

SHARPENING INSTRUCTIONS

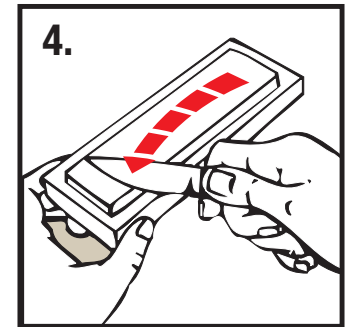
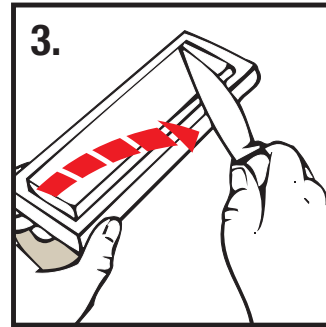
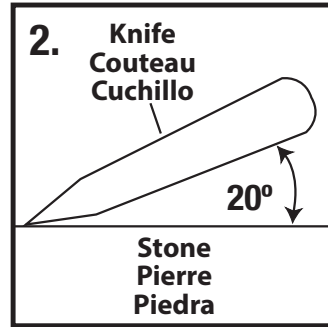
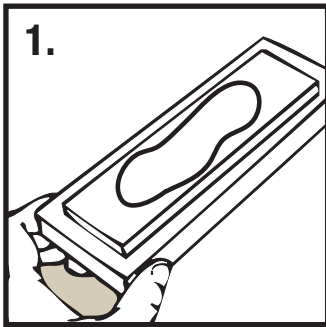
1. Put a small amount of Smith's Honing Solution (or any light oil or water) on your stone. Don't use a lot of our Honing Solution because a small amount goes a long way. Using a Natural Stone without oil or water will damage and clog your stone (Fig. 1).
2. Place your knife flat on the end of your stone. Raise the back of your knife to an approximate 20-degree angle (Fig. 2).
3. Push the blade away from you just like you are trying to cut a thin slice off the top of the stone (Fig. 3). Repeat this pushing stroke three or four times. Try to keep the same approximate sharpening angle all the time since this is the key to obtaining the sharpest edge.

WARNING: KEEP HANDS/FINGERS AWAY FROM THE KNIFE BLADE DURING SHARPENING OR INJURY MAY OCCUR.

4. Now sharpen the other side of your knife by placing the blade at the opposite end of your stone and pulling the blade toward you instead of pushing (Fig. 4). Remember, try to keep the same sharpening angle every time and do the same number of strokes on both sides of the blade.

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

NOTE: Knives made of very hard steel may require numerous strokes on both sides of the blade to get them sharp.



INSTRUCTIONS D'AFFÛTAGE

1. Mettez une petite quantité de lubrifiant d'affûtage Smith's (ou une autre huile ou de l'eau) sur la pierre. Utiliser une pierre naturelle sans lubrifiant endommagera la pierre et obstruera les pores (fig.1)
2. Placer votre lame à l'extrémité inférieure de la pierre à un angle de 20 degrés (fig.2)
3. Poussez la lame vers l'extrémité supérieure de la pierre jusqu'à aiguiser la pointe du couteau (Fig.3) Répétez ceci 3-4 fois. Essayer de toujours garder le même angle lors de l'affûtage

ATTENTION: GARDER VOS DOIGTS À L'ÉCART DE LA LAME EN AIGUISANT OU DES BLESSURES PEUVENT SURVENIR.

4. Aiguiser à présent l'autre côté de votre lame en plaçant votre lame sur l'extrémité supérieure de la pierre et en tirant vers vous jusqu'à aiguiser la pointe du couteau (fig.4). Pensez à toujours garder le même angle d'affûtage et garder le même nombre de passage pour chaque côté de la lame

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

NOTE. Les couteaux à lames très dures peuvent demander plusieurs passages jusqu'à l'affûtage

INSTRUCCIONES DE AFILADO

1. Coloque una pequeña cantidad del aceite Smith's para afilar en la piedra (también puede optar por un aceite ligero, o agua) durante el afilado. Al afilar con piedras Naturales debe usar un aceite o agua para no dañar o tapar los poros de la piedra (fig. 1).
2. Coloque la hoja del cuchillo de forma plana al final de la piedra. Eleve la parte de atrás del cuchillo a un ángulo de 20 grados aproximadamente (fig.2).
3. Empuje la hoja lejos de usted como si fuera a cortar una delgada rebanada de la piedra (Fig. 3). Repita este movimiento de 3 a 4 veces. La clave de un buen afilado es mantener un continuo ángulo de afilado durante todo el proceso.
4. Para afilar el otro lado de la hoja coloque el cuchillo al lado final opuesto de la piedra y Jale el cuchillo hacia usted (fig. 4) Recuerde de mantener un continuo ángulo de afilado. Repita este movimiento de 3 a 4 veces.
5. Continúe este proceso hasta lograr el afilado deseado.

NOTA: Los cuchillos de acero duro pueden requerir pasadas adicionales.