3 Claveles

1 9 3 0

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

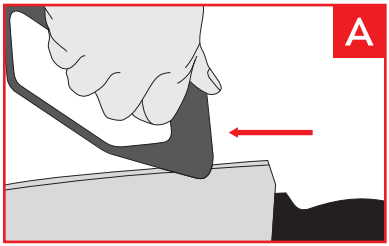


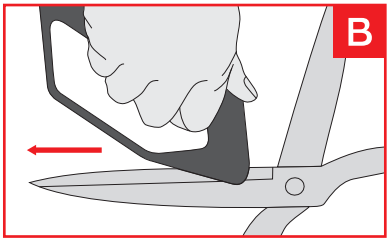
09426

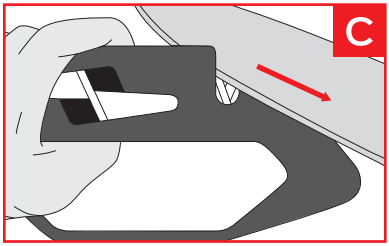


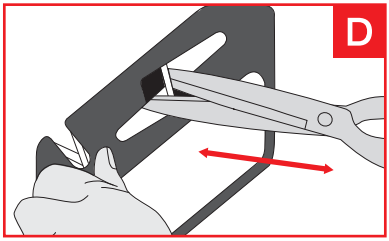
INSTRUCCIÓN DE AFILADO: ES

- Para afilar, coloque el cuchillo en una superficie plana con el filo hacia arriba.
- Sujete con una mano el cuchillo o la tijera, y con otra el afilador dejando los dedos entre el mango y el guardamanos.
- **Afilado grueso:** Deslice el afilador 2 o 3 veces según se muestra en el dibujo A y B, presionando ligeramente el filo. Repetir hasta conseguir el filo deseado.
- **Afilado fino:** Coloque el afilador en una superficie plana y deslice el cuchillo según se muestra en el dibujo C.
- Sujete el afilador con una mano y deslice la tijera/cuchillo según se muestra en el dibujo D.
- Lavar el cuchillo y la tijera, y limpiar el afilador con un cepillo después del afilado.





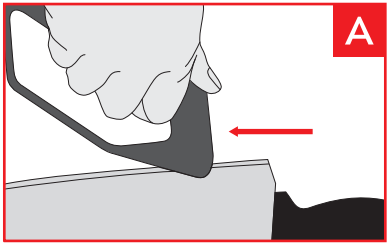


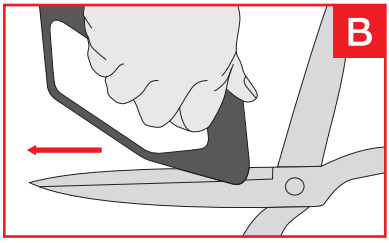


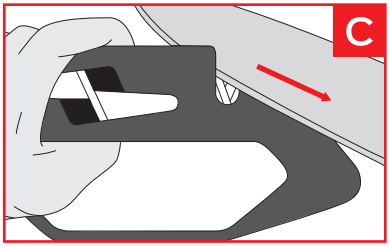


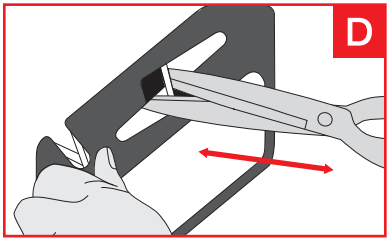
SHARPENING INSTRUCTION: ENG

- To sharpen blades, place the knife on a flat surface with the blade pointing upwards.
- Hold the knife or scissor with one hand and the sharpener in the other with your fingers between the handle and the hand guard.
- **Coarse Sharpening:** Slide the sharpened 2 or 3 times as shown in the drawing A and B, pressing down lightly on the edge of the blade. Repeat until you get the desired level of sharpness.
- **Fine Sharpening:** Place the sharpener on a flat surface and slide the knife as shown in drawing C.
- Hold the sharpener with one hand and slide the scissors as shown in the drawing D.
- Wash the knife and scissor, and clean the sharpener with a brush after sharpening.







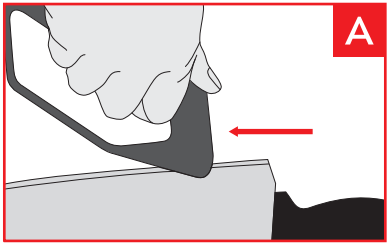


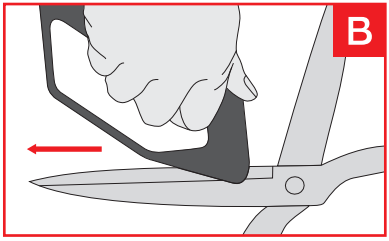


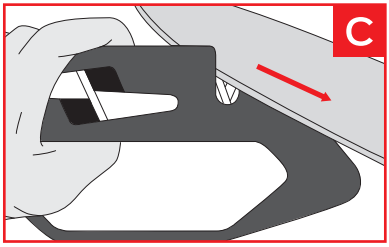
INSTRUCTION D'AFFÛTAGE:

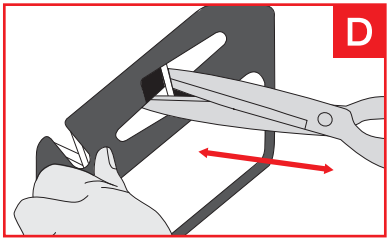
FR

- Pour affûter le couteau, le placer sur une surface plane, la lame vers le haut.
- Tenir le couteau ou le ciseau avec une main et l'aiguiseur avec l'autre, en plaçant les doigts entre le manche et le protège-mains.
- **Affûtage grossier:** Passer l'aiguiseur 2 ou 3 fois comme indiqué sur le dessin A et B, en appuyant légèrement sur la lame. Répéter l'opération jusqu'à obtenir le tranchant souhaité.
- **Affûtage fin:** Placer l'aiguiseur sur une surface plane et faire glisser le couteau comme indiqué sur le dessin C.
- Tenir l' aiguiseur avec une main et faire glisser les ciseaux comme indiqué sur le dessin D.
- Laver le couteau et le ciseau, et nettoyer l'aiguiseur avec une brosse après l'affûtage.









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