

Fig. 1

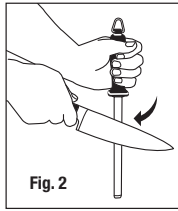


Fig. 2

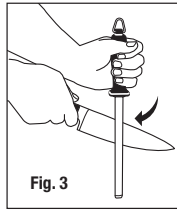


Fig. 3

INSTRUCTIONS

WARNING: Keep hands and fingers away from sharpening rod during use to avoid serious injury.

1. Hold handle of sharpener in one hand, and knife in the other hand. Place the plastic tip on the end of the sharpener on a solid surface. Apply sufficient downward pressure on the sharpener, so it will not slip during the sharpening process. (Fig. 1)
2. Place heel of your knife blade at the top of the sharpening rod at preferred angle. With consistent downward pressure, push the knife down the rod while pulling the knife towards you from heel to tip of the blade. (Fig. 2)
3. Repeat step 2 on the other side of knife blade. (Fig. 3)
4. Repeat steps 2 and 3 until knife is sharp.

NOTE: Always do an equal number of strokes on each side to ensure the sharpest edge possible. Only sharpen on the oval surface, not the edges of the sharpening rod.

CARE & STORAGE:

Always clean your sharpening rod after use. Scrub in warm water using a brush and a kitchen cleansing powder. After cleaning, always dry your sharpener before storing.

INSTRUCTIONS

ATTENTION: Gardez les mains et les doigts à l'écart de l'affûtage de la barre lors de son utilisation afin d'éviter des blessures graves.

1. Tenez la poignée de l'affûteuse d'une main et le couteau de l'autre. Placez la pointe en plastique à la fin de la taille-crayon sur une surface plane et solide. Appliquez suffisamment de pression vers le bas pour que l'affûteur ne glisse pas pendant le processus d'affûtage. (Fig. 1)
2. Placez le talon de votre lame de couteau sur le haut de la barre d'affûtage selon l'angle que vous préférez. Avec une pression constante, poussez le couteau sur la barre tout en le tirant vers vous, du talon du couteau à la pointe de la lame. (Fig. 2)
3. Répétez les étapes 2 de l'autre côté de la lame du couteau. (Fig. 3)
4. Répétez les étapes 2 et 3 jusqu'à ce que le couteau soit tranchant.

REMARQUE: effectuez toujours le même nombre de passes de chaque côté pour assurer le tranchant le plus net possible. N'affûtez que sur la surface ovale, pas sur les bords de la barre d'affûtage.

SOIN ET STOCKAGE:

Nettoyez toujours votre barre d'affûtage après l'avoir utilisée. Frotter dans de l'eau tiède avec une brosse et une poudre démaquillante. Après le nettoyage, séchez toujours votre taille-crayon avant de le ranger.

INSTRUCCIONES

PRECAUCIÓN: Mantenga las manos y los dedos alejados de afilar la barra durante su uso para evitar lesiones graves.

Sólo afile sobre la superficie ovalada, no en los bordes de la barra de afilar.

1. Sostenga el mango del afilador en una mano y el cuchillo en la otra mano. Coloque la punta de plástico que está al final del afilador sobre una superficie plana y sólida. Aplique suficiente presión hacia abajo, de manera que el afilador no se resbale durante el proceso de afilado. (Fig. 1)
2. Coloque el talón de la hoja de su cuchillo en la parte alta de la barra de afilar a su ángulo preferido. Ejerciendo una presión constante, empuje hacia abajo el cuchillo sobre la barra mientras lo jala hacia usted, desde el talón del cuchillo hasta la punta de la hoja. (Fig. 2)
3. Repita los pasos 2 en el otro lado de la hoja del cuchillo. (Fig. 3)
4. Repita los pasos 2 y 3 hasta que el cuchillo tenga filo.

NOTA: Siempre haga el mismo número de pasadas en cada lado para asegurar el borde más afilado posible. Sólo afile sobre la superficie ovalada, no en los bordes de la barra de afilar.

CUIDADO Y ALMACENAMIENTO:

Siempre limpie su afilador después de usarlo. Para limpiar la barra de cerámica para afilar, simplemente frótelas en agua tibia utilizando un cepillo suave y un jabón en polvo de cocina. Después de limpiarlo, siempre seque su afilador antes de almacenarlo.

