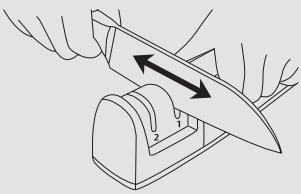




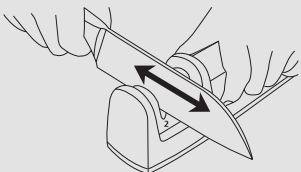
## Instructies

- Plaats de messenslijper op een vlakke werkplek, houdt de messenslijper met één hand vast en het mes met de andere hand.
- Steek het lemmet in de sleuf onder een hoek van 90° ten opzichte van de messenslijper, houdt het lemmet tijdens het slijpen recht in de sleuf.
- Oefen neerwaartse druk uit op het lemmet terwijl je het lemmet heen en weer beweegt van hiel tot punt of van punt tot hiel. Herhaal deze handeling tot het scherp is. Normaal gesproken zullen 5-7 bewegingen voldoende zijn om het lemmet scherp te krijgen, afhankelijk van de hardheid en botheid van het mes.
- De slijper heeft twee sleuven, trek het mes één voor één door elke sleuf, van sleuf 1 naar sleuf 2. Slijp niet afwisselend in de twee sleuven.

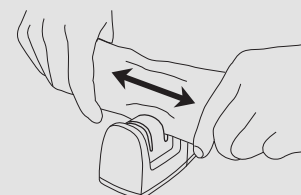
1. Steek het lemmet volledig in Sleuf 1 (Zirkonia diamant voor grof slijpen). Slijp het lemmet en herstel de vorm tot een V-snede.



2. Steek het lemmet volledig in Sleuf 2 (Keramik voor fijn slijpen). Verwijder bramen en polijst het lemmet zodat het scherp genoeg is.



3. Maak je slijper schoon met een vochtige doek of zachte borstel. Spoel niet af met water.



### Geschikt voor

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

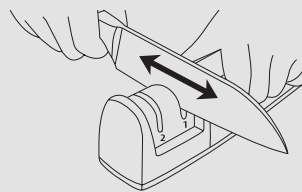
### Niet geschikt voor

- ✗ Eenzijdig geslepen messen
- ✗ Gekartelde messen
- ✗ Gecoate messen

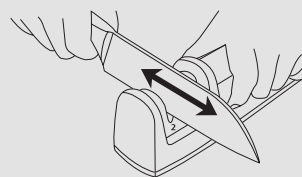
## Instructions

- Place the knife sharpener on a flat work surface, hold the knife sharpener with one hand and the knife with the other hand.
- Insert the blade into the slot at a 90° angle to the knife sharpener, keeping the blade straight in the slot while sharpening.
- Apply downward pressure on the blade while moving the blade back and forth from heel to tip or tip to heel. Repeat this action until it is sharp. Normally, 5-7 movements will be sufficient to sharpen the blade, depending on the hardness and dullness of the knife.
- The sharpener has two slots, pull the knife through each slot one by one, from slot 1 to slot 2. Do not alternate between the two slots.

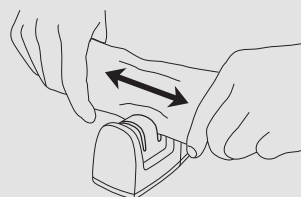
1. Insert the blade fully into Slot 1 (Zirconia diamond for coarse sharpening). Sharpen the blade and restore the shape to a V-edge.



2. Insert the blade fully into Slot 2 (Ceramic for fine sharpening). Remove burrs and polish the blade.



3. Clean the sharpener with a damp cloth or soft brush. Do not rinse with water.



### Suitable for

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

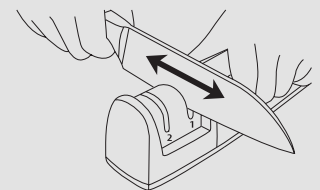
### Not suitable for

- ✗ Single-sided sharpened knives
- ✗ Serrated knives
- ✗ Coated knives

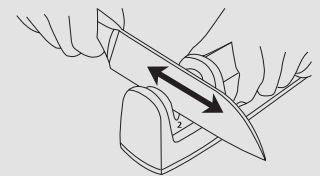
## Instructions

- Placez l'aigiseur de couteaux sur une surface de travail plane, tenez l'aigiseur d'une main et le couteau de l'autre main.
- Insérez la lame dans la fente à un angle de 90° par rapport à l'aigiseur, en gardant la lame droite dans la fente pendant l'affûtage.
- Appliquez une pression vers le bas sur la lame tout en la déplaçant d'avant en arrière, du talon à la pointe ou de la pointe au talon. Répétez cette action jusqu'à ce que la lame soit affûtée. Normalement, 5 à 7 mouvements suffiront pour affûter la lame, selon la dureté et l'état de la lame.
- L'aigiseur a deux fentes. Passez le couteau dans chaque fente, une par une, de la fente 1 à la fente 2. Ne pas alterner entre les deux fentes.

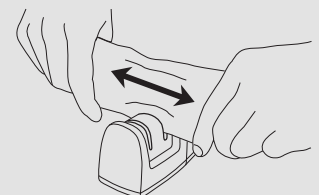
1. Insérez complètement la lame dans la fente 1 (diamant de zirconium pour un affûtage grossier). Affûtez la lame et restaurez la forme en V.



2. Insérez complètement la lame dans la fente 2 (céramique pour un affûtage fin). Éliminez les bavures et polissez la lame.



3. Nettoyez l'aigiseur avec un chiffon humide ou une brosse douce. Ne pas rincer à l'eau.



### Convient pour

- ✓ Couteaux affûtés des deux côtés
- ✓ Couteaux en acier (trempé)
- ✓ Couteaux en céramique
- ✓ Couteaux en damas

### Non convient pour

- ✗ Couteaux affûtés d'un seul côté
- ✗ Couteaux dentelés
- ✗ Couteaux revêtus



**Brand Family**

Rietdekkerstraat 41 - 1825BT - Alkmaar - NL  
Tel: 0649382279 - Email: hallo@brandfamily.nl  
Model: S0078