hacia abajo. Haga pasadas suaves y consistentes cuando tire del afilador sobre el filo y continúe el movimiento hacia afuera después de cada pasada para evitar entrar en contacto con la hoja. Si la punta del borde es curva, asegúrese de seguir la curvatura de la hoja hasta la punta para asegurarse de afilar el borde completo.
4. Realice este procedimiento un mínimo de 5 veces. Después de 5 pasadas, el afilador debería comenzar a deslizarse suavemente sobre el borde cortante. De lo contrario, deberá realizar más pasadas. **NOTA:** Cuchillos de acero muy duro puede requerir más de 20 intentos para configurar correctamente el borde para el acabado. Voir les instructions ci-dessous.
5. Pase a la ranura de cerámica FINA para pulir el filo. Ver instrucciones de abajo.

PRECAUCIÓN: siempre mantenga los dedos en el interior del protector para la mano y el dedo pulgar firmemente colocado en la muesca para el dedo pulgar en la parte superior del afilador. De lo contrario podrían producirse lesiones.

Hojas de carburo reemplazables - usando las hojas de carburo en la cabeza del afilador dejen de remover metal del borde del cuchillo, que debe ser reemplazado.. (Vea la Fig. 3). Contacto de smith pour lames recambio.

Razonablemente cuchillas afiladas - Ligeramente bruñido

1. Coloque el afilador en una superficie plana como lo muestra la figura y sostenga la manija para mantenerlo estable. Sostenga el cuchillo cómodamente en la otra mano.
2. Introduzca el borde del cuchillo completamente en la ranura de afilado de manera que el borde descansa en el fondo de la ranura en forma de "V" y el cuchillo esté derecho en su ángulo vertical. Inclínele levemente hacia abajo la punta del cuchillo. (Vea la Fig. 4).
3. Mientras aplica presión leve hacia abajo, tire del cuchillo para pasar el borde a través de la ranura desde la base hasta la punta. (Vea la Fig. 5). Si la hoja del cuchillo es curva hacia la punta, asegúrese de levantar la manija cuando se acerque a la porción curva de la hoja para darle filo hasta la punta.
4. Realice este procedimiento un mínimo de 6 a 8 veces, siempre afilando desde la base hacia la punta (nunca hacia adelante y hacia atrás).
NOTA: Cuchillos de acero muy duro puede requerir más tirones.
5. Verifique el filo del cuchillo. Si requiere afilado adicional, repita el procedimiento hasta que quede afilado.

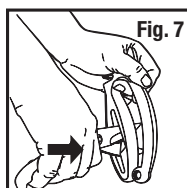
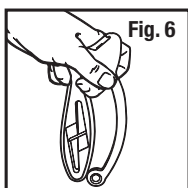
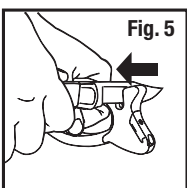
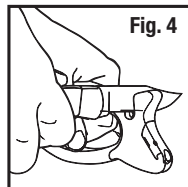
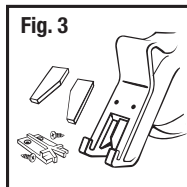
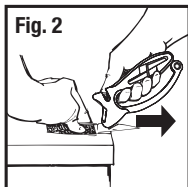
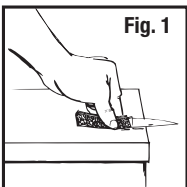
Instrucciones de afilado para tijeras / juego de tijeras

1. Sostenga la cabeza del afilador con su mano libre como lo muestra la figura y coloque la base del afilador sobre una superficie plana. (Vea la Fig. 6) **NOTA:** si va a afilar tijeras normales o para carne para diestros, las palabras "Right Handed" (para usar con la mano derecha) deben estar orientadas hacia usted. La posición debe ser opuesta para las tijeras para zurdos.
2. Abra las tijeras normales o para carne e introduzca solamente las puntas de las hojas lo suficiente como para presionar la barra cuadrada.
3. Cierre las tijeras normales o para carne sobre la barra de afilado como si la fuera a cortar y empuje las tijeras a través de la ranura tratando de mantenerlas cerradas. (Vea la Fig. 7)
4. Realice este procedimiento un mínimo de 5 veces para afilar tijeras normales del hogar y 10 veces para afilar tijeras para carne.
NOTA: las tijeras normales o para carne fabricadas con acero extremadamente duro pueden requerir pasadas adicionales a través de la ranura para afilarlas.

PRECAUCIÓN: siempre apoye el afilador sobre una superficie plana y resistente cuando afile tijeras.

Cuidado y Almacenamiento:

Siempre limpie el afilador después de cada uso. Límpielo con un paño húmedo o con un cepillo suave. No lo enjuague con agua. Almacénelo en un lugar seco.



Instructions d'affûtage pour les couteaux

REMARQUE : Ces instructions s'appliquent uniquement aux couteaux à lame droite avec rectification droite des deux côtés de la lame. Cet affûteur n'est pas conçu pour aiguiser des couteaux dentelés ou des meulages droits sur un seul côté de la lame.

Il est possible qu'un couteau déjà relativement bien affûté ne soit poli que dans la fente d'affûtage FINA. Les lames en carbure ROUGH situées sur la tête de l'affûteur sont conçues pour des arêtes très mates ou endommagées qui nécessitent un nouveau bord ou pour créer un bord initial lors de la première coupe d'un couteau avec cet affûteur.

Lames très contondantes ou endommagées

1. Placez le couteau sur une surface plane avec le tranchant vers le haut et laissez environ 2,5 cm de le bord dépasser du bord de la surface. Fixez le couteau en appliquant une pression sur la poignée. (Voir Fig. 1).
2. Placez la rainure d'aiguisage sur la tête de l'affûteuse à un angle d'environ 45 degrés par rapport à la lame près de la poignée du couteau. (Voir Fig. 2).
3. Tirez le taille-crayon sur le bord de la base jusqu'à la pointe tout en appliquant une pression modérée vers le bas. Faire des passes lisses et cohérentes lorsque vous tirez le taille-crayon sur le bord et continuez le mouvement vers l'extérieur après chaque passage pour éviter de pénétrer en contact avec la feuille. Si le bout du bord est courbé, assurez-vous de suivre la courbure de la lame jusqu'au bout pour vous assurer d'aiguiser le bord complet.
4. Effectuez cette procédure au moins 5 fois. Après 5 passes, le taille-crayon doit commencer à glisser en douceur sur le tranchant. Sinon, vous devez faire plus de passes. **REMARQUE :** Les couteaux en acier très dur peuvent nécessiter plus de 20 tentatives pour configurer correctement le bord pour la finition. Voir les instructions ci-dessous.
5. Allez dans la fente céramique FINA pour polir le tranchant. Voir les instructions ci-dessous.

MISE EN GARDE : Gardez toujours vos doigts à l'intérieur du protège-main et placez votre pouce fermement dans l'encoche du pouce sur le haut de l'affûteur. Sinon, des blessures peuvent survenir.

Lames en carbure remplaçables - Lorsque les lames en carbure de la tête d'affûtage cessent d'enlever le métal du bord du couteau, il convient de le remplacer ... (Voir Fig. 3). Contact smith pour lames pièce de rechange.

Lames assez tranchantes - Léger bruni

1. Placez le taille-crayon sur une surface plane comme indiqué sur la figure et maintenez la poignée pour la maintenir stable. Tenez le couteau confortablement dans l'autre main.
2. Insérez complètement le bord du couteau dans la fente d'aiguisage de sorte que le bord repose au fond de la rainure la forme en "V" et le couteau est droit à son angle vertical. Inclinez légèrement le bout du couteau. (Voir fig. 4).
3. Tout en appliquant une légère pression, tirez le couteau pour faire passer le bord à travers la rainure de la base à la pointe. (Voir Fig. 5). Si la lame de couteau est courbée vers la pointe, veillez à soulever la poignée lorsque vous vous approchez de la partie courbe de la lame pour lui donner un bord à la pointe.
4. Effectuez cette procédure au moins 6 à 8 fois, en affûtant toujours de la base à la pointe (jamais vers l'avant et vers derrière).
REMARQUE : Les couteaux en acier très dur peuvent nécessiter plus de tirages.
5. Vérifiez le tranchant du couteau. Si un affûtage supplémentaire est nécessaire, répétez la procédure jusqu'à ce qu'elle soit nette.

Instructions d'affûtage pour ciseaux / kit de ciseaux

1. Tenez la tête de l'affûteur avec votre main libre comme indiqué sur la figure et placez la base de l'affûteur sur une surface plat (Voir Fig. 6)

REMARQUE : Si vous affûtez des ciseaux normaux ou pour des viandes droites, les mots "Droitier" (à utiliser avec la main droite) devrait être face à vous. La position doit être opposée pour les ciseaux gauchers.

2. Ouvrez les ciseaux normaux ou à viande et insérez uniquement le bout des feuilles pour appuyer sur la barre carré
3. Fermez les ciseaux à viande ou normaux sur la barre d'affûtage comme si vous alliez les couper et faites-les passer dans la fente. en essayant de les garder fermés. (Voir fig. 7)
4. Effectuez cette procédure au moins 5 fois pour aiguiser les ciseaux ordinaires et 10 fois pour aiguiser les ciseaux. **REMARQUE :** Les ciseaux normaux ou à viande fabriqués en acier extrêmement dur peuvent nécessiter des passages supplémentaires de la fente pour les aiguiser.

MISE EN GARDE : toujours appuyer le taille-crayon sur une surface plane et solide lors de l'affûtage des ciseaux.

Soins et stockage:

Toujours nettoyer le taille-crayon après chaque utilisation. Essuyez-le avec un chiffon humide ou une brosse douce. Ne pas rincer avec de l'eau. Conservez-le dans un endroit sec.

