3 Claveles

1 9 3 0

MANUAL DE AFILADO
SHARPENING **MANUAL**
MANUEL D'AFFÛTAGE

09432

INSTRUCCIÓN DE AFILADO:

ES

Coloque el afilador sobre una superficie de trabajo plana.
Sujete el afilador con una mano y el mango del cuchillo con la otra.

CÓMO USARLO

Introduzca la hoja del cuchillo completamente en la ranura en un ángulo de 90° con respecto al afilador.

Aplique una ligera presión hacia abajo sobre la hoja mientras tira del cuchillo a través de la ranura de afilado desde el talón hasta la punta.

Evite frotar la cara de la hoja contra las paredes de la ranura al afilar. Tire siempre del cuchillo desde el talón hasta la punta, nunca empuje el cuchillo lejos de usted.

Repita esta acción, normalmente, 5-7 tirones afilarán la hoja, pero los cuchillos hechos de acero extremadamente duro pueden requerir tirones adicionales.

El afilador tiene tres ranuras, tire del cuchillo a través de cada ranura una por una, desde la ranura 1 a la ranura 3. No afile alternativamente en las tres ranuras.

Afilado de cuchillos:

ES

Paso 1: Varillas revestidas de diamante (preparación) – Repare los bordes dañados y equilibre la hoja antes de afilar.

Paso 2: Para cuchillas de carburo (afilado): Afile la cuchilla y restaure su forma a un corte en V.

Paso 3: Para varillas de cerámica (pulido): Elimine las rebabas y pula la cuchilla para que quede tan afilada como una navaja.

Afilado de tijeras:

Coloque las tijeras en posición de tijera, mueva la cuchilla desde el extremo hasta cerca del mango, repita el movimiento tantas veces como sea necesario solo en esa dirección.

CUIDADO Y ALMACENAMIENTO

Limpie el afilador con un paño húmedo o un cepillo suave.
No enjuague con agua.

SHARPENING INSTRUCTION: ENG

Place the sharpener on a flat work surface. Hold the sharpener with one hand and the knife handle with the other.

HOW TO USE

Insert knife blade fully into the slot at a 90°angle to the sharpener.

Apply light downward pressure on the blade while pulling the knife through the sharpening slot from heel to tip.

Avoid rubbing the face of the blade against the walls of the slot when sharpening.

Always pull the knife from heel to tip, never push the knife away from you.
R
epeat this action, normally 5-7 pulls will get the blade sharp, but knives made of extremely hard steel may require additional pulls.

The sharpener has three slots, pull the knife through each slot one by one, from slot 1 to slot 3.

Do not sharpen alternately in the three slots.

Sharpening for Knives:

ENG

Step 1: Diamond Coated Rods (Preparation) –Repair damaged edges and balance the blade before actually sharpening.

Step 2 Carbide blades (Sharpening) – Sharpen the blade and restore its shape to a V - cut.

Step 3: Ceramic Rods (Polishing) - Remove burrs and polish the blade so that it is as sharp as razor!

Sharpening for Scissors:

Put the scissors into scissors position, move the scissors blade from the end to near the handle, repeat the movement as many times as necessary just in that direction.

CARE & STORAGE

Clean your sharpener with a damp cloth or mild brush.
Do not rinse with water.

INSTRUCTION D'AFFÛTAGE: FR

Placez l'affûteur sur une surface de travail plane.
Tenez l'affûteur d'une main et le manche du couteau de l'autre.

MODE D'EMPLOI

Insérez complètement la lame du couteau dans la fente à un angle de 90° par rapport à l'affûteur. Appliquez une légère pression vers le bas sur la lame tout en tirant le couteau à travers la fente d'affûtage du talon à la pointe.

Évitez de frotter la face de la lame contre les parois de la fente lors de l'affûtage.

Tirez toujours le couteau du talon à la pointe, ne poussez jamais le couteau loin de vous.

Répétez cette action, normalement 5 à 7 tirages permettent d'affûter la lame, mais les couteaux en acier extrêmement dur peuvent nécessiter des tirages supplémentaires.

L'affûteur a trois fentes, faites passer le couteau à travers chaque fente une par une, de la fente 1 à la fente 3. N'affûtez pas alternativement dans les trois étapes.

L'affûtage des couteaux:

FR

Étape 1: Tiges revêtues de diamant (Préparation) – Réparez les bords endommagés et équilibrez la lame avant de l'affûter réellement.

Étape 2: Lames en carbure à étape 2 (affûtage) – Affûtez la lame et redonnez-lui sa forme en V.

Étape 3: Tiges en céramique à étape 3 (polissage) – Éliminez les bavures et polissez la lame pour qu'elle soit aussi tranchante qu'un rasoir !

Affûtage des ciseaux:

Mettez les ciseaux en position ciseaux, déplacez la lame des ciseaux de l'extrémité vers le manche, répétez le mouvement autant de fois que nécessaire dans cette direction.

ENTRETIEN ET STOCKAGE

Nettoyez votre taille-crayon avec un chiffon humide ou une brosse douce.
Ne rincez pas à l'eau.

Bueno Hermanos S.A.

1930

Pol. Ind. Cantabria I - C/ Barrigüelo, 6
26009 - Logroño - La Rioja - España
Tel. (+34) 941 27 27 27
info@buenohermanos.com
www.3claveles.com