

NOTE: To successfully sharpen any tool or implement, it is necessary to maintain a consistent angle in which the EdgeEater is held against the cutting edge.

1. Place the tool or implement to be sharpened in a secure position with the cutting edge pointing in a direction away from your body.
2. Sharpen the entire cutting edge with the EdgeEater by using a circular motion as shown in the illustration. (See Fig. 1.) Always work the EdgeEater in a direction away from the cutting edge.
3. Turn the tool or implement over and repeat the same sharpening motion on the other side. Alternate sides until the desired edge has been achieved.

CARE: Clean your EdgeEater after each use. This will remove the metal particles that build up on the EdgeEater surface during the sharpening process.



REMARQUE: Pour affûter avec succès tout outil ou équipement, il est nécessaire de maintenir EdgeEater à un angle constant contre le tranchant.

1. Placez l'outil ou l'équipement à aiguiser dans une position sécuritaire où le tranchant est orienté à l'opposé de votre corps.
2. Affûtez le tranchant tout entier avec EdgeEater en un mouvement circulaire comme indiqué sur l'illustration (voir Fig. 1). Orientez toujours EdgeEater à l'opposé du tranchant.
3. Retournez l'outil ou l'équipement et répétez le même mouvement d'affûtage sur l'autre côté. Alternez les côtés jusqu'à obtention du degré d'affûtage désiré.

ENTRETIEN : Nettoyez votre EdgeEater après chaque utilisation. Cela retirera les particules métalliques qui s'accumulent sur la surface de EdgeEater au cours du processus d'affûtage.

NOTA: Para afilar con éxito cualquier herramienta o instrumento, es necesario mantener un ángulo consistente en el que el EdgeEater se mantenga contra el filo de corte.

1. Coloque la herramienta o instrumento que va a afilar en una posición segura con el filo de corte apuntando en una dirección alejada del cuerpo.
2. Use un movimiento circular para afilar todo el filo de corte con el EdgeEater como se muestra en la ilustración (vea la Fig. 1). Siempre utilice el EdgeEater en una dirección alejada del filo de corte.
3. Gire la herramienta o el instrumento y repita el mismo movimiento de afilado en el otro lado. Alterne los lados hasta que se haya alcanzado el filo deseado.

CUIDADO: Limpie su EdgeEater después de cada uso. Esto eliminará las partículas de metal que se acumulen en la superficie EdgeEater durante el proceso de afilado.