

GEbruIKSAANWIJZING

Slijp instructies voor rechte messen:

1. Stel de juiste slijphoek in met de verstelbare draaiknop. Zie voorgestelde slijphoeken op de messenslijper.
2. Plaats de messenslijper op een stevige, vlakke ondergrond en plaats het mes in de daarvoor bestemde slijpgleuf.
3. Met het mesblad volledig in de slijpgleuf gestoken, kantelt u de punt van het mes iets naar beneden en trekt u het mes door de slijpgleuf van hiel tot punt met een soepele, consistente matige neerwaartse druk. Als het mes naar de punt toe buigt, tilt u het handvat van het mes op als u het gehele snijvlak van het mes wil slijpen.
4. Blijf het mes door de slijpgleuf trekken van hiel tot punt (nooit heen en weer) ongeveer 8-10 keer totdat het mes scherp is.
(Het aantal herhalingen is afhankelijk van de scherpte of beschadiging van het mes).
5. Reinig het mes voor en na het slijpen.

LET OP: Messenslijper is niet geschikt voor kartel-, broodmessen en keramische messen.



Slijp instructies voor scharen:

Afbeelding 1

1. Plaats de messenslijper op een stevige en vlakke ondergrond.
2. Houd de messenslijper met uw linkerhand vast en de schaar in uw rechterhand. Steek de punten van de schaarbladen in de gleuven aan weerszijden van de keramische staaf en met een duwbeweging opent u de schaar naar voren om de schaarbladen te slijpen. Herhaal dit 8-10 keer totdat de schaar scherp is.

Afbeelding 2

1. Plaats de messenslijper op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Als alternatief kunt u de schaarbladen afzonderlijk van elkaar slijpen.

