

Knife Sharpening: (knives with a flat grind on both sides of the blade only)

1. Place knife on a flat surface with cutting edge facing up and approximately 1" of the blade extending past the edge. Hold handle to stabilize knife. (See Fig. 1)

2. Position V-shaped slot over heel of blade at 90° angle to the blade, then lower onto cutting edge. (See Fig. 2)

3. Pull sharpener over blade from heel to tip while applying moderate to light downward pressure.

WARNING: Keep fingers and thumb inside guards during sharpening or serious injury could occur.

4. Repeat steps 2 and 3 until sharp. Usually, 4 or 5 pulls will sharpen a dull blade, but knives made of very hard steel may require additional pulls to achieve desired results.

NOTE: When the carbide blades in the head of the sharpener stop sharpening, they can be reversed for use on the other side or replaced. (See Fig. 3)

Scissors Sharpening: (common household scissors only)

1. For right-handed scissors, hold the head of the sharpener in your left hand (the words "Right-Handed Scissors" should be facing you) and place base of sharpener on a flat, sturdy surface. (See Fig. 4) Opposite for left-handed scissors.

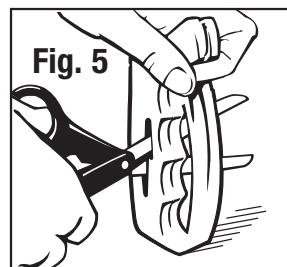
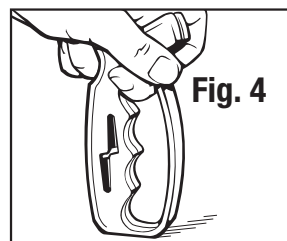
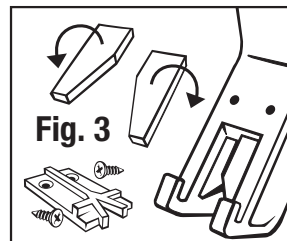
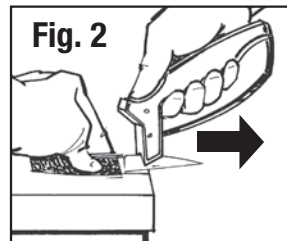
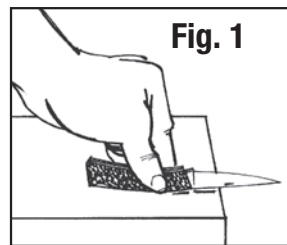
2. Open your scissors and insert the blades as far as possible through the sharpening slot. (See Fig. 5)

3. Close scissors as if you were trying to cut the sharpening rod (use moderate to light pressure), then pull the blades through the slots while trying to keep the blades closed. If preferred, start with the tips of the blades closed on the rod and push through the slots instead of pulling.

WARNING: Keep hands and fingers away from sharpening slot during sharpening or serious injury could occur.

4. Repeat steps 2 and 3 until sharp. Usually, 8 to 10 pulls will sharpen dull scissors, but blades made of very hard steel may require additional pulls to achieve desired results.

Care: Clean your sharpener with a damp cloth or mild brush. Do not rinse with water.



Affûtage des couteaux: (couteaux avec une mouture plate des deux côtés de la lame uniquement)

1. Placez le couteau sur une surface plane avec le tranchant dirigé vers le haut et à environ 1 po de la lame s'étendant au-delà du bord. Tenir la poignée pour stabiliser le couteau. (Voir Fig. 1)

2. Positionnez la fente en forme de V sur le talon de la lame à 90°, puis abaissez-la sur le tranchant. (Voir Fig. 2)

3. Tirez l'affûteur sur la lame du talon au bout en appliquant une pression descendante modérée à légère.

AVERTISSEMENT: Gardez les doigts et le pouce à l'intérieur des protections pendant l'affûtage, sous peine de blessures graves.

4. Répétez les étapes 2 et 3 jusqu'à ce que la netteté soit nette. Habituellement, 4 ou 5 tirages affilent une lame émoussée, mais les couteaux en acier très dur peuvent nécessiter des tirages supplémentaires pour obtenir les résultats souhaités.

REMARQUE: lorsque les lames en carbure dans la tête de l'affûteur cessent d'affûter, elles peuvent être inversées pour pouvoir être utilisées de l'autre côté, ou remplacé. (Voir Fig. 3)

Affûtage des ciseaux: (ciseaux ménagers courants uniquement)

1. Pour les ciseaux pour droitiers, tenez la tête de l'affûteur dans votre main gauche (les mots «Ciseaux pour droitiers» devrait vous faire face) et placez la base de l'affûteur sur une surface plane et stable. (Voir Fig. 4) Inverse pour les ciseaux gauchers.

2. Ouvrez vos ciseaux et insérez les lames aussi loin que possible dans la fente d'affûtage. (Voir Fig. 5)

3. Fermez les ciseaux comme si vous essayiez de couper la tige d'affûtage (utilisez une pression modérée à légère), puis tirez les lames à travers les fentes tout en essayant de les maintenir fermées. Si vous préférez, commencez avec les extrémités des lames fermées sur la tige et poussez à travers les fentes au lieu de tirer.

AVERTISSEMENT: Gardez les mains et les doigts à l'écart de la fente d'affûtage pendant l'affûtage, sous peine de blessures graves.

4. Répétez les étapes 2 et 3 jusqu'à ce que la netteté soit nette. En général, 8 à 10 tirages affilent les ciseaux émoussés, mais les lames en acier très dur peuvent nécessiter des tirages supplémentaires pour obtenir les résultats souhaités.

Entretien: Nettoyez votre taille-crayon avec un chiffon humide ou une brosse douce. Ne pas rincer à l'eau.

Afilado de los cuchillos: (Sólo para cuchillos de desbaste plano de ambos lados)

1. Coloque el cuchillo en una superficie plana con el filo de corte hacia arriba. Permita que 1" de la hoja se extienda después del borde y sostenga el mango del cuchillo firmemente para un afilado estable. (Vea Fig. 1)

2. Coloque la ranura en forma de V sobre el talón de la hoja a un ángulo de 90° luego bájela hacia el filo de corte (Vea Fig. 2)

3. Jale el afilador con una presión moderada hacia abajo desde el talón hasta la punta de la hoja.

ADVERTENCIA: Para evitar lesiones graves mantenga el dedo pulgar y demás dedos dentro del protector de seguridad.

4. Repita los pasos 2 y 3 hasta alcanzar el afilado. Para hojas sin filo pase el afilador de 4 a 5 veces. Cuchillos de acero duro requieren pasadas adicionales.

NOTE: Invierta o reemplace las hojas de carburo en la cabeza del afilador una vez que estén desgastadas (Vea Fig.3)

Afilado de las tijeras: (Sólo para tijeras de uso casero)

1. Con tijeras diestras, mantenga la cabeza del afilador en su mano izquierda, asegúrese que la frase; "Right-Handed Scissors" sea visible. Coloque la base del afilador en una superficie plana y sólida. (Vea fig. 4) Haga lo opuesto con las tijeras de la mano izquierda.

2. Abra las tijeras e inserte el filo de corte a través de la ranura lo más profundo posible (Vea fig. 5)

3. Cierre y jale las tijeras con una presión moderada en la barra de afilado como si fuera a cortarla. Si lo prefiere, cierre y empuje las tijeras a través de la barra comenzando desde la punta de las tijeras.

ATENCIÓN: Para prevenir lesiones graves mantenga las manos y los dedos lejos de las ranuras de afilado.

4. Repita los pasos 2 y 3 hasta lograr el afilado. Para tijeras sin filo se requiere de 8 a 10 pasadas. Hojas de acero duro requieren pasadas adicionales.

Cuidado: limpie el afilador con un paño húmedo o un cepillo de cerdas suaves. No enjuagarse en agua.