

KNIFE SHARPENING INSTRUCTIONS:

WARNING: Always rest sharpener on a flat surface and keep fingers behind guard to avoid injury.

1. Insert knife blade into slot as shown. (Fig. 1) **NOTE:** A reasonably sharp blade may only require light sharpening in the FINE slot. Start in the COARSE slot for dull or damaged edges, then move to FINE slot to finish.
2. Pull blade through slot from heel to tip while applying light, downward pressure. (Fig. 2)
3. Repeat this action until blade is sharp always pulling the blade from heel to tip, never back and forth. Move to FINE slot and repeat action.

HOOK SHARPENING INSTRUCTIONS:

1. Select the appropriate sharpening groove to use based on the size of your hook.
2. Place hook in groove as shown and rub the point back and forth until sharp. (Fig. 3)

INSTRUCTIONS D'AFFÛTAGE DE COUTEAU :

AVERTISSEMENT : Posez toujours l'affûteur sur une surface plane et gardez les doigts derrière la garde pour éviter les blessures.

1. Insérez la lame du couteau dans la fente tel qu'illustré. (Fig. 1) **REMARQUE :** Une lame raisonnablement aiguisée peut demander seulement un léger affûtage dans la fente FINE. Commencez dans la fente GROSSIÈRE (COARSE) pour les bords émoussés ou endommagés, puis déplacez-vous à la fente FINE pour finir.
2. Passez la lame dans la fente, de la base à la pointe tout en appliquant une pression légère vers le bas. (Fig. 2)
3. Répétez cette action jusqu'à ce que la lame soit affûtée, en passant toujours la lame de la base vers la pointe, jamais de mouvement de va-et-vient. Passez à la fente FINE et répétez l'action.

INSTRUCTIONS D'AFFÛTAGE DE HAMEÇON:

1. Sélectionnez la rainure d'affûtage appropriée à utiliser en fonction de la taille de votre hameçon.
2. Placez le hameçon dans la rainure tel qu'illustré et frottez la pointe en mouvement de va-et-vient jusqu'à ce qu'il soit aiguisé. (Fig. 3)

INSTRUCCIONES PARA EL AFILADO DE CUCHILLOS:

ADVERTENCIA: Apoye siempre el afilador en una superficie plana y mantenga los dedos detrás de la protección para evitar lesiones.

1. Inserte la hoja del cuchillo en la ranura como se muestra. (Fig. 1) **NOTA:** Una hoja razonablemente afilada solo requiere un afilado ligero en la ranura marcada "FINE". Comience en la ranura marcada "COARSE" para los bordes sin filo o dañados, y pase después a la ranura marcada "FINE" para el acabado.
2. Tire de la hoja por la ranura desde el talón hasta la punta, mientras aplica presión moderada hacia abajo. (Fig. 2)
3. Repita esta acción hasta que la hoja esté afilada, siempre tirando de la hoja desde el talón hasta la punta, nunca en ambas direcciones. Pase a la ranura marcada "FINE" y repita la acción.

INSTRUCCIONES PARA EL AFILADO DE ANZUELOS:

1. Seleccione el surco de afilado adecuado dependiendo del tamaño de su anzuelo.
2. Coloque el anzuelo en el surco como se muestra, y frote la punta hacia adelante y hacia atrás hasta que esté afilada. (Fig. 3)

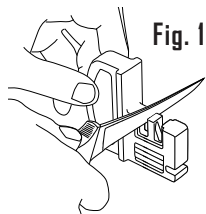


Fig. 1

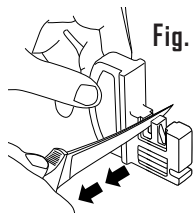


Fig. 2

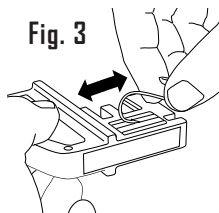


Fig. 3