

RAZORNI

Rolling Knife Sharpener

User Manual

SOLIDO

R3



KEEP THIS USER MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

Table of Contents

SAFETY INSTRUCTIONS	02
PARTS LIST	03
INSTRUCTION	04
MAINTENANCE	05

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all instructions before using your Sharpener.
- This Sharpener is not for use by children.
- Do not use excessive pressure when sharpening. Use just a light pressure to avoid the risk of severe injury.
- The Multifunctional Base contains strong magnets. Magnets can interfere with or damage things like credit/bank cards, pacemakers, computers, mobile phones, and/or other electronic devices.
- Ensure the knife edge is safely and securely positioned to the Magnetic Support. Be aware of the cutting edge at all times when sharpening.
- Ensure you keep your hand and fingers away from the knife's edge and place securely on the Knife Sharpener and Magnetic Support or severe injury may occur.
- This device is not suitable for knives with serrated edge.

Please kindly follow these instructions to avoid any unexpected injury.

PARTS LIST

Sharpening roller

400# diamond grinding disc

To grind dull or damaged blades



6000# ceramic honing disc

To clean and smooth the cutting edge after grinding



3000# whetstone polishing disc

For finely sharpen / polish and eliminate burrs on the blade

Leather strop

Polish the microscopic fin of the blade so that it won't get damaged when cutting

Multifunctional Base (from the left to the right)

Ceramic polishing slot

For precision sharpening

Tungsten sharpening slot

For coarse sharpening

Tungsten scissors sharpening slot

For scissors

Magnetic 20° grinding angle support

For robust sharpness

Magnetic 15° grinding angle support

For filigree sharpness



Anti-slip feet on the bottom

INSTRUCTION

Using the Sharpener

Note: Place the whole sharpening system on the flat, dry and sturdy platform.

Note: When the knife is held on the multifunctional base by the magnetic force, please make sure that the knife slightly exceeds the height of the multifunctional base. This enables smooth sharpening with the roller. For very large knives that protrude significantly above the upper edge of the multifunctional base, place an additional board under the roller for sharpening.

1. Firmly hold the Multifunctional Base and hold the knife to the desired side of the magnetic angle support(A), the blade edge should be facing upward and higher than the magnetic angle support.



2. Put the 400# diamond grinding disc against the edge, and gently roll the sharpener back and forth to grind the dull blade(B).



3. Then turn over the knife over (still with the blade facing upwards), attach it to the desired magnetic angle support(C), and repeat the previous grinding for the other side of the blade.



4. Polish or fine the blades with replacing the discs and deburr the blade with the leather strop for a complete sharpening.



USING TIPS

- Use just a light pressure for sharpening.
- For larger knives, use a chopping board to elevate the sharpener, and sharpen while rolling gently against the cutting edge.
- If your knife is very dull, please grind on the Tungsten Sharpening Slot for 5-10 times first, then grind on the Ceramic Polishing Slot for 5-10 times. (Don't slide the knife on the slots backward and forward. Just slowly pull the knife straight back with the handle towards yourself(D).)

- Carefully deburr and clean the blade between Sharpening and Honing stages and before cutting food.

Using the Tungsten Scissors Sharpening Slot

1. Place the heel of the blunt scissor blade, with the beveled edge down, onto the tungsten
2. Use the scissor hilt as a reference and support, keep the the blade parallel to the slot then slowly PULL the scissors straight back from the base to the tip with the scissor handle facing you(E). (Don't slide the scissor blade forward and backward.) Repeat 5-10 times.



Using the Leather Strop

Apply the blade to the leather with a light pressure, stroke on both sides in the direction of the back of the blade(F), repeat the movements till the blades are fully deburred.



Replacement of Grinding Disc

1. Hold one side of the roller and unscrew the other side counterclockwise till the disc is loosen(G) and can be put aside.
2. Hold the roller with the opposite grinding wheel in your hand and unscrew the groove from the empty side of the roller counterclockwise with a screwdriver(H) to also remove the remaining grinding disc.



MAINTENANCE

- Clean the surface of the sharpening discs with water after every used.
- Store the sharpener and the base dry after cleaning.

RAZORNI

BENUTZERHANDBUCH

Rollender Messerschärfer

SOLIDO

R3



BEWAHREN SIE DIESES BENUTZERHANDBUCH ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

Inhaltsverzeichnis

SICHERHEITSHINWEISE	07
LISTE DER EINZELTEILE	08
ANLEITUNG	09
WARTUNG	10

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie zunächst die Bedienungsanleitung durch, bevor Sie den Messerschärfer verwenden.
- Dieser Messerschärfer ist nicht für Kinder geeignet.
- Wenden Sie beim Schärfen keinen übermäßigen Druck an. Üben Sie nur leichten Druck aus, um schwere Verletzungen zu vermeiden.
- Die Multifunktionsbasis enthält starke Magnete. Magnete können Dinge wie Kredit-/Bankkarten, Herzschrittmacher, Computer, Mobiltelefone und/oder andere elektronische Geräte stören oder beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Messerschneide sicher und fest an der magnetischen Halterung haftet. Achten Sie beim Schärfen stets auf die Schneide.
- Achten Sie darauf, dass Sie Ihre Hand und Finger von der Messerschneide fernhalten und sicher auf dem Messerschärfer und der magnetischen Halterung ablegen, da es sonst zu schweren Verletzungen kommen kann.
- Dieses Gerät ist nicht für Messer mit Wellenschliff geeignet.

Bitte befolgen Sie diese Anweisungen, um unnötige Verletzungen zu vermeiden.

LISTE DER EINZELTEILE

Schärfwalze

400-er Diamantschärfscheibe

Zum Schärfen stumpfer oder beschädigter Klingen



6000-er Keramik-Honscheibe

Hiermit reinigen und glätten Sie die Schneide nach dem Schärfen



3000-er Wetzstein-Polierscheibe

Zum feinen Schärfen/Polieren und Beseitigen von Graten auf der Klinge



Lederriemen

Polieren Sie damit die mikroskopisch kleine Finne der Klinge, damit sie beim Schneiden nicht beschädigt wird

Multifunktionsbasis (von links nach rechts)

Keramik-Polierschlitz

Für präzises Schärfen

Wolfram-Schärfschlitz

Zum groben Schärfen

Wolfram

Scheren-Schärfschlitz
Für Scheren

Magnetische Halterung für 20°-Schliff

Für solide Schärfe



Magnetische Halterung für 15°-Schliff

Für filigrane Schärfe

Rutschfeste Füße an der Unterseite

ANLEITUNG

Gebrauch des Messerschärfers

Hinweis: Stellen Sie die Schärfsystem auf eine ebene, trockene und stabile Unterlage.

Hinweis: Wenn das Messer durch die Magnetkraft an der Multifunktions-Basis gehalten wird, achten Sie bitte darauf, dass das Messer die Höhe der Multifunktions-Basis leicht überschreitet. Dies ermöglicht ein reibungsloses Schärfen mit der Walze. Bei sehr großen Messern, die deutlich über die Oberkante der Multifunktions-Basis hinausragen, legen Sie zum Schärfen ein zusätzliches Brett unter die Walze.

1. Halten Sie die Multifunktionsbasis fest und halten Sie das Messer an die gewünschte Seite der magnetischen Winkelhalterung **(A)**. Die Klingenkante sollte nach oben weisen und über die magnetische Winkelhalterung hinausragen.



2. Positionieren Sie die 400-er Diamantschärfscheibe an die Messerkante und rollen Sie den Messerschärfer vorsichtig hin und her, um die stumpfe Klinge zu schärfen **(B)**.



3. Drehen Sie das Messer anschließend um **(C)** (nachwievor mit der Klinge nach obenweisend), befestigen Sie es abermals an der gewünschten magnetischen Winkelhalterung und wiederholen Sie den vorherigen Schärfvorgang für die andere Seite der Klinge.



4. Polieren oder verfeinern Sie die Klingen, indem Sie die Schärfscheiben austauschen, und entgraten Sie die Klinge mit dem Lederriemen, um sie vollständig zu schärfen.



TIPPS ZUR VERWENDUNG

- Üben Sie zum Schärfen nur einen leichten Druck aus.
- Für größere Messer verwenden Sie ein Schneidebrett, um den Messerschärfer anzuheben, und schärfen Sie unter sanftem Rollen gegen die Schneide.
- Wenn Ihr Messer sehr stumpf ist, schärfen Sie es bitte zunächst 5-10 Mal auf dem Wolfram Schärfschlitz und anschließend 5-10 Mal auf

dem Keramik-Polierschlitz. (Schieben Sie das Messer dabei nicht auf den Schlitz hin und her. Ziehen Sie das Messer einfach am Griff langsam gerade zu sich(D).)

- Entgraten und reinigen Sie die Klinge zwischen dem Schärfen und Abziehen sowie vor dem Schneiden von Lebensmitteln sorgfältig. Entgraten und reinigen Sie die Klinge zwischen dem Schärfen und Abziehen sowie vor dem Schneiden von



Verwendung des Wolfram Scheren-Schärf Schlitzes

1. Legen Sie die abgeschrägte Kante der Scherenklinge nach unten auf die Wolframstahlplatte.

2. Verwenden Sie den Scherengriff als Bezugspunkt und Stütze, halten Sie die Klinge parallel zum Schlitz und ZIEHEN Sie dann die Schere langsam gerade vom Fußpunkt bis zur Spitze zu sich zurück, wobei der Scherengriff zu Ihnen weist. (Schieben Sie die Scherenklinge nicht vor und zurück.) Wiederholen



Verwendung des Lederriemens

Setzen Sie die Klinge mit leichtem Druck auf das Leder auf, streichen Sie auf beiden Seiten in Richtung des Klingentrübens und wiederholen Sie den Vorgang, bis die Klinge vollständig entgratet sind(F).



Auswechseln der Schärf scheibe

1. Halten Sie die Walze mit der gegenüberliegenden Schärf scheibe in Ihrer Hand und schrauben Sie die Nut von der leeren Seite der Walze mit einem Schraubendreher gegen den Uhrzeigersinn ab, um die verbleibende Schärf scheibe ebenfalls abzunehmen(G).



2. Halten Sie eine Seite der Walze fest und drehen Sie die andere Seite gegen den Uhrzeigersinn ab, bis sich die Schärf scheibe löst, und Sie diese zur Seite legen können(H).

WARTUNG

- Reinigen Sie die Oberfläche der Schärf scheiben nach jedem Gebrauch mit Wasser.
- Bewahren Sie den Messerschärfer und die Multifunktionsbasis nach der Reinigung trocken auf.

RAZORNI

Aiguiseur de couteaux roulants

MANUEL DE L'UTILISATEUR

SOLIDO

R3



CONSERVEZ CE MANUEL D'UTILISATION POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	12
LISTE DES PIÈCES	13
INSTRUCTION	14
ENTRETIEN	15

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre taille-crayon.
- Ce taille-crayon n'est pas destiné aux enfants.
- N'utilisez pas de pression excessive lors de l'affûtage. Utilisez juste une légère pression pour éviter tout risque de blessure grave.
- La base multifonctionnelle contient des aimants puissants. Les aimants peuvent interférer ou endommager des éléments tels que les cartes de crédit/bancaires, les stimulateurs cardiaques, les ordinateurs, les téléphones portables et/ou d'autres appareils électroniques.
- Assurez-vous que le bord du couteau est positionné en toute sécurité sur le support magnétique. Soyez toujours conscient du tranchant lors de l'affûtage.
- Assurez-vous de garder votre main et vos doigts éloignés du bord du couteau et de les placer solidement sur l'affûteur de couteaux et le support magnétique, sinon des blessures graves pourraient survenir.
- Cet appareil ne convient pas aux couteaux à bord dentelé.

Veillez suivre ces instructions pour éviter toute blessure inattendue.

LISTE DES PIÈCES

Rouleau d'affûtage

Disque de meulage diamant 400#

Pour aiguiser les lames émoussées ou endommagées



Disque d'affûtage en céramique 6000#

Pour nettoyer et lisser le tranchant après le meulage



Disque de polissage pour pierre à aiguiser 3000#

Pour aiguiser / polir finement et éliminer les bavures sur la lame



Sangle en cuir

Polissez l'ailette microscopique de la lame pour qu'elle ne soit pas endommagée lors de la coupe

Base multifonctionnelle (de gauche à droite)

Fente de polissage en céramique

Pour un affûtage de précision

Fente d'affûtage en tungstène

Pour un affûtage grossier

Fente d'affûtage des ciseaux en tungstène

Pour les ciseaux

Support magnétique d'angle de meulage de 20°

Pour une netteté robuste

Support magnétique d'angle de meulage de 15°

Pour une netteté filigrane

Pieds antidérapants en bas



INSTRUCTION

Utiliser l'affûteur

Remarque: Placez l'ensemble du système d'affûtage sur la plateforme plate, sèche et robuste.

Remarque: Lorsque le couteau est maintenu sur la base multifonctionnelle par la force magnétique, assurez-vous que le couteau dépasse légèrement la hauteur de la base multifonctionnelle. Cela permet un affûtage en douceur avec le rouleau. Pour les très grands couteaux qui dépassent nettement au-dessus du bord supérieur de la base multifonctionnelle, placez une planche supplémentaire sous le rouleau pour l'affûtage.

1. Tenez fermement la base multifonctionnelle et maintenez le couteau du côté souhaité du support d'angle magnétique, le bord de la lame doit être orienté vers le haut et plus haut que le support d'angle magnétique(A).



2. Placez le disque diamanté 400# contre le bord et faites rouler doucement l'affûteur d'avant en arrière pour meuler la lame émoussée(B).



3. Retournez ensuite le couteau (toujours lame vers le haut), fixez-le sur le support d'angle magnétique souhaité, et répétez l'affûtage précédent pour l'autre côté de la lame(C).



4. Polir ou affiner les lames en remplaçant les disques et ébavurer la lame avec le cuir pour un affûtage complet.

CONSEILS D'UTILISATION

- Utilisez juste une légère pression pour l'affûtage.
- Pour les couteaux plus gros, utilisez une planche à découper pour surélever l'affûteur et aigüisez-le tout en roulant doucement contre le tranchant.
- Si votre couteau est très émoussé, veuillez d'abord meuler sur la fente d'affûtage en tungstène 5 à 10 fois, puis meuler sur la fente de polissage en céramique 5 à 10 fois. (Ne faites pas glisser le couteau sur les fentes d'avant en arrière. Tirez simplement lentement le couteau vers l'arrière avec la poignée vers vous(D).)



- Ébavurez et nettoyez soigneusement la lame entre les étapes d'affûtage et d'affûtage et avant de couper des aliments.

Utilisation de la fente d'affûtage des ciseaux en

1. Placez le talon de la lame de ciseaux émoussée, avec le bord biseauté vers le bas, sur la plaque d'acier au tungstène.
2. Utilisez la poignée des ciseaux comme référence et support, gardez la lame parallèle à la fente, puis tirez lentement les ciseaux vers l'arrière de la base vers la pointe avec la poignée des ciseaux face à vous. (Ne faites pas glisser la lame des ciseaux vers l'avant et vers l'arrière.) Répétez 5 à 10 fois(E).



Utiliser l'estrope en cuir

Appliquer la lame sur le cuir avec une légère pression, passer des deux côtés en direction de l'arrière de la lame, répéter les mouvements jusqu'à ébavurage complet des lames(F).



Remplacement du disque de meulage

1. Tenez un côté du rouleau et dévissez l'autre côté dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le disque soit desserré et puisse être mis de côté(G).
2. Tenez le rouleau avec la meule opposée dans votre main et dévissez la rainure du côté vide du rouleau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec un tournevis pour retirer également le disque de meulage restant(H).



ENTRETIEN

- Nettoyez la surface des disques d'affûtage avec de l'eau après chaque utilisation.
- Rangez l'aiguiser et la base au sec après le nettoyage.

RAZORNI

Affilacoltelli rotante

MANUALE D'USO

SOLIDO

R3



CONSERVARE QUESTO MANUALE DELL'UTENTE PER RIFERIMENTI FUTURI.

Sommario

ISTRUZIONI DI SICUREZZA - - - - -	17
ELENCO DELLE PARTI - - - - -	18
ISTRUZIONI - - - - -	19
MANUTENZIONE - - - - -	20

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'affilatore.
- Questo temperamatite non deve essere utilizzato dai bambini.
- Non esercitare una pressione eccessiva durante l'affilatura. Utilizzare solo una leggera pressione per evitare il rischio di lesioni gravi.
- La base multifunzionale contiene potenti magneti. I magneti possono interferire o danneggiare cose come carte di credito/bancarie, pacemaker, computer, telefoni cellulari e/o altri dispositivi elettronici.
- Assicurarsi che il bordo del coltello sia posizionato saldamente e saldamente sul supporto magnetico. Prestare sempre attenzione al tagliente durante l'affilatura.
- Assicurati di tenere la mano e le dita lontane dal filo del coltello e di posizionarle saldamente sull'affilcoltelli e sul supporto magnetico, altrimenti potrebbero verificarsi gravi lesioni.
- Questo dispositivo non è adatto per coltelli con bordo seghettato.

Si prega gentilmente di seguire queste istruzioni per evitare lesioni impreviste.

ELENCO DELLE PARTI

Rullo affilatore

Disco abrasivo diamantato 400#

Per affilare lame smussate o danneggiate



Disco levigatore in ceramica 6000#

Per pulire e levigare il tagliente dopo la molatura



Disco per lucidatura con pietra per affilare 3000#

Per affilare/lucidare finemente ed eliminare le bave sulla lama



Coramella in pelle

Lucidare l'aletta microscopica della lama in modo che non si danneggi durante il taglio

Base Multifunzionale (da sinistra a destra)

Slot per lucidatura ceramica

Per affilature di precisione

Slot per affilatura al tungsteno

Per affilatura grossolana

Slot per affilare le forbici al tungsteno

Per le forbici

Supporto magnetico per angolo di rettifica 20°

Per una nitidezza robusta

Supporto magnetico per angolo di rettifica 15°

Per la nitidezza della filigrana



Piedini antiscivolo sul fondo

ISTRUZIONI

Utilizzo dell'affilatore

Nota: Posizionare l'intero sistema di affilatura sulla piattaforma piana, asciutta e robusta.

Nota: Quando il coltello è tenuto sulla base multifunzionale dalla forza magnetica, assicurarsi che il coltello superi leggermente l'altezza della base multifunzionale. Ciò consente un'affilatura fluida con il rullo. Per coltelli molto grandi che sporgono notevolmente sopra il bordo superiore della base multifunzione, posizionare un pannello aggiuntivo sotto il rullo per l'affilatura.

1. Tenere saldamente la base multifunzionale e tenere il coltello sul lato desiderato del supporto angolare magnetico, il bordo della lama deve essere rivolto verso l'alto e più in alto rispetto al supporto angolare magnetico(A).



2. Posiziona il disco diamantato da 400# contro il bordo e fai rotolare delicatamente l'affilatoio avanti e indietro per affilare la lama smussata(B).



3. Quindi capovolgere il coltello (sempre con la lama rivolta verso l'alto), fissarlo al supporto angolare magnetico desiderato e ripetere l'affilatura precedente per l'altro lato della lama(C).



4. Lucidare o rifinire le lame sostituendo i dischi e sbavare la lama con la coramella in cuoio per un'affilatura completa.



UTILIZZO DEI CONSIGLI

- Utilizzare solo una leggera pressione per l'affilatura.
- Per i coltelli più grandi, utilizzare un tagliere per sollevare l'affilatoio e affilare facendolo rotolare delicatamente contro il bordo tagliente.
- Se il coltello è molto smussato, affilare prima sulla fessura di affilatura al tungsteno per 5-10 volte, quindi affilare sulla fessura per lucidatura in ceramica per 5-10 volte. (Non far scorrere il coltello nelle fessure avanti e indietro. Tira semplicemente indietro il coltello lentamente con il manico verso di te(D).)

- Sbavare e pulire accuratamente la lama tra le fasi di affilatura e levigatura e prima di tagliare il cibo.

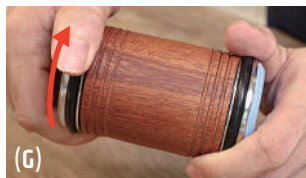
Utilizzo della fessura per affilare le forbici al tungsteno

1. Posiziona il tallone della lama smussata delle forbici, con il bordo smussato rivolto verso il basso, sulla piastra di acciaio al tungsteno.
2. Utilizzare l'impugnatura della forcice come riferimento e supporto, mantenere la lama parallela alla fessura, quindi TIRARE lentamente le forbici all'indietro dalla base alla punta con il manico della forcice rivolto verso di sé. (Non far scorrere la lama delle forbici avanti e indietro.) Ripeti 5-10 volte(E).



Usando la coramella di cuoio

Applicare la lama sulla pelle esercitando una leggera pressione, accarezzare su entrambi i lati in direzione del dorso della lama, ripetere i movimenti fino a quando le lame non saranno completamente sbavate(F).



Sostituzione del disco abrasivo

1. Tenere un lato del rullo e svitare l'altro lato in senso antiorario finché il disco non si allenta e può essere messo da parte(G).
2. Tenere in mano il rullo con la mola opposta e con un cacciavite svitare la scanalatura dal lato vuoto del rullo in senso antiorario per rimuovere anche il disco abrasivo rimanente(H).



MANUTENZIONE

- Pulire la superficie dei dischi per affilare con acqua dopo ogni utilizzo.
- Conservare l'affilatoio e la base asciutti dopo la pulizia.

RAZORNI

Afilador de cuchillos rodante

MANUAL DE USUARIO

SOLIDO

R3



CONSERVE ESTE MANUAL DEL USUARIO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Tabla de contenido

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD - - - - -	22
LISTA DE PARTES - - - - -	23
INSTRUCCIÓN - - - - -	24
MANTENIMIENTO - - - - -	25

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones antes de usar su afilador.
- Este afilador no es para uso de niños.
- No ejerza presión excesiva al afilar. Utilice solo una ligera presión para evitar el riesgo de lesiones graves.
- La base multifuncional contiene potentes imanes. Los imanes pueden interferir o dañar cosas como tarjetas bancarias/de crédito, marcapasos, computadoras, teléfonos móviles y/u otros dispositivos electrónicos.
- Asegúrese de que el filo de la cuchilla esté colocado de forma segura en el soporte magnético. Esté atento al filo en todo momento al afilar.
- Asegúrese de mantener la mano y los dedos alejados del filo del cuchillo y colóquelos de forma segura sobre el afilador de cuchillos y el soporte magnético; de lo contrario, podrían producirse lesiones graves.
- Este dispositivo no es adecuado para cuchillos con filo dentado.

Siga amablemente estas instrucciones para evitar lesiones inesperadas.

LISTA DE PARTES

Rodillo afilador

Disco abrasivo de diamante 400#

Para rectificarse hojas desafiladas o dañadas



Disco de bruñido cerámico 6000#

Para limpiar y alisar el filo después del rectificado



Disco de pulido de piedra de afilar 3000#

Para afilar/pulir finamente y eliminar rebabas en la hoja



Asentador de cuero

Pule la aleta microscópica de la hoja para que no se dañe al cortar

Base multifuncional (de izquierda a derecha)

Ranura de pulido de cerámica

Para afilar con precisión

Ranura de afilado de tungsteno

Para afilado grueso

Ranura para afilar tijeras de tungsteno

para tijeras



Soporte magnético para ángulo de rectificando de 20°

Para una nitidez robusta

Soporte magnético para ángulo de rectificando de 15°

Para una nitidez de filigrana

Pies antideslizantes en la parte inferior

INSTRUCCIÓN

Usando el sacapuntas

Nota: Coloque todo el sistema de afilado sobre una plataforma plana, seca y resistente.

Nota: Cuando la fuerza magnética sostiene el cuchillo sobre la base multifuncional, asegúrese de que el cuchillo exceda ligeramente la altura de la base multifuncional. Esto permite un afilado suave con el rodillo. Para cuchillos muy grandes que sobresalen mucho por encima del borde superior de la base multifuncional, coloque una tabla adicional debajo del rodillo para afilarlos.

1. Sujete firmemente la base multifuncional y sostenga el cuchillo en el lado deseado del soporte del ángulo magnético; el borde de la hoja debe mirar hacia arriba y más alto que el soporte del ángulo magnético (A).



2. Coloque el disco abrasivo de diamante 400# contra el borde y gire suavemente el afilador hacia adelante y hacia atrás para afilar la hoja sin filo (B).



3. Luego, dé la vuelta al cuchillo (aún con la hoja hacia arriba), fíjelo al soporte del ángulo magnético deseado y repita el pulido anterior para el otro lado de la hoja (C).



4. Pula o afine las hojas reemplazando los discos y desbarbe la hoja con el asa de cuero para un afilado completo.

CONSEJOS DE USO

- Utilice sólo una ligera presión para afilar.
- Para cuchillos más grandes, use una tabla de cortar para elevar el afilador y afílelo mientras lo rueda suavemente contra el filo.
- Si su cuchillo está muy desafilado, primero muela la ranura de afilado de tungsteno de 5 a 10 veces y luego muela la ranura de pulido de cerámica de 5 a 10 veces. (No deslice el cuchillo por las ranuras hacia adelante y hacia atrás. Simplemente tire lentamente del cuchillo hacia atrás con el mango hacia usted (D)).
- Retire y limpie con cuidado la hoja entre las etapas de afilado y bruñido y antes de cortar alimentos.



Uso de la ranura para afilar tijeras de tungsteno

1. Coloque el talón de la hoja de tijera roma, con el borde biselado hacia abajo, sobre la placa de acero de tungsteno.

2. Utilice la empuñadura de la tijera como referencia y soporte, mantenga la hoja paralela a la ranura y luego TIRE lentamente las tijeras hacia atrás desde la base hasta la punta con el mango de la tijera hacia usted. (No deslice la hoja de la tijera hacia adelante y hacia atrás). Repita de 5 a 10 veces(E).



Usando el asentador de cuero

Aplicar la hoja sobre el cuero con una ligera presión, frotar por ambos lados en dirección a la parte posterior de la hoja, repetir los movimientos hasta que las hojas estén completamente desbarbadas (F).



Reemplazo del disco abrasivo

1. Sostenga un lado del rodillo y desenrosque el otro lado en sentido antihorario hasta que el disco se afloje y pueda dejarse a un lado(G).



2. Sostenga el rodillo con la muela opuesta en la mano y desenrosque la ranura del lado vacío del rodillo en el sentido contrario a las agujas del reloj con un destornillador para quitar también el disco abrasivo restante(H).



MANTENIMIENTO

- Limpie la superficie de los discos de afilado con agua después de cada uso.
- Guarde el afilador y la base secos después de limpiarlos.

RAZORRI



support@razorri.com

www.razorri.com