3 Claveles

1 9 3 0

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



09427



INSTRUCCIÓN DE AFILADO: ES

Coloque el afilador sobre una superficie lisa y fíjelo con la ventosa, girando la anilla.

Con ventosa, mucho más seguro y cómodo para afilar con una mano.



Paso 1: Preparación del afilado. Utilice antes del afilado para alisar el filo del cuchillo si está mellado. Deslice el cuchillo por la ranura 1, presionando ligeramente.

Paso 2: Afilado Grueso. Para los cuchillos muy desafilados. Deslice el cuchillo por la ranura 2, presionando ligeramente hasta que la hoja recupere el filo.



Paso 3: Afilado fino. Para mantener el filo y eliminar las rebabas. Repita la operación por la ranura 3, presionando suavemente para eliminar las rebabas del paso 2 hasta asentar el filo.
Recomendable una vez por semana.

INSTRUCCIÓN DE AFILADO: ES



1 - Barras con recubrimiento de diamante (Preparación del afilado)

2- Placas de carburo de tungteno (Afilado grueso)

3- Placas Cerámicas (Afilado fino)

CONTRAINDICACIONES

- No es apto para cuchillos y tijeras con filo de sierra.
- No usar si el afilador si no está bien asentado con la ventosa.

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

Place the sharpener on a flat surface and fix it with the suction cup turning the ring. Vacuum sucker design, much safer and convenient to sharpener with one hand.

Step 1: Preparation sharpening. Use before sharpening if the knife edge is damaged to balance the blade. Slide the blade along the slot 1, pressing down lightly.

Step 2: Coarse sharpening. For very dull knives. Slide the blade along the slot 2, pressing down lightly until the blade is restored to the desired sharpness.

Step 3: Fine sharpening. To maintain a sharp blade and remove rough edges. Slide the blade along the slot 3 without exerting pressure in order to remove rough edges left in step 2. Repeat the operation until a smooth edge is obtained.
Recommended once a week.





SHARPENING INSTRUCTION:

ENG



1 - Diamond coated bars (Preparation sharpening)

2- Sheets of Tungsten Carbide (Coarse sharpening)

3- Ceramic sheets (Fine sharpening)

WARNINGS

- Not suitable for knives and scissors with serrated blade.
- Do not use if the sharpener is not properly fixed by the suction cup.

CARE & STORAGE

1. Limpie el afilador con un paño húmedo o un cepillo suave y séquelo.
2. No aclarar con agua.



INSTRUCTION D'AFFÛTAGE: FR

Placez l'aiguiseur sur une surface plane et le fixer avec la ventouse en tournant l'anneau. Avec ventouse à vide, beaucoup plus sûr et pratique pour aiguiseur avec une seule main.



Étape 1: Préparation d'affûtage. Utilisez avant l'affûtage si le tranchant est endommagé pour équilibrer la lame. Faites glisser le couteau par la plaque 1, en appuyant légèrement.

Étape 2: Aiguisage grossier. Pour les couteaux très émoussés. Faites glisser le couteau par la plaque 2, en appuyant légèrement jusqu'au regagner le bord de la lame.



Étape 3: Aiguisage fine. Pour garder la lame et enlever toutes les bavures. Répétez l'opération par la plaque 3, en appuyant doucement pour enlever les bavures de l'étape 2 jusqu'au obtenir un tranchant net. Recommandé une fois par semaine.

INSTRUCTION D'AFFÛTAGE:

FR



1 - Barres diamantées (Préparation d'affûtage)

2- Plaques de carbure de tungstène (Affûtage grossier)

3- Plaques en céramiques (Affûtage fin)

CONTRE-INDICATIONS

- Ne pas utiliser sur des couteaux ou ciseaux à dents.
- Ne pas utiliser si l'aiguiseur n'est pas bien fixé avec la ventouse.

ENTRETIEN ET STOCKAGE

1. Limpie el afilador con un paño húmedo o un cepillo suave y séquelo.
2. No aclarar con agua.

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