

CAUTION: Keep fingers and thumb away from sharpening slots during use to avoid serious injury.

SHARPENING INSTRUCTIONS FOR DOUBLE-BEVELED, STRAIGHT EDGE BLADES:

1. Set the sharpening anlge by pushing down on the top of the adjustment knob and turning to the desired angle. If factory angle is unknown, use the angle chart on the inside of this card or follow suggested angles printed on product and knob. (see Fig. 1)

2. Place sharpener on a flat, sturdy surface and insert knife into the appropriate sharpening slot. Select the COARSE slot if your blade is dull or damaged. Select the FINE slot if your blade is already sharp and just needs light honing. (see Fig. 2)

3. With the knife blade straight up and down and fully inserted into the slot, tilt the tip of the blade slightly downward and pull the blade through slot from heel to tip using a smooth, consistent stroke and moderate, downward pressure. If your blade curves up to the tip, lift up on the handle of the knife as you approach this portion of the blade to sharpen all the way out to the tip. (see Fig. 3)

4. Continue pulling the knife blade through slot from heel to tip (never back and forth) approximately 8 - 10 times or until sharp. **NOTE:** Extremely dull or damaged blades or blades made of very hard steel may require additional pulls to achieve desired sharpness.

5. If you selected the COARSE slot to begin the sharpening process, move to the FINE slot and repeat steps 3 & 4 to finish the edge. If you selected the FINE slot and were just touching up an already sharp blade, your blade should be ready to cut.

SHARPENING INSTRUCTIONS FOR SERRATED EDGE BLADES:

1. Insert serrated portion of your knife blade into the slot marked SERRATED.

2. With the knife blade straight up and down and fully inserted into the slot, pull the serrated portion of your blade through slot from heel to tip using a smooth, consistent stroke with light, downward pressure. Allow the blade to rise and fall as the serrations travel over the ceramic stones.

3. Continue pulling the serrated portion of your blade through the slot approximately 8 - 10 times or until serrations are sharp.

REPLACEABLE CARBIDE BLADES AND CERAMIC STONES:

When the carbide blades or ceramic stones stop removing metal from the knife blade, they should be replaced. Contact Smith's to purchase replacement blades or stones and for instructions on how to replace them.

Care & Use:

Always clean your sharpener after use. Clean with damp cloth or mild brush. Do not rinse with water. Store in a drawer or cabinet.

Spanish and French instructions included inside this card. Instructions en espagnol et en français incluses dans cette carte. Las instrucciones en español y francés incluyen dentro de esta tarjeta.

Common sharpening angles provided Fournit des angles de netteté communs Proporciona ángulos comunes de afilado



Limited Lifetime Warranty: Smith's Consumer Products are covered by a Limited Lifetime Warranty. Please see our website at www.smithsproducts.com for our complete warranty statement.

Warning! Knives are extremely sharp tools and should be handled with the utmost care and caution. Smith's Consumer Products is not responsible for injuries resulting from misuse or abuse of the product.

ATTENTION : Gardez vos doigts et votre pouce éloignés des fentes d'aiguisage pendant l'utilisation pour éviter de graves blessures.

Instructions pour affûter la lame droite à double tranchant:

1. Réglez l'angle d'affûtage en appuyant sur le haut du bouton de réglage et en tournant simultanément à l'angle souhaité. Si l'usine d'angle est inconnu, utiliser la table des angles à l'intérieur de cette carte, ou être guidé par les angles ont été proposées imprimés sur le produit et le bouton (voir Fig. 1).

2. Placez le taille-crayon sur une surface plane et solide et insérez le couteau dans la fente d'aiguisage appropriée. Sélectionnez la fente épaisse si votre feuille est terne ou endommagée. Sélectionnez la fente THICK si la lame est déjà tranchante et n'a besoin que d'affiner le bord. (voir Fig. 2)

3. Avec la lame de couteau perpendiculairement et complètement inséré dans la fente, incline légèrement vers le bas la pointe de la lame, et faire glisser la feuille le long de la fente du talon à la pointe, un mouvement régulier et uniforme une pression modérée vers le bas. Si la feuille présente une courbe vers le haut à la pointe, soulever le couteau poignée pour approcher la partie incurvée de la lame pour affûter tout le chemin vers la pointe (voir Fig. 3).

4. Continuez à faire glisser la lame du couteau à travers la fente du talon vers la pointe (jamais dans les deux sens) environ 8 à 10 fois ou jusqu'à ce qu'elle soit nette.

REMARQUE : Les lames très émoussées ou endommagées en acier très dur peuvent nécessiter des passes supplémentaires jusqu'à ce que le tranchant désiré soit atteint.

5. Si vous avez sélectionné la fente THICK pour lancer le processus de netteté, accédez à la fente THICK et répétez les étapes 3 et 4 pour terminer le bord. Si vous avez sélectionné la fente THICK et que vous ne faisiez que retoucher le bord d'une feuille déjà tranchante, votre feuille devrait maintenant être prête à être découpée.

Instructions pour aiguiser la lame dentelée:

1. Insérez la partie dentelée de la lame de couteau dans la fente marquée SERRATED.

2. Avec la lame de couteau perpendiculairement et complètement inséré dans la fente, faites glisser la portion dentelée de la fente de la lame du talon à la pointe au moyen d'un mouvement de fluide et homogène pression modérée vers le bas. Laisser la lame se lever et tomber lorsque les dents dentelées passent sur les pierres en céramique.

3. Continuez à faire glisser la partie dentelée de la lame dans la fente environ 8 à 10 fois ou jusqu'à ce que les dents dentelées soient coupantes.

Feuilles de carbure et pierres céramiques remplaçables: Lorsque les feuilles de carbure ou les pierres en céramique cessent d'enlever le métal de la lame, elles doivent être remplacées. Contactez Smith pour acheter des lames ou des pierres de rechange, et pour savoir comment les remplacer.

Usages et soins:

Nettoyez toujours votre taille-crayon après utilisation. Essayez-le avec un chiffon humide ou une brosse douce. Ne pas rincer à l'eau. Conservez-le dans un tiroir ou une armoire.

ATENCIÓN: Mantenga los dedos y el pulgar lejos de las ranuras de afilado durante el uso para evitar lesiones graves.

Instrucciones para el afilado de hojas de filo recto de doble bisel:

1. Configure el ángulo de afilado empujando hacia abajo desde la parte superior de la perilla de ajuste y girando simultáneamente hacia el ángulo deseado. Si no se conoce el ángulo de fábrica, utilice la tabla de ángulos al interior de esta tarjeta, o guíese por los ángulos impresos sugeridos sobre el producto y la perilla (ver Fig. 1).

2. Ubique el afilador sobre una superficie plana y sólida, e inserte el cuchillo en la ranura de afilado apropiada. Seleccione la ranura GRUESA si su hoja está desafilada o dañada. Seleccione la ranura DELGADA si la hoja ya está afilada y solo requiere refinar el filo. (ver Fig. 2)

3. Con la hoja del cuchillo perpendicular y completamente insertada en la ranura, incline ligeramente hacia abajo la punta de la hoja, y arrastre la hoja por la ranura desde el talón hasta la punta, con un movimiento suave y consistente, ejerciendo una presión moderada hacia abajo. Si su hoja tiene una curva hacia arriba en la punta, levante el mango del cuchillo al aproximarse a la porción curvada de la hoja, para afilar todo el recorrido hasta la punta (ver Fig. 3).

4. Continúe arrastrando la hoja del cuchillo por la ranura desde el talón hasta la punta (nunca en ambos sentidos) aproximadamente entre 8 y 10 veces o hasta que quede afilada.

NOTA: Las hojas muy desafiladas o dañadas hechas de acero muy duro pueden requerir pases adicionales hasta lograr el filo deseado.

5. Si seleccionó la ranura GRUESA para iniciar el proceso de afilado, pase a la ranura DELGADA y repita los pasos 3 y 4 para darle acabado al filo. Si seleccionó la ranura DELGADA y estaba simplemente retocando el filo de una hoja ya afilada, su hoja ya debe estar lista para cortar.

Instrucciones para el afilado de hojas de filo serrado:

1. Inserte la parte serrada de la hoja del cuchillo en la ranura marcada SERRADO.

2. Con la hoja del cuchillo perpendicular y completamente insertada en la ranura, arrastre la parte serrada de la hoja por la ranura desde el talón hasta la punta, empleando un movimiento fluido y consistente, ejerciendo una presión moderada hacia abajo. Permita que la hoja suba y baje a medida que los dientes del serrado pasan sobre las piedras de cerámica.

3. Continúe arrastrando la parte serrada de la hoja a por la ranura aproximadamente entre 8 y 10 veces, o hasta que los dientes del serrado estén afilados.

Hojas de carburo y piedras de cerámica reemplazables: Cuando las hojas de carburo o las piedras de cerámica dejen de remover metal de la hoja del cuchillo, deben ser reemplazadas. Póngase en contacto con Smith's para comprar hojas o piedras de repuesto, y para obtener instrucciones sobre cómo reemplazarlas.

Usos y cuidados:

Siempre limpie su afilador después del uso. Límpielo con un paño húmedo o un cepillo suave. No lo enjuague con agua. Guárdelo en un cajón o gabinete.

HOUSEHOLD/ KITCHEN KNIVES

Style of Knife	Brand / Series	Degrees Per Side
Chef's knife	Global	17
	Henckel/Cronidur	12.5
	Shun	16
	Wusthof	14
	Zwilling Henckel /all others	15
	Serrated	All Brands/Manual Serrated Sharpening Slot ONLY
Santoku Knife	Global	17
	Shun	16
	Wusthof	11
	Zwilling Henckel/Cronidur	12.5
	Zwilling Henckel /all others	15

OUTDOOR/SPORTING GOODS KNIVES

Style of Knife	Brand / Series	Degrees Per Side
Pocket Knives and Multi-Tools	Al Mar	20
	Bear and Son Cutlery	Contact manufacturer
Fillet Knives	Benchmade	18 - 20
	Blade-Tech	20 - 22
Tactical Knives	Boker USA	20 - 22
	Browning	Contact manufacturer
Fillet Knives	Buck	13 - 16
	Camillus	23
Tactical Knives	Case	19 - 22
	Coast	Contact manufacturer
Fillet Knives	Cold Steel	23 - 25
	Columbia River (CRKT)	Varies by knife. Contact CRKT
Tactical Knives	Diamond Blade	18
	Frost	Contact manufacturer
Fillet Knives	Gerber	Contact manufacturer
	KA-BAR	Generally 15
Tactical Knives	Kershaw	20 - 22
	Knives of Alaska	18 - 20
Fillet Knives	Microtech	16
	Old Timer	Contact manufacturer
Tactical Knives	Outdoor Edge	20
	Pro-Tech Knives	18 - 20
Fillet Knives	Puma / Puma SGB	30 / 20
	Remington	Contact manufacturer
Tactical Knives	Schrade	Contact manufacturer
	Smith & Wesson	Contact manufacturer
Fillet Knives	SOG	22 - flat grinds; 18 - 20 - hollow grinds
	Southern Grind	Contact manufacturer
Tactical Knives	Spyderco	20
	Uncle Henry	Contact manufacturer
Fillet Knives	Victorinox	20
	Winchester	Contact manufacturer

Fillet Knives	All Brands	15 - 16
	Al Mar	20
Tactical Knives	Bear and Son OPS	Contact manufacturer
	Benchmade	18 - 20
Fillet Knives	Blade-Tech	20 - 22
	Browning	Contact manufacturer
Tactical Knives	Buck	13 - 16
	Busse Knives	Contact manufacturer
Fillet Knives	Camillus	23
	Coast	Contact manufacturer
Tactical Knives	Cold Steel	23 - 25
	Columbia River (CRKT)	Varies by knife. Contact CRKT
Fillet Knives	Dozier Knives	Contact manufacturer
	Emerson Knives	Contact manufacturer
Tactical Knives	Frost	Contact manufacturer
	Gerber	Contact manufacturer
Fillet Knives	KA-BAR	Generally 15 for folders; 20 for fixed
	Kershaw Zero Tolerance	20 - 22
Tactical Knives	Microtech	16
	Mil-Tac	Generally 25 for folders; 30 for Fixed
Fillet Knives	Pro-Tech Knives	18 - 20
	Remington	Contact manufacturer
Tactical Knives	Smith & Wesson	Contact manufacturer
	SOG	22 for flat grinds; 18-20 - hollow grinds
Fillet Knives	Southern Grind	Contact manufacturer
	Spyderco	20
Tactical Knives	Surefire	28
	Wilson Combat	Contact manufacturer
Custom Knives	A.G. Russell	15
	Chris Reeves	18 - 20
	Dozier Knives	Contact manufacturer
	Pro-Tech Knives	Contact manufacturer
	Randall Knives	Contact manufacturer
	William Henry	17 - 22

Common Sharpening Angles:

Pocket Knives	20 degrees per side
Hunting Knives	22 degrees per side
Euro/American Kitchen Knives	20 degrees per side
Asian Edge Kitchen Knives	16 degrees per side
Fillet Knives	16 degrees per side
Tactical Knives	23 degrees per side
Custom Knives	Varies by Designer

Style of Knife	Brand / Series	Degrees Per Side
Paring Knife	Global	17
	Shun	16
	Wusthof	14
	Zwilling Henckel/Cronidur	12.5
	Zwilling Henckel /all others	15
Utility knife	Global	17
	Shun	16
	Wusthof	14
	Zwilling Henckel/Cronidur	12.5
	Zwilling Henckel /all others	15
Boning Knife	Global	17
	Shun	16
	Wusthof	18
	Zwilling Henckel/Cronidur	12.5
	Zwilling Henckel /all others	15

Style of Knife	Brand / Series	Degrees Per Side
Hunting/Outdoor Fixed Blade	Al Mar	20
	Bear and Son Cutlery	Contact manufacturer
Hunting/Outdoor Fixed Blade	Benchmade	18 - 20
	Blade-Tech	20 - 22
Hunting/Outdoor Fixed Blade	Boker USA	20 - 22
	Browning	Contact manufacturer
Hunting/Outdoor Fixed Blade	Buck	13 - 16
	Camillus	23
Hunting/Outdoor Fixed Blade	Case	19 - 22
	Coast	Contact manufacturer
Hunting/Outdoor Fixed Blade	Cold Steel	23 - 25
	Columbia River (CRKT)	Varies by knife. Contact CRKT
Hunting/Outdoor Fixed Blade	Diamond Blade	18
	Dozier Knives	Contact manufacturer
Hunting/Outdoor Fixed Blade	Frost	Contact manufacturer
	Gerber	Contact Manufacturer
Hunting/Outdoor Fixed Blade	KA-BAR	Generally 20
	Kershaw	20 - 22
Hunting/Outdoor Fixed Blade	Knives of Alaska	18 - 20
	Microtech	16
Hunting/Outdoor Fixed Blade	Old Timer	Contact manufacturer
	Outdoor Edge	20
Hunting/Outdoor Fixed Blade	Pro-Tech Knives	18 - 20
	Puma / Puma SGB	30 / 20
Hunting/Outdoor Fixed Blade	Remington	Contact manufacturer
	Schrade	Contact manufacturer
Hunting/Outdoor Fixed Blade	Smith & Wesson	Contact manufacturer
	SOG	22 - flat grinds; 18 - 20 - hollow grinds
Hunting/Outdoor Fixed Blade	Southern Grind	Contact manufacturer
	Spyderco	20
Hunting/Outdoor Fixed Blade	Uncle Henry	Contact manufacturer
	Winchester	Contact manufacturer

Hunting/Outdoor Folders	Al Mar	20
	Bear and Son Cutlery	Contact manufacturer
Hunting/Outdoor Folders	Benchmade	18 - 20
	Blade-Tech	20 - 22
Hunting/Outdoor Folders	Boker USA	20 - 22
	Browning	Contact Manufacturer
Hunting/Outdoor Folders	Buck	13 - 16
	Camillus	23
Hunting/Outdoor Folders	Case	19 - 22
	Coast	Contact Manufacturer
Hunting/Outdoor Folders	Cold Steel	23 - 25
	Columbia River (CRKT)	Varies by knife. Contact CRKT
Hunting/Outdoor Folders	Diamond Blade	18
	Dozier Knives	Contact Manufacturer
Hunting/Outdoor Folders	Frost	Contact Manufacturer
	Gerber	Contact Manufacturer
Hunting/Outdoor Folders	KA-BAR	Generally 15
	Kershaw	20 - 22
Hunting/Outdoor Folders	Knives of Alaska	18 - 20
	Microtech	16
Hunting/Outdoor Folders	Old Timer	Contact Manufacturer
	Outdoor Edge	20
Hunting/Outdoor Folders	Old Timer	Contact Manufacturer
	Pro-Tech Knives	18 - 20
Hunting/Outdoor Folders	Puma / Puma SGB	30 / 20
	Remington	Contact Manufacturer
Hunting/Outdoor Folders	Schrade	Contact manufacturer
	Smith & Wesson	Contact manufacturer
Hunting/Outdoor Folders	SOG	22 for flat grinds; 18-20 - hollow grinds
	Southern Grind	Contact manufacturer
Hunting/Outdoor Folders	Spyderco	20
	Uncle Henry	Contact manufacturer
Hunting/Outdoor Folders	Winchester	Contact manufacturer

NOTE: Angle, as used in these instructions, refers to the angle at the cutting edge. If your knife brand is not listed, please contact the knife manufacturer for specific angles. You may also just use a Common Sharpening Angle for your style of knife. See common sharpening angles by style of knife listed above. Information source for Housewares angles - Based on third party information. Information source for Sporting Goods/Hardware angles - Verbal communication with manufacturer representative and/or manufacturer's website.

REMARQUE : L'angle utilisé dans ces instructions fait référence à l'angle du tranchant. Si la marque de votre couteau n'est pas sur la liste, veuillez contacter le fabricant du couteau pour obtenir les angles spécifiques. Vous pouvez également simplement utiliser l'angle d'affûtage commun pour votre type de couteau. Voir les angles de netteté courants par type de couteau ci-dessus. Source d'information pour les angles des articles pour la maison: basée sur des informations provenant de tiers. Source d'information sur les angles des articles de sport ou des outils: communication verbale avec le représentant du fabricant et / ou le site Web du fabricant.

NOTA: Ángulo, tal como se utiliza en estas instrucciones, se refiere al ángulo en el borde de corte. Si la marca de su cuchillo no está en la lista, por favor póngase en contacto con el fabricante de cuchillos para obtener los ángulos específicos. También puede usar simplemente el ángulo común de afilado para su tipo de cuchillo. Vea los ángulos comunes de afilado por tipo de cuchillo que se relacionan arriba. Fuente de información para los ángulos de artículos para el hogar: basado en información de terceros. Fuente de información sobre ángulos de artículos deportivos o herramientas: comunicación verbal con el representante del fabricante y / o sitio web del fabricante.