3 Claveles

1 9 3 0

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



09430



INSTRUCCIÓN DE AFILADO: ES

1. Ángulo ajustable de 14 grados por lado a 24 grados por lado.

14°-16°	Cuchillos Filetear	20°	Navajas de bolsillo
16°-18°	Cuchillos Japoneses	22°	Cuchillo Deportivo
18°-20°	Cuchillos de cocina	24°	Cuchillo Carnicero

2. Afila una amplia gama de cuchillos de ángulos diferentes (de 14 grados por lado a 24 grados por lado).
3. Afila tanto cuchillos como tijeras.
4. Afilado de cuchillos en dos etapas (grueso y fino).
5. El mango de tacto suave y la base antideslizante proporcionan estabilidad y seguridad.

CÓMO USARLO

Seleccione la ranura de afilado adecuada y siga estos pasos:
Para afilar cuchillos de metal:
Utilice la ranura gruesa si la hoja de su cuchillo está desafilada o dañada. Utilice la ranura fina si la hoja ya está afilada y sólo necesita un ligero afilado. El ángulo de afilado de las ranuras COARSE y FINE puede ajustarse.



Afilado de cuchillos:

ES

El afilador tiene dos ranuras para afilado grueso y fino para afilar cuchillos.

Ranura COARSE (cuchillas de carburo): Para afilado grueso, eliminación agresiva de metal. Proporciona una rápida capacidad de ajuste del filo para cuchillos muy romos o dañados.

Ranura FINA (Cuchillas Cerámicas): Para afilado fino y pulido, elimina muy poco metal. Excelente para desbarbar y acabar/pulir el filo después de usar la ranura gruesa, hace el filo más liso y afilado.





1. Presione y empuje para girar el dial giratorio para ajustar el ángulo de afilado requerido para la ranura COARSE y la ranura FINE. Puede seguir los ángulos sugeridos impresos en el producto y en el dial.

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

3. Inserte completamente la hoja del cuchillo en la ranura de afilado correspondiente formando un ángulo de 90° con el 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 cuchilla contra las paredes de la ranura durante el afilado. Tire siempre del cuchillo desde el talón hacia la punta, nunca empuje el cuchillo alejándolo de usted.

4. Repita esta acción, normalmente de 5 a 7 tirones conseguirán afilar la hoja, pero los cuchillos fabricados con acero extremadamente duro pueden requerir tirones adicionales.

5. Pase el cuchillo por cada ranura de una en una, desde la ranura COARSE hasta la ranura FINE. No afile alternativamente en las dos ranuras.

Afilado de tijeras:

ES

- Utilice la ranura para tijeras si las hojas de sus tijeras están desafiladas. El ángulo de afilado de esta ranura es fijo.

- **Ranura PARA TIJERAS (Varillas de cerámica),** Para afilar tijeras, elimine las rebabas y pula las cuchillas para que queden tan afiladas como una navaja.

1. Coloque el afilador sobre una superficie de trabajo plana.

2. Sujete el afilador con una mano y para agarrar las tijeras con la otra, inserte las hojas de las tijeras en las ranuras a cada lado de la varilla de cerámica y empuje las tijeras hacia adelante, a continuación, cierre las tijeras mientras tira de ellos hacia uno mismo / fuera de la ranura. Repita el movimiento hasta que las tijeras estén afiladas.



Es igual para diestros que para zurdos.

CUIDADO Y ALMACENAMIENTO

1. Limpie el afilador con un paño húmedo o un cepillo suave y séquelo.

2. No aclarar con agua.



SHARPENING INSTRUCTION: ENG

1. Adjustable Angle from 14 degrees per side to 24 degrees per side.

14°-16°	Slicing Knives	20°	Pocket Knives
16°-18°	Japanese Knives	22°	Tactical Knives
18°-20°	Kitchen Knives	24°	Butcher Knife

2. Sharpen a wide range of different angles knives (from 14 degrees per side to 24 degrees per side).
3. Sharpen both knives and scissors.
4. Two stage sharpening for knives (Coarse and Fine).
5. Soft touch handle and non-slip base provides steady and safety.

HOW TO USE

Select the appropriate sharpening slot and follow these steps:
For sharpening metal knives:

Use the coarse slot if your knife blade is dull or damaged. Use the fine slot if your blade is already sharp and just needs light honing. The knife sharpening angle of Slot COARSE and Slot FINE can be adjusted.



Sharpening for Knives:

ENG

The sharpener has two slots for coarse sharpening and fine to sharpen knives.

Slot COARSE (Carbide Blades): For coarse sharpening, aggressive removal of metal. Provides quick edge setting capability for very dull or damaged knives.

Slot FINE (Ceramic Blades): For fine sharpening and polishing, removes very little metal. Excellent for deburring and finishing/polishing the edge after using the coarse slot, make the edge more smooth and sharp.





1. Press and push to turn the turning dial to set the required sharpening angle for slot COARSE and slot FINE. You can follow suggested angles printed on product and dial.

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

3. Insert knife blade fully into the appropriate sharpening 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.

4. Repeat this action, normally 5-7 pulls will get the blade sharp, but knives made of extremely hard steel may require additional pulls.

5. Pull the knife through each slot one by one, from slot COARSE to slot FINE. Do not sharpen alternately in the two slots.

Sharpening for Scissors:

ENG

- Use the scissors slot if your scissors blades are dull. The sharpening angle of this slot is fixed.
- Slot SCISSORS (Ceramic Rods) --- For sharpening scissors, remove burrs and polish the blades so that it is as sharp as razor!

1. Place the sharpener on a flat work surface.
2. Hold the sharpener with one hand and to grasp the scissors with the other, insert the scissors blades into the slots on either side of the ceramic rod and push the scissors forward, then close the scissors while pulling them towards oneself/out of the slot. Repeat motion until scissors is sharp.



It is same way for right-handed and left-handed person to use.

CARE & STORAGE

1. Clean your sharpener with a damp cloth or mild brush, wipe dry.
2. Do not rinse with water.



INSTRUCTION D'AFFÛTAGE: FR

1. Angle réglable de 14 à 24 degrés par côté.

14°-16°	Couteaux à Filet	20°	Couteaux de Poche
16°-18°	Couteaux Japonais	22°	Couteau Tactique
18°-20°	Couteaux de Cuisine	24°	Couteau de Boucher

2. Aiguise une large gamme de couteaux à angles différents (de 14 degrés par côté à 24 degrés par côté).
3. Aiguise à la fois les couteaux et les ciseaux.
4. Affûtage des couteaux en deux étapes (grossier et fin).
5. La poignée douce et la base antidérapante assurent la stabilité et la sécurité.

MODE D'EMPLOI

Sélectionnez la fente d'aiguisage appropriée et suivez les étapes suivantes :

Pour aiguiser les couteaux en métal:
Utilisez la fente grossière si la lame de votre couteau est émoussée ou endommagée. Utilisez la fente fine si votre lame est déjà aiguisée et ne nécessite qu'un léger affûtage. L'angle d'affûtage de la fente COARSE et de la



fente FINE peut être réglé.
L'aiguiseur possède deux fentes pour l'aiguisage grossier et l'aiguisage fin des couteaux.

Fente COARSE (lames en carbure): Pour l'affûtage grossier, l'enlèvement agressif du métal. Permet un réglage rapide du tranchant pour les couteaux très émoussés ou endommagés.

Fente FINE (lames en céramique): Pour un affûtage et un polissage fins, enlève très peu de métal. Excellent pour l'ébavurage et la finition/polissage du tranchant après l'utilisation de la fente grossière, rendant le tranchant plus lisse et plus aiguisé.





1. Appuyez et poussez pour tourner la molette afin de régler l'angle d'affûtage requis pour la fente COARSE et la fente FINE. Vous pouvez suivre les angles suggérés imprimés sur le produit et le cadran.

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

3. Insérez complètement la lame du couteau dans la fente d'aiguisage appropriée, à un angle de 90° par rapport à l'aiguiseur. Appliquez une légère pression vers le bas sur la lame tout en tirant le couteau à travers la fente d'aiguisage, du talon à la pointe. Évitez de frotter la face de la lame contre les parois de la fente lors de l'aiguisage. Tirez toujours le couteau du talon vers la pointe, ne poussez jamais le couteau loin de vous.

4. Répétez cette opération. Normalement, 5 à 7 tirages suffisent pour aiguiser la lame, mais les couteaux en acier très dur peuvent nécessiter des tirages supplémentaires.

- Tirez le couteau dans chaque fente une par une, de la fente DOUCE à

Affûtage des ciseaux:

la fente FINE. Ne pas aiguiser alternativement dans les deux fentes.

- Utilisez la fente pour ciseaux si les lames de vos ciseaux sont émoussées.L'angle d'affûtage de cette fente est fixe.

- Ciseaux à fente (tiges en céramique) --- Pour aiguiser les ciseaux, enlevez les bavures et polissez les lames pour qu'elles soient aussi tranchantes qu'un rasoir !

1. Placez l'aiguiseur sur une surface de travail plane.

2. Tenir l'aiguiseur d'une main et saisir les ciseaux de l'autre, insérer les lames des ciseaux dans les fentes de chaque côté de la tige en céramique et pousser les ciseaux vers l'avant, puis refermer les ciseaux en les tirant vers soi/hors de la fente.Répéter le mouvement jusqu'à ce que les ciseaux soient bien aiguisés.



Les droitiers et les gauchers peuvent l'utiliser de la même manière.

ENTRETIEN ET STOCKAGE

1. Nettoyez votre aiguiseur à l'aide d'un chiffon humide ou d'une brosse douce, puis essuyez-le.

2. Ne pas rincer à l'eau.

BuenoHermanos 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