

6" NATURAL ARKANSAS SHARPENING STONE

- Non-Slip Rubber Feet for Safety
- Plastic Lid protects the Stone
- Sharpens Larger Knives and Tools

The Hard Arkansas Stone is the world's finest finishing stone and is excellent for touching up, smoothing, and polishing cutting edges on all types of straight edge blades and tools.

Stone Size – 6" X 1 5/8" X 3/8"

Sharpening Lubricant

Always use honing solution or water as a lubricant when sharpening with Natural Stones. Using a Natural Stone without honing solution or water will damage and clog your stone.

Sharpening Instructions:

1. Put a small amount of SMITH'S HONING SOLUTION (or any light oil or water) on the surface of your stone and spread it around to cover the sharpening surface. (Fig. 1)

2. Place your knife blade flat on the end of the stone. Raise the back of your knife blade to an approximate 23° angle. (Fig. 2)

3. Push the blade away from you like you are trying to cut a thin slice off the top of the stone. As you push, pull the knife blade across the stone all the way out to the tip of the blade. (Fig. 3) Repeat this stroke three or four times.

KEEP HANDS/FINGERS AWAY FROM KNIFE BLADE WHILE SHARPENING OR INJURY MAY OCCUR.

NOTE: Use moderate pressure when pushing the blade away from you; let the stone do the work. Try to maintain the same degree of angle with each stroke. This is the key to obtaining the sharpest edge.

4. Sharpen the other side of the blade by placing your blade across the opposite end of the stone. Repeat steps 2 and 3, but pull the blade towards you this time instead of pushing the blade away from you. (Fig. 4)

5. Continue sharpening both sides of your blade as instructed until knife is sharp.

Care and Storage

Wash and store your stone after each use. Just clean it off under running water, and store it in a safe place where the stone won't get broken. We strongly suggest you clean your Arkansas Stone after every three or four times of sharpening using soap and water and vigorously brushing it with a stiff, nylon brush. This will keep the pores of your stone clean and preserve your stone for many, many years.

Lubrifiant d'affûtage

Utilisez toujours une solution de rodage ou de l'eau comme lubrifiant lors de l'affûtage avec des pierres naturelles. L'utilisation d'une pierre naturelle sans solution de rodage ni eau endommagera et obstruera votre pierre.

Instructions d'affûtage:

1. Appliquez une petite quantité de la SOLUTION D'AFFÛTAGE DE SMITH'S (ou de toute huile légère ou eau) sur la surface de votre pierre et étendez-la pour couvrir la surface d'affûtage. (Fig. 1)

2. Placez la lame de votre couteau à plat sur le bout de la pierre. Soulevez l'arrière de la lame de votre couteau à un angle approximatif de 23°. (Fig. 2)

3. Poussez la lame loin de vous comme si vous essayiez de couper une fine tranche du dessus de la pierre. Lorsque vous poussez, tirez la lame du couteau sur la pierre jusqu'à l'extrémité de la lame. (Fig. 3) Répétez ce mouvement trois ou quatre fois.

GARDER LES MAINS / DOIGTS À L'ÉCART DE LA LAME DE COUTEAU PENDANT QU'IL PEUT ÊTRE AFFUQUÉ OU DES BLESSURES PEUVENT SURVENIR.

PIERRE À AIGUISER NATURELLE DE L'ARKANSAS DE 6"

- Base en caoutchouc antidérapante pour la sécurité
- Couverture en plastique qui protège la pierre
- Affûtez les grands couteaux et outils

La pierre dure de l'Arkansas est la meilleure pierre de finition au monde, parfaite pour la retouche, le lissage et le polissage des surfaces de coupe pour tous les types de couteaux et d'outils à lame droite.

Tamaño de la piedra – 6 X 1 5/8 X 3/8 in (15, 2 x 4,1 x 0,4 cm)

PIEDRA DE AFILADO NATURAL DE ARKANSAS DE 6"

- Base de hule Antideslizante para Seguridad
- Tapa Plástica que Protege la Piedra
- Afila Cuchillos y Herramientas más Grandes

La piedra dura de Arkansas es la mejor piedra de acabado del mundo y es excelente para retocar, alisar y pulir los bordes cortantes en todo tipo de cuchillos y herramientas de borde recto.

Tamaño de la piedra – 6 X 1 5/8 X 3/8 in (15, 2 x 4,1 x 0,4 cm)

REMARQUE: Exercez une pression modérée lorsque vous éloignez la lame. laissez la pierre faire le travail. Essayez de maintenir le même degré d'angle à chaque coup. C'est la clé pour obtenir le bord le plus net.

4. Affûtez l'autre côté de la lame en plaçant votre lame sur l'extrémité opposée de la pierre. Répétez les étapes 2 et 3, mais tirez la lame vers vous cette fois plutôt que de l'éloigner de la lame. (Fig. 4)

5. Continuez à affûter les deux côtés de la lame comme indiqué jusqu'à ce que le couteau soit tranchant.

Soins et stockage

Lavez et rangez votre pierre après chaque utilisation. Il suffit de le nettoyer sous l'eau courante et de le ranger dans un endroit sûr où la pierre ne sera pas cassée. Nous vous suggérons fortement de nettoyer votre pierre Arkansas tous les trois ou quatre fois d'affûtage avec du savon et de l'eau et en le brossant vigoureusement avec une brosse en nylon rigide. Cela gardera les pores de votre pierre propres et préservera votre pierre pour beaucoup, de nombreuses années.

Lubrifiant en el Afilado

Use siempre una solución para afilar o agua como lubricante cuando afile con piedras naturales. Usar una piedra natural sin solución para afilar o sin agua dañará u obstruirá su piedra.

Instrucciones De Afilado

1. Ponga una pequeña cantidad de SOLUCIÓN SMITH'S PARA AFILADO (o cualquier otro aceite ligero o agua) en la superficie de la piedra que cubra suficientemente la superficie de afilado. (Fig. 1)

2. Coloque la hoja de su cuchillo plana al final de su piedra. Levante la parte trasera de la hoja de su cuchillo en un ángulo de 23° aproximadamente. (Fig. 2)

3. Empuje la cuchilla lejos de usted como si fuera a cortar una rebanada delgada de la parte superior de la piedra. A medida que empuja el cuchillo, jale la hoja del cuchillo a través de la piedra completamente hasta llegar a la punta de la hoja. (Fig.3) Repita este movimiento unas tres o cuatro veces.

MANTENGA LAS MANOS Y LOS DEDOS LEJOS DE LA HOJA DEL CUCHILLO CUANDO ESTÁ AFILANDO YA QUE PUEDE OCACIONARSE UNA LESIÓN.

NOTA: Ejerza presión moderada al alejar la hoja de usted; deje que la piedra haga el trabajo. Trate de mantener el mismo grado de ángulo con cada movimiento. Esto es la clave para obtener el borde más filoso.

4. Afile el otro lado de la hoja colocándola a través del extremo opuesto de la piedra. Repita los pasos 2 y 3 pero esta vez jale la hoja hacia usted en vez de empujarla alejándola de usted. (Fig. 4)

5. Continuar afilar ambos lados de la hoja con las instrucciones hasta que el cuchillo está afilado.

Cuidado y Almacenamiento:

Lave y almacene su piedra después de cada uso. Sólo límpiela bajo el chorro de agua y almacénala en un lugar seguro donde la piedra no se quiebre. Le recomendamos insistentemente que limpie su piedra de Arkansas frotándola vigorosamente con agua y jabón utilizando un cepillo duro de nilón después de cada tres o cuatro afiladas. Esto mantendrá limpios los poros de su piedra y así durará por muchos, muchos años.

