

French and Spanish instructions inside card.
Instructions en français et en espagnol à l'intérieur de la carte.
Instrucciones en español dentro de la tarjeta.

Medium Stone - Quickly sets the edge on your knife or tool.

Starts the sharpening process.

Fine Arkansas Stone - Polishes your knife edge as it sharpens.

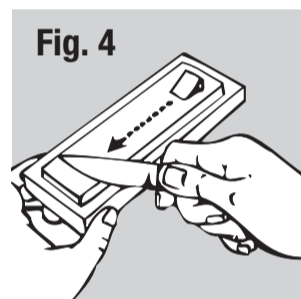
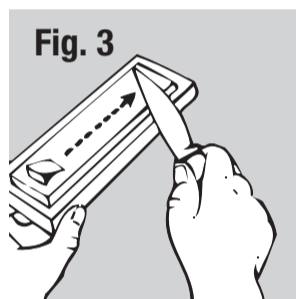
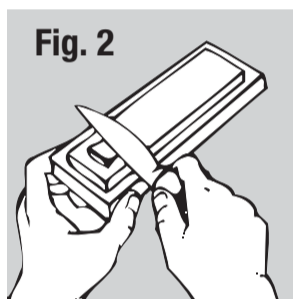
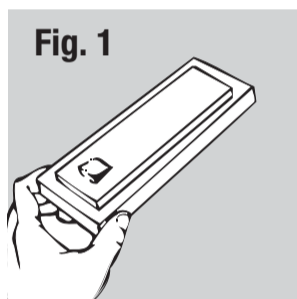
Use for final honing after setting your edge.

Sharpening instructions:

1. Spread a thin layer of Smith's Honing Solution (or water) on the surface of your stone. Always use a lubricant when sharpening with natural stones. Using a natural stone without any type of lubricant will damage and clog your stone; thus reducing the stone's sharpening effectiveness. (Fig. 1)
2. To ensure the proper sharpening angle, place the Smith's sharpening angle guide at the end of your stone and rest your blade flat on the angle guide. This shows you the recommended sharpening angle to use for obtaining the sharpest edge on your blade. Now you are ready to begin the sharpening process. (Fig. 2) NOTE: Once you are comfortable using the correct sharpening angle, it is no longer necessary to use your Smith's sharpening angle guide. (Fig. 3)
3. To sharpen the other side of your knife place your blade at the opposite end of your stone and repeat steps 2 and 3, but instead of pushing the knife away from you pull it towards you as shown. Continue to sharpen until you feel your blade is truly sharp. (Fig. 4)

Care & Storage

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



Pierre moyenne - Définit rapidement le bord de votre couteau ou de votre outil. Démarre le processus de netteté.

Pierre d'Arkansas Naturelle - Permet de polir le tranchant du couteau au fur et à mesure de son affilage. Utilisez-le pour l'ajustement final après avoir réglé votre avantage.

Instructions d'affûtage:

1. Étendez une fine couche de solution de Smith's Honing (ou d'eau) sur la surface de votre pierre. Toujours utiliser un lubrifiant pour affûter avec pierres naturelles. Utiliser une pierre naturelle sans aucun type de lubrifiant endommager et obstruer votre pierre; réduisant ainsi l'affûtage de la pierre. (Fig. 1)
2. Pour assurer un angle d'affûtage correct, placez le guide d'angle d'affûtage de Smith au bout de votre pierre et posez votre lame à plat sur le guide d'angle. Cela vous indique l'angle d'affûtage recommandé pour obtenir le tranchant le plus net de votre lame. Vous êtes maintenant prêt à commencer le processus de netteté. (Fig. 2) REMARQUE: Une fois que vous savez utiliser le bon angle d'affûtage, il n'est plus nécessaire d'utiliser le guide d'angle d'affûtage de votre Smith. (Fig. 3)
3. Pour affûter l'autre côté de votre couteau, placez votre lame à l'extrémité opposée de votre pierre et répétez les étapes 2 et 3, mais au lieu de pousser le couteau loin de vous, tirez-le vers vous comme indiqué. Continuer à affûter jusqu'à vous sentez que votre lame est vraiment tranchante. (Fig. 4)

Soins et stockage

Lavez et rangez vos pierres après chaque utilisation. Il suffit de les nettoyer sous l'eau courante et de les ranger dans un endroit sûr où les pierres ne seront pas cassées. Nous vous recommandons fortement de nettoyer votre pierres tous les trois ou quatre fois d'affûtage avec du savon et de l'eau et vigoureusement frottez-les avec une brosse en nylon rigide. Cela gardera les pores de vos pierres nettoyez et conservez vos pierres pendant de très nombreuses années.

Piedra mediana - Asienta rápidamente el borde de su cuchillo o herramienta. Inicia el proceso de afilado.

Piedra de Arkansas fina - Pule el borde de su cuchillo mientras lo afila. Úsela para un afilado final después de asentar el borde.

Instrucciones para afilar:

1. Esparza una capa delgada de la solución para afilar Smith's Honing Solution (o agua) sobre la superficie de la piedra. Siempre utilice un lubricante cuando afile con piedras naturales. Usar una piedra natural sin ningún tipo de lubricante dañará y atascará la piedra; reduciendo así su efectividad de afilado. (Fig. 1)
2. Para asegurar el ángulo apropiado de afilado, coloque la guía de ángulo para afilar de Smith en el otro extremo de la piedra y ponga su hoja planamente sobre la guía de ángulo. Esto le demuestra el ángulo de afilado correcto a usar para obtener el borde más afilado en su hoja. Ahora ya está listo para iniciar el proceso de afilado. (Fig. 2) NOTA: Una vez que usted se sienta cómodo usando el ángulo de afilado correcto, ya no será necesario que utilice la guía de ángulo de afilado de Smith. (Fig. 3)
3. Para afilar el otro lado de su cuchillo, coloque la hoja en el extremo opuesto de la piedra y repita los pasos dos y tres, pero en vez de empujar el cuchillo, jálalo hacia usted como se demuestra. Continúe afilando hasta que sienta que su hoja está completamente afilada. (Fig. 4)

Cuidado y almacenamiento

Lave y almacene sus piedras después de cada uso. Sólo límpielas con agua del chorro y almacénelas en un lugar seguro donde no se quiebren. Le recomendamos fuertemente limpiar las piedras después de tres o cuatro veces de uso utilizando jabón y agua y frotarlas vigorosamente con un cepillo duro de nilón. Esto mantendrá limpios los poros de las piedras y así durarán por muchos, muchos años.