

	MANUAL DE USUARIO PARA AFILADO DE CUCHILLOS INSTRUCCIONES DE USO	Rev.1/1 
---	--	--



AFILADO PROFESIONAL para CUCHILLOS y TIJERAS:

Nuestro afilador de cuchillos manual está diseñado para restaurar y mantener el filo de tus cuchillos y tijeras, dándoles un acabado profesional. Gracias a su sistema de tres etapas, cada pasada mejora el filo: la primera etapa repara cuchillos desgastados; la segunda afila la hoja y la tercera pule para un acabado fino. Disfruta de cuchillos y tijeras como nuevos, sin reemplazarlos constantemente. Nota: este afilador es ideal para cuchillos de acero inoxidable y no se recomienda su uso con cuchillos de cerámica.

INSTRUCCIONES DE USO:

Utilice el afilador sobre una superficie estable mientras afila un cuchillo, ya sea en una u otra de las ranuras de afilado (1, 2 o 3 y tijeras), en función del estado del filo de su cuchillo. Sujete firmemente el afilador. Después de afilar su cuchillo o tijeras, limpie la hoja de su cuchillo y/o tijera con un paño para eliminar cualquier resto del afilado.

PRECAUCIONES:

1. No utilice el afilador para afilar cuchillos con sierra o cerámicos.
2. Para evitar daños en el cuchillo, por favor afile el cuchillo ligeramente y en la misma dirección.
3. Los rodillos cerámicos podrían descolorarse. Esto es normal.
4. No limpie el afilador en el lavavajillas o lo sumerja en agua.
5. Mantenga el afilador alejado del alcance de los niños.

INSTRUCCIONES DE AFILADO DE CUCHILLOS Y TIJERAS:

AFILADO GRUESO (Ranura "1")

Esta ranura se utilizará solamente para aquellos cuchillos desafilados completamente. Coloque el cuchillo en la ranura "1" y mediante una presión hacia abajo mueva el filo de cuchillo desde la zona cercana al mango hacia la punta. Repita este proceso varias veces hasta conseguir un buen acabado del filo y desbastado.

AFILADO MEDIO (Ranura "2")

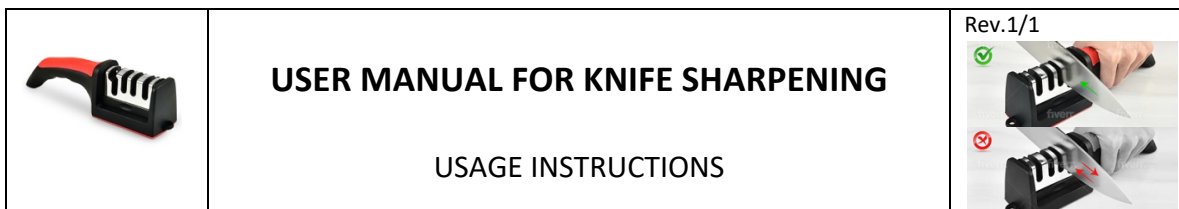
Esta ranura se utilizará para eliminar las rebabas del afilado inicial desbastado y conseguir un mejor acabado en el proceso de afilado. Con una presión suave coloque el cuchillo en la ranura "2" y mueva el filo del cuchillo desde la zona cercana al mango hacia la punta, entre los dos rodillos cerámicos. Repita este proceso de tres a cinco veces. Este proceso se realiza a continuación del primer paso para asentar el filo del cuchillo.

AFILADO FINO (Ranura "3")

Esta ranura se utilizará para eliminar las pequeñas rebabas del filo y conseguir un acabado final del proceso de afilado. Ejerciendo una suave presión, ponga el cuchillo en la ranura "3" y mueva el filo del cuchillo desde la zona cercana al mango hacia la punta, entre los dos rodillos cerámicos. Repita este proceso de tres a cinco veces. Esta fase se puede realizar, además, como mantenimiento y conservación del filo del cuchillo, una vez por semana o dependiendo de la intensidad del uso.

AFILADO TIJERAS (Ranura "4")

Esta ranura se utilizará específicamente para el afilado de tijeras de acero, sin coberturas de plástico laterales, ni dentadas, introduciendo las puntas de las tijeras en los orificios y deslizando desde el mango hacia las puntas. Repita este proceso de tres a cinco veces, para un acabado óptimo.



PROFESSIONAL SHARPENING for KNIVES and SCISSORS:

Our manual knife sharpener is designed to restore and maintain the edge of your knives and scissors, giving them a professional finish. Thanks to its three-stage system, each pass improves the edge: the first stage repairs worn knives, the second sharpens the blade, and the third polishes for a fine finish. Enjoy knives and scissors like new without constantly replacing them. Note: this sharpener is ideal for stainless steel knives and is not recommended for ceramic knives.

USAGE INSTRUCTIONS:

Use the sharpener on a stable surface while sharpening a knife, selecting one of the sharpening slots (1, 2, or 3, and scissors) depending on the condition of your knife's edge. Hold the sharpener firmly. After sharpening your knife or scissors, clean the blade with a cloth to remove any residue.

PRECAUTIONS:

1. Do not use the sharpener for serrated or ceramic knives.
2. To avoid damaging the knife, sharpen the blade lightly and in the same direction.
3. The ceramic rollers may discolor. This is normal.
4. Do not clean the sharpener in the dishwasher or immerse it in water.
5. Keep the sharpener out of reach of children.

KNIFE AND SCISSOR SHARPENING INSTRUCTIONS:

COARSE SHARPENING (Slot "1")

This slot is for completely dull knives. Place the knife in slot "1" and, applying downward pressure, move the blade from the base near the handle to the tip. Repeat this process several times until you achieve a good edge and rough finish.

MEDIUM SHARPENING (Slot "2")

This slot is used to remove burrs from the initial rough sharpening and achieve a better edge finish. With light pressure, place the knife in slot "2" and move the blade from the base near the handle to the tip, between the two ceramic rollers. Repeat this process three to five times. This step follows the first to set the knife's edge.

FINE SHARPENING (Slot "3")

This slot removes small burrs from the edge and provides a final finish. With light pressure, place the knife in slot "3" and move the blade from the base near the handle to the tip, between the two ceramic rollers. Repeat this process three to five times. This step can also be performed for maintenance and edge preservation once a week or depending on usage intensity.

SCISSOR SHARPENING (Slot "4")

This slot is specifically for sharpening steel scissors without plastic side coverings or serrations. Insert the scissor tips into the holes and slide from the handle to the tips. Repeat this process three to five times for an optimal finish.

	MANUEL D'UTILISATION POUR L'AFFÛTAGE DES COUTEAUX INSTRUCTIONS D'UTILISATION	Rev.1/1 
---	---	--



AFFÛTAGE PROFESSIONNEL pour COUTEAUX et CISEAUX :

Notre aiguiser manuel est conçu pour restaurer et maintenir le tranchant de vos couteaux et ciseaux, leur offrant une finition professionnelle. Grâce à son système en trois étapes, chaque passage améliore le tranchant : la première étape répare les couteaux usés, la deuxième aiguisé la lame, et la troisième polit pour une finition fine. Profitez de couteaux et ciseaux comme neufs, sans avoir à les remplacer constamment. Remarque : cet aiguiser est idéal pour les couteaux en acier inoxydable et non recommandé pour les couteaux en céramique.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION :

Utilisez l'aiguiser sur une surface stable tout en affûtant un couteau, en choisissant l'une des fentes d'affûtage (1, 2, 3 ou ciseaux) en fonction de l'état du tranchant de votre couteau. Tenez fermement l'aiguiser. Après avoir affûté votre couteau ou vos ciseaux, nettoyez la lame avec un chiffon pour éliminer les résidus.

PRÉCAUTIONS :

1. Ne pas utiliser l'aiguiser pour des couteaux dentelés ou en céramique.
2. Pour éviter d'endommager le couteau, aiguiser légèrement et dans la même direction.
3. Les rouleaux en céramique peuvent se décolorer. Ceci est normal.
4. Ne nettoyez pas l'aiguiser au lave-vaisselle et ne l'immergez pas dans l'eau.
5. Gardez l'aiguiser hors de portée des enfants.

INSTRUCTIONS POUR AFFÛTER COUTEAUX ET CISEAUX :

AFFÛTAGE GROSSIER (Fente "1")

Cette fente est utilisée uniquement pour les couteaux complètement émoussés. Placez le couteau dans la fente "1" et, en exerçant une pression vers le bas, faites glisser la lame de la base près du manche jusqu'à la pointe. Répétez ce processus plusieurs fois jusqu'à obtenir un bon tranchant et un dégrossissage.

AFFÛTAGE MOYEN (Fente "2")

Cette fente est utilisée pour enlever les bavures de l'affûtage initial et obtenir une meilleure finition du tranchant. Avec une légère pression, placez le couteau dans la fente "2" et faites glisser la lame de la base près du manche jusqu'à la pointe, entre les deux rouleaux en céramique. Répétez ce processus trois à cinq fois. Ce processus suit la première étape pour fixer le tranchant.

AFFÛTAGE FIN (Fente "3")

Cette fente permet d'éliminer les petites bavures du tranchant et de finaliser le processus d'affûtage. Avec une légère pression, placez le couteau dans la fente "3" et faites glisser la lame de la base près du manche jusqu'à la pointe, entre les deux rouleaux en céramique. Répétez ce processus trois à cinq fois. Cette étape peut également être réalisée en entretien pour conserver le tranchant, une fois par semaine ou selon l'intensité d'utilisation.

AFFÛTAGE DES CISEAUX (Fente "4")

Cette fente est spécialement conçue pour l'affûtage des ciseaux en acier, sans revêtements latéraux en plastique ni dentelures. Insérez les pointes des ciseaux dans les orifices et faites glisser de la base jusqu'aux pointes. Répétez ce processus trois à cinq fois pour un résultat optimal.