

Diamond & Ceramic sharpener Diamant- und Keramikschärfer Aiguiseur Diamant et Céramique

HOW TO RESHARPEN? / SO FUNKTIONIERT DAS SCHÄRFEN / COMMENT AIGUISER?

Please resharpen if you feel the knife's sharpness has dropped.

1. Take the body out of the cover. Grip the cover and fix the product. Put the knife straight, and put the blade in the position as per picture.
2. Pull the knife towards your side according to the desired result (rough sharpening, putting the blade angle out, finish sharpening).

⚠ Don't press the knife down strongly. You don't need water while resharpening. Please don't move the knife forwards and backwards. It occurs a nick on a blade.

Schärfen Sie bitte nach, wenn Sie das Gefühl haben, dass die Messerschärfe nachgelassen hat.

1. Ziehen Sie den Körper aus der Hülle. Halten Sie die Abdeckung fest und fixieren Sie somit das Produkt. Halten Sie das Messer gerade und positionieren Sie die Klinge wie im Bild gezeigt.

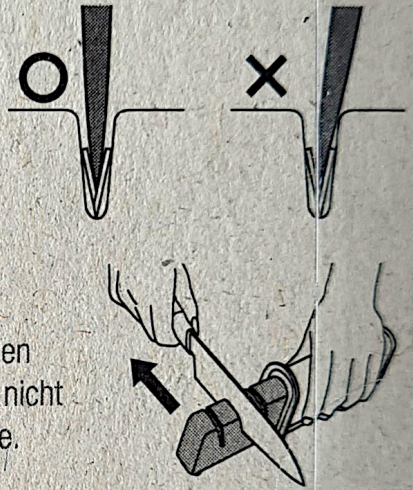
2. Ziehen Sie das Messer je nach gewünschtem Ergebnis zu sich (grobes Schärfen, Klingenwinkel herausarbeiten, abschließendes Schärfen).

⚠ Drücken Sie das Messer nicht stark herunter. Sie benötigen kein Wasser beim Schleifen. Bitte bewegen Sie das Messer nicht vor und zurück. Dadurch bildet sich eine Kerbe an der Klinge.

Veillez réaffûter lorsque vous sentez que le couteau coupe moins bien

1. Enlever le couvercle. Maintenir fermement l'aiguiseur. Placer le couteau droit, selon le dessin, dans la fente adaptée au résultat souhaité (aiguillage gros grain, rétablir l'angle de la lame, finition).
2. Tirer le couteau vers vous.

⚠ Ne pas appuyer trop fort sur la lame. Ne pas utiliser d'eau. Ne pas faire glisser la lame d'avant en arrière, cela l'abîmerait.

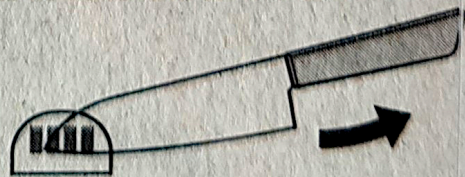
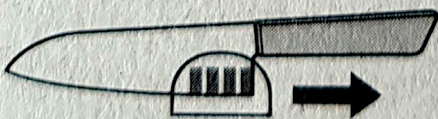


HOW TO SHARPEN ALONG THE EDGE LINE OF THE KNIFE

SO FUNKTIONIERT DAS SCHÄRFEN ENTLANG DER SCHNEIDE DES MESSERS COMMENT AFFÛTER TOUT LE LONG DE LA LAME

Incline the handle along the edge line and resharpen the blade like the bottom pictures.
Neigen Sie den Griff entlang der Schneide und schärfen Sie die Klinge wie in den Bildern unten gezeigt.

Incliner légèrement le manche en suivant la ligne du tranchant, comme sur le dessin.



kai Europe GmbH

Kottendorfer Str. 5, 42697 Solingen, Germany
MADE IN JAPAN

2F

kai-europe.com

facebook.com/kai-europe