3 Claveles

1 9 3 0

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



09431



INSTRUCCIONES 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.

Afilado de cuchillos:

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.

Gire el dial giratorio para establecer la ranura de afilado requerida, puede seguir la ranura sugerida impresa en el producto para afilar cuchillos.

Afilado de cuchillos:

ES

1. **Ranura gruesa:** Barras revestidas de diamante (preparación) – Repare los bordes rectos dañados del cuchillo y equilibre la hoja antes de afilar.
2. **Ranura media:** hojas de carburo (afilado). Afile la hoja del cuchillo recto y restaure su forma a un corte en V.
3. **Ranura fina:** Barrasde cerámica (pulido). Elimine las rebabas y pula la hoja del cuchillo recto para que esté tan afilada como una navaja.
4. **Ranura para cuchillo dentado:** Barras de cerámica. La forma de afilar el cuchillo dentado es la misma que la de afilar el cuchillo recto, pero procese en la ranura marcada como cuchillo dentado.
5. **Ranura para cuchillo de cerámica:** Barras revestidas de diamante. la forma de afilar el cuchillo de cerámica es la misma que la de afilar el cuchillo recto, pero procese en la ranura marcada como cuchillo de cerámica.
6. **Ranura para cuchillo de un solo filo:** hojas de carburo. La forma de afilar el cuchillo de un solo filo es la misma que la de afilar el cuchillo recto, pero procese en la ranura marcada como cuchillo de un solo filo.



Afilado de tijeras:

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

Cuidado y almacenamiento

Limpie el sacapuntas con un paño húmedo o un cepillo suave.
No lo 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.

Sharpening for Knives:

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.

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

Turn the turning dial to set the required sharpening slot, you can follow suggested slot printed on product to sharpen for knives.

Sharpening for Knives:

ENG

1. **Coarse Slot:** Diamond Coated Rods (Preparation) – Repair damaged straight knife edges and balance the blade before actually sharpening.
2. **Medium Slot:** Carbide Blades (Sharpening). Sharpen the straight knife blade and restore its shape to a V - cut.
3. **Fine Slot:** Ceramic Rods (Polishing. Remove burrs and polish the straight knife blade so that it is as sharp as razor!
4. **Serrated knife slot:** Ceramic Rods. Way of sharpen serrated knife is same to sharpen straight knife, but process in the slot that marked serrated knife.
5. **Ceramic knife slot:** Diamond Coated Rods. Way of sharpen ceramic knife is same to sharpen straight knife, but process in the slot that marked ceramic knife.
6. **Single-edged knife slot:** Carbide Blades. Way of sharpen single-edged knife is same to sharpen straight knife, but process in the slot that marked single-edged knife.



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.



INSTRUCTIONS 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.

Affûtage des couteaux:

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 permettront d'affûter la lame, mais les couteaux en acier extrêmement dur peuvent nécessiter des tirages supplémentaires.

Tournez la molette de rotation pour régler la fente d'affûtage requise, vous pouvez suivre la fente suggérée imprimée sur le produit pour affûter les couteaux.

Affûtage des couteaux:

FR

1. **Fente grossière:** Tiges revêtues de diamant (Préparation). Réparez les bords droits endommagés du couteau et équilibrez la lame avant de l'affûter réellement.

2. **Fente moyenne:** Lames en carbure (affûtage). Affûtez la lame du couteau droit et redonnez-lui la forme d'une coupe en V.

3. **Fente fine:** Tiges en céramique (polissage). Éliminez les bavures et polissez la lame du couteau droit pour qu'elle soit aussi tranchante qu'un rasoir !

4. **Fente pour couteau dentelé:** Tiges en céramique. La méthode d'affûtage d'un couteau dentelé est la même que celle d'un couteau droit, mais utilisez la fente marquée pour le couteau dentelé.

5. **Fente pour couteau en céramique:** Tiges revêtues de diamant. La méthode d'affûtage d'un couteau en céramique est la même que celle d'un couteau droit, mais utilisez la fente marquée pour le couteau en céramique.

6. **Fente pour couteau à un seul tranchant:** Lames en carbure. La méthode d'affûtage d'un couteau à un seul tranchant est la même que celle d'un couteau droit, mais utilisez la fente marquée pour le couteau à un seul tranchant.



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.

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