

Sharpening Instructions

Loosen the metal screw cap and pull the diamond rod out to the desired length. Tighten the screw cap to secure the rod in place. Sharpening lubricant is optional.

Standard Edges - Use half round end of diamond rod.

1. Place heel of the blade on the diamond rod close to the screw cap. Hold blade at preferred sharpening angle.
2. While applying light pressure, push the knife away from you towards the end of the rod. Draw knife down so that the tip of the blade comes off the end of the rod. (Fig. 1) Repeat 3 or 4 times.
3. To sharpen the other side of the blade, place your blade on the far end of the diamond rod and pull the blade towards you. Again, draw the tip of the blade off the rod and repeat 3 or 4 times.
4. Repeat process until blade is sharp. Maintain a consistent angle with each stroke.

Serrated Edges - Use the tapered end of the diamond rod. Only sharpen the side of your blade with serrations.

1. Place tapered end of the diamond rod into selected serration. Hold rod at preferred sharpening angle.
2. Push rod through the serration while applying light pressure and rolling the rod as you push. Repeat until a serviceable cutting edge is achieved. (Fig. 2)
3. Repeat for each serration.

Sharpening Groove

Place the hook or tool in the groove and rub the point of the hook or tool back and forth until sharp. (Fig. 3)

Care & Storage

Always clean the diamond rod after use and before storing. Store rod in handle with tapered end down.

Instructions d'affûtage

Desserrez le capuchon à vis en métal et tirez la tige en diamant vers le longueur désirée. Serrer le bouchon à vis pour fixer la tige en place. Le lubrifiant d'affûtage est facultatif.

Bords standard - Utilisez une extrémité à moitié ronde de la tige de diamant.

1. Placez le talon de la lame sur la tige en diamant près du capuchon à vis. Tenez la lame à l'angle d'affûtage préféré.
2. Tout en appliquant une légère pression, poussez le couteau loin de vous vers l'extrémité de la tige. Tirez le couteau vers le bas alors que la pointe de la lame se dégage de l'extrémité de la tige. (Fig. 1) Répétez 3 ou 4 fois.
3. Pour affûter l'autre côté de la lame, placez votre lame à l'extrémité éloignée de la tige en diamant et tirez la lame vers vous. Encore une fois, retirez le bout de la lame de la tige et répétez 3 ou 4 fois.
4. Répétez le processus jusqu'à ce que la lame soit tranchante. Maintenir un angle constant à chaque coup.

Bords dentelés - Utilisez l'extrémité effilée de la tige en diamant. N'aiguissez que le côté de votre lame avec des dentelures.

1. Placez l'extrémité effilée de la tige de diamant dans la dentelure sélectionnée. Tenir la tige à l'angle d'affûtage préféré.
2. Poussez la tige à travers la dentelure tout en appliquant une légère pression et en la faisant rouler pendant que vous poussez. Répétez jusqu'à un tranchant utilisable est atteint. (Fig. 2)
3. Répétez l'opération pour chaque dentelure.

Rainure d'affûtage

Placez le crochet ou l'outil dans la rainure et frottez-en la pointe jusqu'à ce qu'elle soit bien aiguisée. (Fig. 3)

Soins et stockage

Nettoyez toujours la tige de diamant après utilisation et avant de la ranger. Rangez la tige dans la poignée avec l'extrémité effilée vers le bas.

Instrucciones para afilar

Afloje la tapa metálica con rosca y saque la varilla de diamante para darle el largo deseado. Apriete la tapa metálica con rosca para asegurar que la varilla no se mueva. Lubricante nitidez es opcional.

Filos estándar - Utilice la sección de media caña de la barra del diamante.

1. Coloque el talón de la cuchilla en la varilla de diamante más cercana a la tapa atornillada. Sostenga la hoja en el ángulo preferido de afilado.
2. Mientras aplica una leve presión, empuje el cuchillo hacia el otro extremo de la varilla. Baje el cuchillo para que la punta de la cuchilla se salga del extremo de la varilla. (Vea la fig. 1) Repítalo de tres a cuatro veces.
3. Para el otro lado de la cuchilla, coloque la cuchilla en el otro extremo de la varilla de diamante y jale la cuchilla hacia usted (en vez de empujarla). De nuevo, jale la punta de la cuchilla hasta que salga de la varilla y repítalo de tres a cuatro veces.
4. Repita el proceso hasta que la cuchilla esté afilada. Trate de mantener un ángulo constante con cada golpe.

Filos serrados - use el extremo ahusado de la varilla de diamante. Sólo afile el lado serrado de la cuchilla.

1. Coloque el extremo ahusado de la varilla de diamante en los dientes seleccionados. Sostenga la varilla en el ángulo preferido.
2. Empuje y ruede la barra ligeramente a través de la hoja del filo serrado o gancho para vísceras. (Vea la fig. 2)
3. Repítalo para cada diente.

Ranura de afilar

Coloque el gancho o la herramienta en la ranura y frote la punta del gancho o de la herramienta hacia adelante y hacia atrás hasta que tenga filo. (Vea la fig. 3)

Cuidado y almacenamiento

Siempre limpie la varilla de diamante después de usarla y antes de almacenarla. Almacene la varilla dentro del mango con la punta ahusada hacia abajo.

