

**Diamond & Ceramic sharpener for japanese blades**  
**Diamant- und Keramikschärfer für japanische Klingen**  
**Aiguiseur céramique et diamant**  
**pour lames japonaises - asymétriques**

**HOW TO RESHARPN? / SO FUNKTIONIERT DAS SCHÄRFEN / COMMENT AIGUISER?**

Please resharpen one or two times per month.

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. The clear cover stops on each stage of the whetstone. When sharpening, slide the knife along the clear cover. Then the sharpening angle is stabilized and it achieves better sharpness.

Bitte ein- bis zweimal im Monat schärfen.

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, Klingewinkel herausarbeiten, abschließendes Schärfen).



⚠ Drücken Sie das Messer nicht stark herunter. Sie benötigen kein Wasser beim Schleifen. Die durchsichtige Abdeckung stoppt bei jeder Stufe des Schleifsteins. Lassen Sie beim Schärfen das Messer an der durchsichtigen Hülle entlanggleiten. So wird der Schärfungswinkel stabilisiert und eine bessere Schärfe erreicht.  
**L'aiguisage doit se faire une à deux fois par mois.**

1. Enlever le capot. Maintenir fermement l'aiguiseur. Placer le couteau droit, selon le dessin, dans la fente adaptée au résultat souhaité (aiguisage 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. Le capot transparent glisse et s'arrête à chaque étape d'affûtage. Vous devez alors simplement glisser le couteau le long du capot. Ainsi, l'angle d'affûtage est maintenu et l'aiguisage n'en est que mieux.

**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.



2 B



kai Europe GmbH

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

[kai-europe.com](http://kai-europe.com)

[facebook.com/kaieurop](https://facebook.com/kaieurop)