

Gebruiksaanwijzing (NL)

Plaats de messenslijper op een stabiele ondergrond indien in gebruik.

Let op! Lees voor gebruik de onderstaande instructie goed door.

Gleuf 1 (schaar)- Deze Gleuf is enkel bedoeld om uw schaar te slijpen. Open de schaar en houd de hendels stevig vast in uw hand. Plaats de schaar in Gleuf 1, sluit de schaar met een lichte **kracht** tegen het slijpvlak en duw van u af (van de punt naar het midden). Beweeg nooit heen en weer! Herhaal enkele keren.

Gleuf 2 (grof)- Begin bij Gleuf 2 enkel wanneer uw mes zeer bot is. Indien uw mes een lichte slijpbeurt nodig heeft, begin bij Gleuf 3. Plaats uw mes in de gleuf, pas **enige kracht** toe en beweeg het mes van de onderkant tot de punt door de gleuf. Trek uw mes enkel en alleen naar u toe! Beweeg nooit heen en weer. Herhaal vijf keer, afhankelijk van de botheid van uw mes.

Gleuf 3 (fijn)- Na Gleuf 2 volgt Gleuf 3. Begin bij Gleuf 3 en sla Gleuf 2 over en indien uw mes enkel en alleen een lichte slijpbeurt nodig heeft. Pas **lichte kracht** toe en beweeg het mes van de onderkant tot de punt door de gleuf. Trek uw mes enkel en alleen naar u toe! Beweeg nooit heen en weer. Herhaal vijf keer, afhankelijk van de botheid van uw mes.

Gleuf 4 (afwerken)- Na Gleuf 3 volgt Gleuf 4. In deze gleuf werkt u het mes af. Pas **lichte kracht** toe en beweeg het mes van de onderkant tot de punt door de gleuf. Trek uw mes enkel en alleen naar u toe! Beweeg nooit heen en weer. Herhaal vijf keer, afhankelijk van de botheid van uw mes. Neem na het slijpen het mes af met een doek om slijpstof te verwijderen.

Let op! Belangrijke informatie

1. De messenslijper is geschikt voor alle tweezijdig geslepen messen zoals stalen messen, keramische messen, geharde stalen messen en damastmessen. Gebruik de messenslijper nooit om eenzijdig geslepen, gekartelde of gecoatete messen te slijpen.
2. Om schade aan uw mes te voorkomen, pas nooit stevige drukkracht toe en beweeg het mes enkel en alleen naar u toe. Beweeg nooit heen en weer.
3. De keramische slijpvlakken verkleuren na gebruik, dit is normaal.
4. Neem de messenslijper af met een droge doek en plaats niet in de vaatwasser.
5. Berg de messenslijper na gebruik veilig op en houd deze buiten het bereik van kinderen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Bij vragen kunt u contact opnemen via hallo@soothesupplies.nl.



User Manual (EN)

Place the knife sharpener on a stable surface when in use.

Caution! Please read the manual carefully before using the knife sharpener.

Slot 1 (scissors)- This slot is only suited for sharpening your scissors. Open the scissors and slide into Slot 1. Gently close the scissors with **light force** against the ceramic grinding surface. Push the scissors forwards, from its tip to the middle. DO NOT push back and forth! Repeat several times.

Slot 2 (coarse)- Start with Slot 2 when your knife is very dull. If your knife needs to be sharpened just a little, start with Slot 3. Place your knife into Slot 2. Apply **some force** and pull the knife towards you, from the handle to the tip. Only move towards you, DO NOT push back and forth! Repeat five times, depending on how dull the knife is.

Slot 3 (fine)- After Slot 2, continue with Slot 3. Start with Slot 3 and skip Slot 2 if your knife needs to be sharpened just a little. Apply **light force** and pull the knife towards you, from the handle to the tip. Only move towards you, DO NOT push back and forth! Repeat five times, depending on how dull the knife is.

Slot 4 (polish and finish)- After Slot 3, continue with Slot 4. This slot will polish your knife. Apply **light force** and pull the knife towards you, from the handle to the tip. Only move towards you, DO NOT push back and forth!

Repeat five times, depending on how dull the knife is. After sharpening your knife, remove the grinding dust with a cloth.

Caution! Important information

1. This knife sharpener is suited for all double bevel knives like steel knives, ceramic knives, hardened steel knives or damast knives. Never use the knife sharpener to sharpen single bevel, serrated or coated knives.
2. To prevent damage to your knife, never apply huge forces when sharpening the knife. Never push back and forth.
3. The ceramic grinding surfaces will discolor after use, this is normal.
4. Wipe off the knife sharpener with a dry cloth, never submerge in water and never put the device in a dishwasher.
5. Always store the knife sharpener in a safe place and keep out of reach of children to prevent dangerous situations.

If you have any questions, please contact us at hallo@soothesupplies.nl.



Manuel d'utilisation (FR)

Placez l'aiguiser de couteaux sur une surface stable lorsqu'il est utilisé. Attention ! Veuillez lire attentivement le manuel avant d'utiliser l'aiguiser de couteaux.

Fente 1 (ciseaux)- Cette fente est uniquement destinée à aiguiser vos ciseaux. Ouvrez les ciseaux et glissez-les dans la fente 1. Fermez doucement les ciseaux avec **une légère force** contre la surface céramique de l'affûtage. Poussez les ciseaux vers l'avant, de la pointe vers le milieu. NE POUSSEZ PAS dans les deux sens ! Répétez l'opération plusieurs fois.

Fente 2 (grosièrè)- Commencez par la fente 2 lorsque votre couteau est très émoussé. Si votre couteau a besoin d'être aiguisé juste un peu, commencez par la fente 3. Placez votre couteau dans la fente 2. Appliquez **un peu de force** et tirez le couteau vers vous, de la poignée vers la pointe. Tirez seulement vers vous, NE LE POUSSEZ PAS dans les deux sens ! Répétez l'opération cinq fois, en fonction du degré d'émoussement du couteau.

Fente 3 (fine)- Après la fente 2, continuez avec la fente 3. Commencez par la fente 3 et sautez la fente 2 si votre couteau a seulement besoin d'être aiguisé un peu. Appliquez **une légère force** et tirez le couteau vers vous, de la poignée vers la pointe. Tirez-le seulement vers vous, NE LE POUSSEZ PAS dans les deux sens ! Répétez l'opération cinq fois, en fonction du degré d'émoussement du couteau.

Fente 4 (polissage et finition)- Après la fente 3, continuez avec la fente 4. Cette fente vous permettra de polir votre couteau. Appliquez **une légère force** et tirez le couteau vers vous, de la poignée vers la pointe. Tirez-le seulement vers vous, NE LE POUSSEZ PAS dans les deux sens ! Répétez l'opération cinq fois, en fonction du degré d'émoussement du couteau. Après avoir aiguisé votre couteau, enlevez la poussière d'affûtage à l'aide d'un chiffon.

Attention ! Informations importantes

1. Cet aiguiser de couteaux est adapté à tous les couteaux à double biseau comme les couteaux en acier, les couteaux en céramique, les couteaux en acier trempé ou les couteaux damassés. N'utilisez jamais l'aiguiser pour aiguiser des couteaux à simple biseau, dentelés ou revêtus.
2. Pour éviter d'endommager votre couteau, n'appliquez jamais trop de force lors de l'affûtage. Ne poussez jamais dans les deux sens.
3. Les surfaces d'affûtage en céramique se décolorent après utilisation, c'est normal.
4. Essuyez l'aiguiser de couteaux avec un chiffon sec, ne le trempez jamais dans l'eau et ne le mettez jamais dans un lave-vaisselle.
5. Rangez toujours l'aiguiser de couteaux dans un endroit sûr et tenez-le hors de portée des enfants pour éviter toute situation dangereuse.

Si vous avez des questions, veuillez nous contacter à l'adresse suivante hallo@soothesupplies.nl.