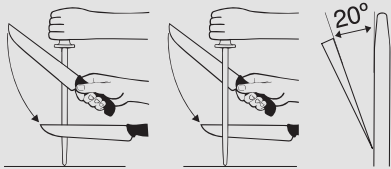




Instructies

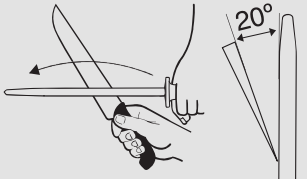
- Voor meer slijptechnieken en tips, verwijzen wij u graag naar instructies zoals gegeven op www.knivesandtools.nl.
- Oefen nooit overmatige druk uit op het mes richting de slijper tijdens het slijpen, aangezien dit het mes kan beschadigen.
- Plaats de snijkant van het lemmet op het slijpvlak onder een hoek van 20° of volg de originele snijhoek van uw lemmet.

Methode 1 (Zie onderstaande tekening):



Zet de punt van de aanzetstaal op een vlak en stevig oppervlak. Houd het handvat van de aanzetstaal vast en houd het in een rechte positie. Volg de beweging zoals geïllustreerd op de tekening. Herhaal de beweging zo vaak als nodig en wissel van kant tot het mes scherp is, normaliter 5-10 bewegingen per kant.

Methode 2 (Zie onderstaande tekening):



Houd de aanzetstaal met de punt naar voren gericht. Houd het handvat van de aanzetstaal vast en plaats de snijkant van het lemmet op het slijpvlak onder een hoek van 20° of volg de originele snijhoek van uw lemmet. Volg de beweging zoals geïllustreerd op de tekening. Herhaal de beweging zo vaak als nodig en wissel van kant tot het mes scherp is, normaliter 5-10 bewegingen per kant.

Geschikt voor

- ✓ Tweezijdig geslepen messen
- ✓ Eenzijdig geslepen messen
- ✓ (Gehard) stalen messen
- ✓ Keramische messen
- ✓ Damastmessen

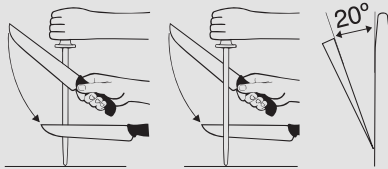
Niet geschikt voor

- ✗ Gekartelde messen
- ✗ Gecoate messen

Instructions

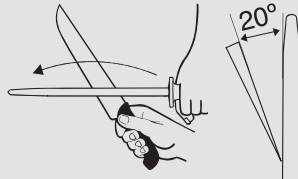
- For more sharpening techniques and tips, please refer to instructions provided at www.knivesandtools.com.
- Never apply excessive pressure on the knife towards the sharpener during sharpening, as this can damage the knife.
- Place the cutting edge of the blade on the sharpening surface at a 20° angle or follow the original cutting angle of your blade.

Method 1 (See the drawing below):



Place the tip of the sharpening steel on a flat and stable surface. Hold the handle of the sharpening steel and keep it in an upright position. Follow the movement as illustrated in the drawing. Repeat the movement as many times as necessary and switch sides until the knife is sharp, typically 5-10 strokes per side.

Method 2 (See the drawing below):



Hold the sharpening steel with the tip facing forward. Hold the handle of the sharpening steel and place the cutting edge of the blade on the sharpening surface at a 20° angle or follow the original cutting angle of your blade. Follow the movement as illustrated in the drawing. Repeat the movement as many times as necessary and switch sides until the knife is sharp, typically 5-10 strokes per side.

Suitable for

- ✓ Double-sided sharpened knives
- ✓ Single-sided sharpened knives
- ✓ (Hardened) steel knives
- ✓ Ceramic knives
- ✓ Damascus knives

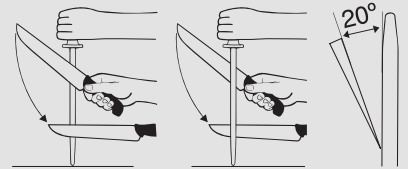
Not suitable for

- ✗ Serrated knives
- ✗ Coated knives

Instructions

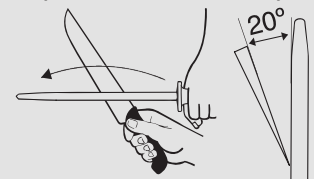
- Pour plus de techniques et de conseils d'affûtage, veuillez vous référer aux instructions fournies sur www.knivesandtools.com.
- N'appliquez jamais une pression excessive sur le couteau pendant l'affûtage, car cela peut endommager le couteau.
- Placez le tranchant de la lame sur la surface d'affûtage à un angle de 20° ou suivez l'angle de coupe original de votre lame.

Méthode 1 (Voir le dessin ci-dessous) :



Placez la pointe de l'acier à aiguiser sur une surface plane et stable. Tenez la poignée de l'acier à aiguiser et gardez-le en position verticale. Suivez le mouvement illustré dans le dessin. Répétez le mouvement autant de fois que nécessaire et changez de côté jusqu'à ce que le couteau soit tranchant, généralement 5-10 coups de chaque côté.

Méthode 2 (Voir le dessin ci-dessous) :



Tenez l'acier à aiguiser avec la pointe orientée vers l'avant. Tenez la poignée de l'acier à aiguiser et placez le tranchant de la lame sur la surface d'affûtage à un angle de 20° ou suivez l'angle de coupe original de votre lame. Suivez le mouvement illustré dans le dessin. Répétez le mouvement autant de fois que nécessaire et changez de côté jusqu'à ce que le couteau soit tranchant, généralement 5-10 coups de chaque côté.

Convient pour

- ✓ Couteaux affûtés des deux côtés
- ✓ Couteaux affûtés d'un seul côté
- ✓ Couteaux en acier (trempé)
- ✓ Couteaux en céramique
- ✓ Couteaux en damas

Non convient pour

- ✗ Couteaux dentelés
- ✗ Couteaux revêtus



Brand Family

Rietdekkerstraat 41 - 1825BT - Alkmaar - NL
Tel: 0649382279 - Email: hallo@brandfamily.nl
Model: S0086