

KNIFE SHARPENING INSTRUCTIONS:

WARNING: Keep fingers and hands away from the knife blade during sharpening or injury may occur.

1. Remove stone cover and insert into base. (Fig. 1) If preferred, cover stone's surface with honing solution or water. Stone may be used with or without a sharpening lubricant.
2. Place your blade on one end of the stone at an approximate 20-degree angle. (Fig. 2)
3. Push the blade away from you down the stone and drag across as you push to sharpen the entire cutting edge. Repeat 3 or 4 times trying to keep same angle each time. (Fig. 3)
4. To sharpen the other side, flip blade over and place at opposite end. Repeat steps 2 and 3 but pull the blade towards you instead of pushing away. (Fig. 4)
5. Continue sharpening both sides of the blade equally and at consistent angle until sharp.

HOOK SHARPENING INSTRUCTIONS:

1. Place the point of your hook in groove as shown and rub the point back and forth until sharp. (Fig. 5)

INSTRUCTIONS POUR L'AFFÛTAGE DES COUTEAUX :

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque de blessure, garder les doigts et les mains loin de la lame du couteau lors de l'affûtage.

1. Retirer le couvercle de la pierre et l'insérer dans la base. (Fig. 1) Si désiré, enduire la surface de la pierre avec un liquide d'affûtage ou de l'eau. La pierre peut être utilisée avec ou sans un lubrifiant d'aiguillage.
2. Placez votre lame sur une extrémité de la pierre à un angle d'environ 20 degrés. (Fig. 2)
3. Poussez la lame vers l'extérieur le long de la pierre et faites glisser pour affûter le bord de coupe. Répétez trois ou quatre fois en gardant le même angle d'affûtage à chaque exécution. (Fig. 3)
4. Pour aiguiser l'autre côté de la lame, retournez la lame et placez-la à l'autre extrémité. Répétez les étapes 2 et 3, mais en tirant la lame vers vous au lieu de la repousser. (Fig. 4)
5. Continuez l'affûtage des deux côtés de la lame de façon égale et en utilisant le même angle d'affûtage jusqu'à ce que la lame soit tranchante.

INSTRUCTIONS POUR L'AFFÛTAGE DES HAMEÇONS :

1. Placez la pointe du hameçon dans la rainure tel qu'illustré et frottez la pointe en mouvement de va-et-vient jusqu'à ce qu'elle soit aiguisée. (Fig. 5)

INSTRUCCIONES PARA EL AFILADO DE CUCHILLOS:

ADVERTENCIA: Mantenga los dedos y las manos alejados de la hoja del cuchillo durante el afilado para evitar lesiones.

1. Retire la cubierta de la piedra e insértela en la base. (Fig. 1) Si lo prefiere, cubra la superficie de la piedra con solución de afilado o agua. La piedra se puede usar con lubricante de afilado o sin él.
2. Coloque la hoja en un extremo de la piedra, a un ángulo aproximado de 20 grados. (Fig. 2)
3. Empuje la hoja en dirección opuesta a usted sobre la piedra y arrástrela mientras la empuja para afilar la totalidad del borde cortante. Repítalo 3 o 4 veces, procurando mantener el mismo ángulo cada vez. (Fig. 3)
4. Para afilar el otro lado, voltee la hoja y colóquela en el extremo opuesto. Repita los pasos 2 y 3, pero tire de la hoja hacia usted en lugar de empujarla en dirección opuesta a usted. (Fig. 4)
5. Continúe afilando ambos lados de la hoja por igual y manteniendo el mismo ángulo hasta que quede afilada.

INSTRUCCIONES PARA EL AFILADO DE ANZUELOS:

1. Coloque la punta del anzuelo en el surco como se muestra, y frote la punta hacia adelante y hacia atrás hasta que esté afilada. (Fig. 5)

