

危険表示の区分

本書では、誤った取り扱いをした場合に生じる危害や損害の程度を下記のように区分して説明しています。

記号	内容
 注意	取扱いを誤った場合、使用者が軽傷を負うことが想定されるかまたは物的損害の発生が想定される危害・損害の程度。

本製品を使用する際には、怪我や破損の可能性を避けるため、常に基本的な安全予防策を守ってください：

 **注意** **切り傷のリスクあり!**

ナイフは非常に鋭利です。ナイフはお子様の手の届かないところで保管してください。

- 安全な取扱いができるよう常に、ナイフアングルガイド (C) を参照してください。
- 石 (A) は研磨する際、身体から1フィート (30 cm) 以上離して置いてください。
- 怪我を避けるため、ブレードを作動させる場合は、石に対してあまりに高速にしないでください。
- 石 (A) が破損する場合があります。落下させないでください。水入れを準備してください。

使用方法

1. 下部の粗砂を使用して、鈍い、あるいは摩耗したナイフの形状を整えます。上部の粗砂を使用して、鋭利なナイフの形状を整えます。
2. 必要な石 (A) を水入れに少なくとも 10 分間浸けます。次に、ゴム台 (B) と滑り止めの竹台 (D) を置きます。
3. きれいなナイフを、決めた角度で石 (A) に当てます。
4. ナイフアングルガイド (C) をナイフに留めます。
5. 外側ストロークを使用するナイフを、ナイフブレードのヒール部分から、石 (A) の上でナイフを動かし、先端までスライドさせます。
6. ブレードのヒールを石 (A) の遠端にして、アングルガイドで支えるポジションを調節します。
7. 研ぐごとに、石 (A) を水で湿らせます。
8. ナイフをブレードのヒールから先端までゆっくりスライドさせます。ステップ 6 は約 5 回、あるいは求める鋭さになるまで繰り返します。
9. 石固定具 (E) を使用して、石 (A) を同固定具の使用後で、平らにしてください。

 ヒント

- ナイフは週1回研いでください。
- オイルは絶対、石を浸けたり、湿らせたりするのに使用しないでください。
- 石の表面全体を使用して、表面を均等にします。
- より良い仕上げにして、怪我をしないようにするため、石にブレードはゆっくり当てていきます。
- 高角度ストローク (45° ~ 90°) にすると、先端に耐用性ができ、鋭くはなくなります。低角度ストローク (15°~22°) にすると、先端が鋭くなります。

掃除および保守

- 石を洗淨するには、純水ですすぎます。石は完全自然乾燥させてください。
- 石は絶対、腐食性洗剤、ワイヤブラシ、研磨たわし、金属または鋭利な器具を使用して洗淨しないでください。
- 保管ケース内部にカビが生えないようにするため、アクセサリはすべて、100 % 乾燥してから保管してください。カビが生えた場合は、防カビ溶液で全部分をよく洗い、100 % 乾燥してから保管してください。

規格

粗砂 (粗目/微細)	400/1000 および 3000/8000
------------	------------------------

製品の廃棄



本製品を廃棄する場合は、各パーツごとに自治体や施設の方針に従って処分してください。

販売元：アマゾンジャパン合同会社

所在地：〒153-0064 東京都目黒区下目黒 1 丁目 8-1

アルコタワーアネックス

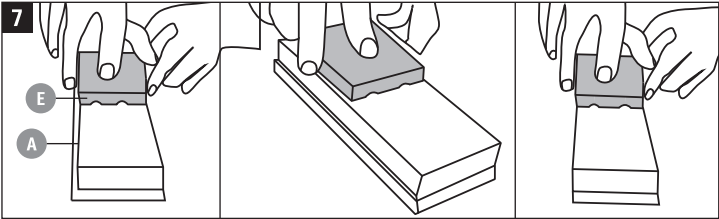
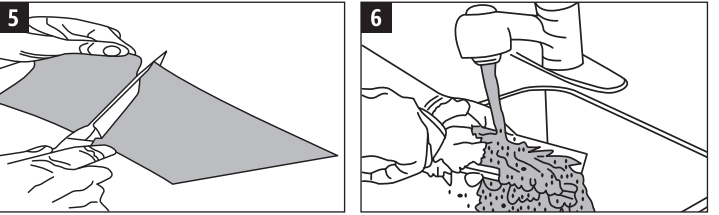
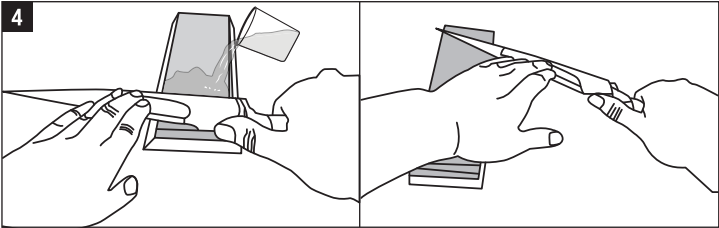
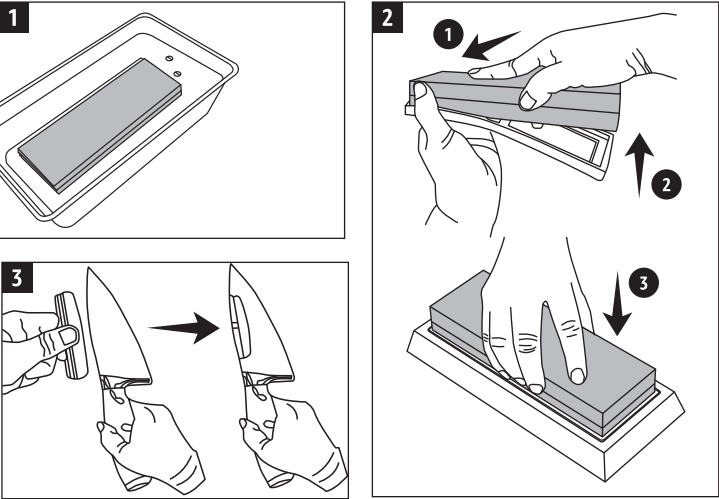
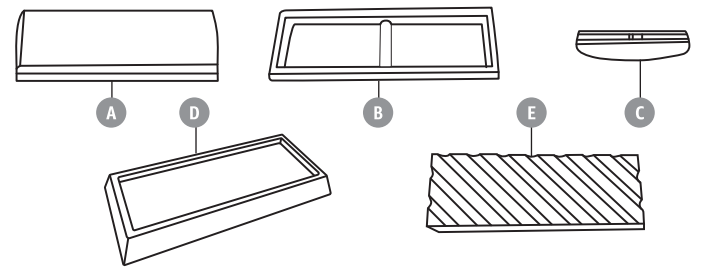
URL：https://www.amazon.co.jp/4

Amazon EU SARL, UK Branch, 1 Principal Place,
Worship St, London EC2A 2FA, United Kingdom
BR017427
Amazon EU S.à r.l., 38 avenue John F. Kennedy,
L-1855 Luxembourg
134248

MADE IN CHINA FABRIQUÉ EN CHINE HERGESTELLT IN CHINA PRODOTTO IN CINA
HECHO EN CHINA GEMAAKT IN CHINA WYPRODUKOWANO W CHINACH
TILLVERKAD I KINA 中国製



Knife Sharpening Water Stone
Pierre à Aiguiser à Eau pour Couteaux
Messerschleifstein
Pietra ad Acqua per Affilatura Coltelli
Piedra Afilacuchillos al Agua
Wetsteen voor Het Slijpen van Messen
Kamień wodny do ostrzenia noży
Vattensten för slipning av knivar
ナイフ研ぎ水石
B089HQ3G7R



EN Important Safeguards



Read these instructions carefully and retain them for future use. If this product is passed to a third party, then these instructions must be included.

When using the product, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of injury including the following:

 **CAUTION** **Risk of cuts!**

Knives are very sharp. Keep knives stored away from children.

- ▶ Always use the knife angle guide (C) for safe handling.
- ▶ Place the stone (A) more than a foot (30 cm) away from body when sharpening.
- ▶ To avoid injury, do not run the blade against the stone too quickly.
- ▶ The stone (A) may brake. Do not drop. Prepare a water bowl.

- Use
1. Use the lower grit for turning a dull or worn out knife back into shape. Use the higher grit to keep a sharp knife in shape.
 2. Soak the desired stone (A) in a bowl of water for at least 10 minutes. Then place onto the rubber base (B) and the non-slip bamboo base (D).
 3. Poise the clean knife on the stone (A) with the angle you choose to apply.
 4. Clip the knife angle guide (C) onto your knife.
 5. Slowly slide the knife using outward strokes, from the heel of the knife blade, running the knife on the stone (A) to its tip.
 6. With the heel of the blade poised at the far end of the stone (A), adjust the holding position at the angle guide.
 7. Wet the stone (A) with water every now and then.
 8. Slowly, slide the knife from the heel to the tip of the blade. Repeat step 6 around 5 times until desired sharpness is reached.
 9. The stone fixer (E) is used to flat and clean the stone (A) after using.

-  **Tips**
- ▶ Sharpen knives weekly.
 - ▶ Never use oil for soaking or wetting the stone.
 - ▶ Use the entire surface of the stone to keep the surface even.
 - ▶ Run the blade slowly against the stone to get better results and avoid injuries.
 - ▶ High angled strokes (45° to 90°) give durable, blunt edges. Low angled strokes (15° – 22°) give sharp edges.

- Cleaning and Maintenance
- ▶ To clean the stone, rinse with fresh water. Let the stones air dry completely.
 - ▶ Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal or sharp utensils to clean the stones.
 - ▶ To prevent the growth of mold inside the storage case, make sure all the accessories are 100 % dry before storage. If mold develops, thoroughly clean all parts with an anti-mold solution and 100 % dry them before storage.

Disposal



Dispose of the product according to local regulations. If in doubt, consult your local authorities.

Specifications	
Grit (coarse/fine)	400/1000 and 3000/8000

FR Mesures de Sécurité Importantes



Veuillez lire attentivement les présentes instructions et les conserver afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. En cas de cession de ce produit à un tiers, les présentes instructions doivent également lui être remises.

Lors de l'utilisation du produit, vous devez toujours prendre des mesures de sécurité de base afin de réduire tout risque de blessures, parmi lesquelles :

 **ATTENTION** **Risque de coupures !**

Les couteaux sont très tranchants. Conservez les couteaux hors de portée des enfants.

- ▶ Utilisez toujours le guide d'angle d'affûtage (C) pour une manipulation sûre.
- ▶ Placez la pierre (A) à plus d'un pied (30 cm) du corps lors de l'affûtage.
- ▶ Pour prévenir toute blessure, ne passez pas la lame sur la pierre trop rapidement.
- ▶ La pierre (A) pourrait casser. Ne pas faire tomber. Préparez un bol contenant de l'eau.

- Utilisation
1. Utilisez le grain le plus faible pour rendre sa forme à un couteau émoussé ou usé. Utilisez le grain le plus élevé pour garder un couteau bien affilé.
 2. Faites tremper la pierre souhaitée (A) dans un bol rempli d'eau pendant au moins 10 minutes. À placer ensuite sur la base en caoutchouc (B) et la base antidérapante en bambou (D).
 3. Placez le couteau propre sur la pierre (A) avec l'angle que vous avez choisi d'employer.
 4. Fixez le guide d'angle d'affûtage (C) sur votre couteau.
 5. Faites glisser lentement le couteau par en exécutant des mouvements vers l'extérieur, du talon de la lame du couteau, en faisant passer le couteau sur la pierre (A) jusqu'à sa pointe.
 6. Le talon de la lame étant placé à l'extrémité de la pierre (A), ajustez la position de maintien au niveau du guide d'angle d'affûtage.
 7. Mouillez de temps en temps la pierre (A) avec de l'eau.
 8. Lentement, faites glisser le couteau de son talon vers sa pointe. Répétez l'étape 6 environ 5 fois jusqu'à ce que le tranchant souhaité soit obtenu.
 9. Le correcteur de pierre (E) est utilisé pour aplatir et nettoyer la pierre (A) après utilisation.

-  **Conseils**
- ▶ Affûtez les couteaux chaque semaine.
 - ▶ N'utilisez jamais d'huile pour tremper ou mouiller la pierre.
 - ▶ Utilisez toute la surface de la pierre pour garder une surface régulière.
 - ▶ Faites passer la lame lentement contre la pierre pour obtenir de meilleurs résultats et prévenir les blessures.
 - ▶ Les passes à angle élevé (de 45° à 90°) donnent des fils moins coupants et durables. Les passes à angle faible (de 15° à 22°) donnent des fils coupants.



Nettoyage et Entretien

- Pour nettoyer la pierre, rincez-la à l'eau claire. Laissez les pierres sécher complètement à l'air libre.
- Ne jamais utiliser de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de lavettes abrasives ou d'ustensiles tranchants ou en métal pour nettoyer les pierres.
- Pour empêcher la formation de moisissures à l'intérieur de la mallette de rangement, assurez-vous que tous les accessoires sont secs à 100 % avant leur rangement. Si des moisissures se développent, nettoyez soigneusement toutes les pièces avec une solution antimoisissure et séchez-les à 100 % avant leur rangement.

Mise au Rebut



Mettez au rebut le produit conformément à la réglementation locale. En cas de doute, consultez les services municipaux compétents.

Information des consommateurs sur la règle de tri (pour la France)



Caractéristiques

Grain (grossier/fine)	400/1 000 et 3 000/8 000
-----------------------	--------------------------

DE Wichtige Sicherheitshinweise



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und bewahren Sie sie zum späteren Gebrauch auf. Fügen Sie diese Bedienungsanleitung bei, wenn Sie dieses Produkt an Dritte weitergeben.

Wenn Sie das Produkt nutzen, sollten Sie immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen treffen, um das Risiko von Verletzungen zu reduzieren, wozu auch Folgendes gehört:

 VORSICHT Risiko von Schnittverletzungen!
Messer sind äußerst scharf. Bewahren Sie Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Verwenden Sie immer die Messerwinkelführung (C), um eine sichere Handhabung zu gewährleisten.
- Positionieren Sie den Stein (A) beim Schärfen mehr als 1 Fuß (30 cm) vom Körper entfernt.
- Um Verletzungen zu vermeiden, darf die Klinge nicht zu schnell gegen den Stein geführt werden.
- Der Stein (A) könnte brechen. Nicht fallen lassen. Bereiten Sie eine Wasserschüssel.

Gebrauch

- Nutzen Sie die untere Körnung, um ein stumpfes oder abgenutztes Messer wieder in Form zu bringen. Nutzen Sie die höhere Körnung, um ein scharfes Messer in Form zu halten.
- Weichen Sie den gewünschten Stein (A) mindestens 10 Minuten lang in einer Schale mit Wasser ein. Legen Sie ihn dann auf die Gummiunterlage (B) und die rutschfeste Bambusunterlage (D).
- Halten Sie das saubere Messer in dem von Ihnen ausgewählten Winkel auf den Stein (A).
- Befestigen Sie die Messerwinkelführung (C) an Ihrem Messer.
- Schieben Sie das Messer langsam mit nach außen gerichteten Streichbewegungen an der Wurzel der Messerklinge beginnend und lassen Sie das Messer auf dem Stein (A) bis zu seiner Spitze laufen.
- Stellen Sie die Halteposition an der Winkelführung so ein, dass die Klingenwurzel am hinteren Ende des Steins (A) anliegt.
- Befeuchten Sie den Stein (A) von Zeit zu Zeit mit Wasser.
- Schieben Sie das Messer dann langsam von der Klingenwurzel zur Klingenspitze. Wiederholen Sie Schritt 6 etwa 5 Mal oder bis die gewünschte Schärfe erreicht ist.
- Der Schleifsteinfixierer (E) wird verwendet, um den Stein (A) nach Gebrauch zu glätten und zu reinigen.

! Tipps

- Schärfen Sie die Messer wöchentlich.
- Verwenden Sie niemals Öl, um den Stein zu tränken oder nass zu machen.
- Nutzen Sie die gesamte Oberfläche des Steins, um die Oberfläche eben zu halten.
- Führen Sie die Klinge langsam gegen den Stein, um bessere Ergebnisse zu erzielen und Verletzungen zu vermeiden.
- Stark abgewinkelte Hübe (45° bis 90°) ergeben langlebige, stumpfe Schneiden. Schwach abgewinkelte Hübe (15°–22°) ergeben scharfe Schneiden.

Reinigung und Wartung

- Spülen Sie den Stein mit frischem Wasser ab, um ihn zu reinigen. Lassen Sie den Stein vollständig an der Luft trocknen.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel, Drahtbürsten, Scheuermittel, Metall oder scharfe Materialien, um Steine zu reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Zubehör vor der Lagerung zu 100 % trocken ist, um Schimmelbildung im Inneren des Aufbewahrungskoffers zu verhindern. Reinigen Sie bei Schimmelbildung alle Teile gründlich mit einer Anti-Schimmel-Lösung und lassen Sie sie zu 100 % trocknen, bevor Sie sie lagern.

Entsorgung



Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre örtlichen Behörden.

Technische Daten

Körnung (grob/fein)	400/1000 und 3000/8000
---------------------	------------------------

IT Avvertenze di sicurezza importanti



Leggere attentamente le istruzioni e conservarle per un utilizzo futuro. In caso di cessione del prodotto a terzi, avere cura di consegnare questo manuale istruzioni.

Quando si utilizza il prodotto, è necessario rispettare sempre le avvertenze generali di sicurezza per ridurre il pericolo di lesioni, incluse le seguenti:

 ATTENZIONE Pericolo di tagli!
I coltelli sono estremamente affilati. Conservare i coltelli fuori dalla portata dei bambini.

- Adoperare sempre la guida angolare (C) per un utilizzo sicuro.

- Posizionare la pietra (A) a una distanza di più di un piede (30 cm) dal corpo quando si sta eseguendo l'affilatura.
- Per evitare lesioni, non far scorrere la lama troppo velocemente contro la pietra.
- La pietra (A) può frenare. Non farla cadere. Preparare una ciotola d'acqua.

Utilizzo

- Utilizzare la grana inferiore per ridare forma a un coltello opaco o consumato. Utilizzare la grana superiore per mantenere un coltello affilato in buone condizioni.
- Immergere la pietra desiderata (A) in una ciotola d'acqua per almeno 10 minuti. Quindi posizionarla sulla base in gomma (B) e sulla base in bambù antiscivolo (D).
- Posizionare il coltello pulito sulla pietra (A) secondo l'angolo che si sceglie di applicare.
- Agganciare la guida angolare (C) al coltello.
- Far scivolare lentamente il coltello con movimenti verso l'esterno, dal tallone della lama del coltello, facendo scorrere il coltello sulla pietra (A) fino alla sua punta.
- Con il tallone della lama posizionato all'estremità della pietra (A), regolare la posizione di tenuta sulla guida angolare.
- Di tanto in tanto bagnare la pietra (A) con acqua.
- Far scivolare lentamente il coltello dal tallone fino alla punta della lama. Ripetere il passaggio 6 circa 5 volte fino a raggiungere il grado di affilatura desiderato.
- Il levigatore per pietre (E) va utilizzato per levigare e pulire la pietra (A) dopo l'uso.

! Consigli

- Affilare i coltelli a cadenza settimanale.
- Non utilizzare mai l'olio per bagnare o inumidire la pietra.
- Utilizzare l'intera superficie della pietra per mantenerne uniforme la superficie.
- Far scorrere lentamente la lama contro la pietra per ottenere risultati migliori ed evitare lesioni.
- I movimenti ad angolo alto (da 45 ° a 90 °) danno bordi durevoli e smussati. I movimenti ad angolo basso (15 ° - 22 °) danno spigoli vivi.

Pulizia e manutenzione

- Per pulire la pietra, sciacquarla con acqua fresca. Lasciare asciugare completamente le pietre all'aria.
- Non usare mai detersivi corrosivi, spazzole metalliche, spugne abrasive, utensili metallici o affilati per pulire le pietre.
- Per prevenire la crescita di muffe all'interno della custodia, assicurarsi che tutti gli accessori siano asciutti al 100 % prima di riportli. Se si sviluppa muffa, pulire accuratamente tutte le parti con una soluzione antimuffa e asciugarle al 100 % prima di riportle.

Smaltimento



Smaltire il prodotto in base alle normative locali. In caso di dubbi, rivolgersi alle autorità locali.

Specifiche

Grana (grossolana/fine)	400/1000 e 3000/8000
-------------------------	----------------------

ES Consejos de seguridad importantes



Al usar este producto, siempre deben seguirse las precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo incluyendo las siguientes:

 ATENCIÓN ¡Riesgo de cortes!
Los cuchillos están muy afilados. Manténgalos fuera del alcance de los niños.

- Use siempre la guía del ángulo (C) del cuchillo para manipularlo de forma segura.
- Ponga la piedra (A) a una distancia superior a un pie (30 cm) del cuerpo cuando vaya a afilar.
- Para evitar lesiones, no pase la hoja por la piedra demasiado deprisa.
- La piedra (A) podría romperse. No deje que se caiga. Prepare un bol con agua.

Uso

- Use la grava inferior para que un cuchillo gastado vuelva a estar afilado. Utilice la grava superior para mantener un cuchillo afilado en buen estado.
- Sumerja la piedra elegida (A) en un bol de agua durante al menos 10 minutos. A continuación, colóquela en la base de caucho (B) y la base antideslizante de bambú (D).
- Equilibre el cuchillo limpio en la piedra (A) con el ángulo que haya decidido aplicar.
- Encaje la guía del ángulo (C) del cuchillo en este.
- Deslice lentamente el cuchillo usando pases hacia afuera, partiendo del talón de la hoja y pasando el cuchillo por la piedra (A) hasta llegar a la punta.
- Con el talón de la hoja apoyado en el extremo de la piedra (A), ajuste la posición de agarre a la guía del ángulo.
- Sumerja la piedra (A) en agua de vez en cuando.
- Deslice lentamente el cuchillo desde el talón hasta la punta de la hoja. Repita el paso 6 unas 5 veces o hasta que el cuchillo quede a su gusto.
- El fijador (E) de la piedra se utiliza para aplanar y limpiar la piedra (A) después de usarla.

! Consejos

- Afile los cuchillos cada semana.
- Nunca utilice aceite para sumergir o humedecer la piedra.
- Use toda la superficie de la piedra para que esta se mantenga nivelada.
- Pase lentamente la hoja por la piedra para obtener mejores resultados y evitar lesiones.
- Los pases con un ángulo abierto (de 45° a 90°) consiguen filos duraderos y desafilados. Los pases con un ángulo cerrado (de 15° a 22°) logran filos afilados.

Limpieza y Mantenimiento

- Para limpiar la piedra, aclárela con agua limpia. Deje que las piedras se sequen totalmente al aire.
- Nunca utilice agentes corrosivos, cepillos de alambre, decapantes, utensilios metálicos o puntiagudos para limpiar las piedras.
- Para evitar la aparición de moho dentro de la caja, compruebe que todos los accesorios estén 100 % secos antes de guardarlos. Si apareciese moho, limpie muy bien todas las partes con una solución antimoho y séquelas al 100 % antes de guardarlas.

Eliminación



Elimine el producto de conformidad con la normativa local. En caso de duda, consulte con las autoridades locales.

Especificaciones

Grava (rugosa/fina)	400/1000 y 3000/8000
---------------------	----------------------

NL Belangrijke Voorzorgsmaatregelen



Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar ze voor later gebruik. Doe bij overdracht van dit product aan derden deze gebruiksaanwijzing erbij.

Bij gebruik van dit product moeten de volgende standaard veiligheidsmaatregelen worden genomen om het risico op letsel te beperken:

 OPGELET Gevaar voor snijwonden!
Messen zijn zeer scherp. Berg messen uit de buurt van kinderen op.

- Gebruik altijd de meshoekgeleider (C) voor een veilige hantering.
- Houd de steen (A) op meer dan één voet (30 cm) weg van het lichaam tijdens het slijpen.
- Om letsel te vermijden, schuif het lemmet niet te snel over de steen.
- De steen (A) kan breken. Laat de steen niet vallen. Zet een kom met water klaar.

Gebruik

- Gebruik de lagere korrel om een bot of versleten mes opnieuw scherp te maken. Gebruik de hogere korrel om een mes scherp te houden.
- Week de gewenste steen (A) minstens 10 minuten in een kom met water. Plaats het vervolgens op de rubber basis (B) en de slipvaste bamboe basis (D).
- Houd het schoon mes tegen de door u gekozen hoek tegen de steen (A).
- Klem de meshoekgeleider (C) op uw mes vast.
- Schuif het mes langzaam over de steen (A) naar buiten, vanaf de hiel van het lemmet tot aan de punt.
- Met de hiel van het lemmet tegen het uiteinde van de steen (A) geplaatst, houd de hoekgeleider in een andere positie vast.
- Maak de steen (A) regelmatig nat met water.
- Schuif het mes langzaam vanaf de hiel naar de punt van het lemmet. Voer stap 6 ongeveer 5 keer uit of totdat de gewenste scherpte wordt bereikt.
- De steenhersteller (E) is bestemd om de steen (A) na gebruik vlak te maken en te reinigen.

! Tips

- Slijp de messen elke week.
- Gebruik nooit olie om de steen te weken of nat te maken.
- Gebruik het volledig oppervlak van de steen om het oppervlak effen te houden.
- Schuif het lemmet langzaam over de steen om betere resultaten te krijgen en letsel te vermijden.
- Slijpen tegen een hoge hoek (45° tot 90°) zorgt voor duurzame, stompe randen. Slijpen tegen een lage hoek (15° tot 22°) zorgt voor scherpe randen.

Reiniging en onderhoud

- Spoel de steen met vers water om het te reinigen. Laat de steen volledig aan de lucht drogen.
- Maak de steen nooit schoon met een bijtend schoonmaakmiddel, staalborstel, schuursponsje, metalen of scherp gereedschap.
- Om schimmelvorming binnenin de opbergtas te vermijden, zorg dat alle accessoires 100 % droog zijn voordat ze worden opgeborgen. Als schimmel waarneembaar is, maak alle onderdelen grondig schoon met een oplosmiddel voor het bestrijden van schimmel en laat 100 % drogen voordat het product wordt opgeborgen.

Verwijdering



Gooi het product weg volgens de voorschriften in uw gemeente. In geval van twijfel, neem contact op met uw lokaal bestuur.

Specificaties

Korrel (grof/fijn)	400/1000 en 3000/8000
--------------------	-----------------------

PL Ważne środki bezpieczeństwa



Zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją i zachować ją do wykorzystania w przyszłości. W przypadku przekazania produktu stronie trzeciej należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję.

Podczas używania produktu należy zawsze przestrzegać poniższych podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zmniejszyć ryzyko urazów:

 UWAGA Ryzyko skałeczenia!
Noże są bardzo ostre. Noże należy przechowywać z dala od dzieci.

- Aby zachować bezpieczeństwo, zawsze należy używać prowadnicy katowej noża (C).
- Podczas ostrzenia trzymać kamień (A) ponad 1 stopę (30 cm) od ciała.
- Aby uniknąć obrażeń, nie przeciągać ostrza po kamieniu zbyt szybko.
- Kamień (A) może pęknąć. Nie upuszczać. Przygotować misę z wodą.

Użytkowanie

- Produkty o niższej gradacji służą do przywracania stępionych lub zużytych noży do stanu używalności. Wyższa gradacja służy do utrzymania ostrych noży w dobrym stanie.
- Namaczać wybrany kamień (A) w misie wody przez co najmniej 10 minut. Następnie umieścić na gumowej podstawie (B) i antypoślizgowej podkładce bambusowej (D).
- Przyłożyć czysty nóż do kamienia (A) pod wybranym kątem szlifowania.
- Założyć prowadnicę kątową noża (C) na nóż.
- Powoli przeciągnąć nóż ruchami od siebie po kamieniu (A), od pięty ostrza po jego końcówkę.
- Trzymając piętę ostrza przy dalszym końcu kamienia (A) ustawić położenie noża na prowadnicy katowej.
- Moczyć kamień (A) wodą co pewien czas.
- Powoli przeciągnąć nóż od pięty do końcówki ostrza. Powtórzyć krok 6 około 5 razy do osiągnięcia pożądaney ostrości.
- Kamień naprawczy (E) służy do wygładzenia i oczyszczenia kamienia (A) po użyciu.

! Porady

- Ostrzyć noże co tydzień.
- Do namaczania i zwilżania kamienia nie używać oleju.
- Używać całej powierzchni kamienia, aby zachować jego równą powierzchnię.
- Prowadzić ostrze po kamieniu powoli, aby osiągnąć lepsze wyniki i uniknąć obrażeń.
- Przeciągnięcia pod dużymi kątami (45° do 90°) dają wytrzymałe i nieostre krawędzie. Przeciągnięcia pod małymi kątami (15° do 22°) dają ostre krawędzie.

Czyszczenie i konserwacja

- Splukać kamień świeżą wodą, aby go oczyścić. Pozostawić kamienie do całkowitego wyschnięcia na powietrzu.
- Do czyszczenia kamieni nie wolno używać żrących detergentów, druczianych szczotek, ściernych zmywaków, metalowych ani ostrych narzędzi.
- Aby zapobiec rozwojowi pleśni w pudełku, przed przechowywaniem wszystkie akcesoria muszą być w 100 % suche. Jeśli pleśń się pojawi, należy dokładnie oczyścić wszystkie elementy roztworem przeciw pleśni i przed przechowywaniem osuszyć w 100 %.



Zużyty produkt zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami. W razie wątpliwości – skonsultować się z kompetentnym lokalnym organem władzy.

Dane techniczne

Gradacja (gruba/drobna)	400/1000 i 3000/8000
-------------------------	----------------------

SV Viktiga säkerhetsåtgärder



Läs dessa instruktioner noggrant och behåll dem för framtida referens. Om denna produkt lämnas över till tredje part måste dessa instruktioner medfölja.

När du använder produkten ska grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas för att minska faran för personskador, inklusive följande:

 FÖRSIKTIGHET Risk för skärskador!
Knivarna är mycket vassa. Håll alltid knivarna borta från barn.

- Använd alltid knivvinkelguiden (C) för en säker hantering.
- Placera stenen (A) mer än en fot (30 cm) bort från kroppen när du slipar.
- För att undvika skador, kör inte bladet mot stenen alltför snabbt.
- Stenen (A) kan brytas sönder. Tappa inte produkten. Förbered en skål med vatten.

Användning

- Använd den nedre korningen för att vässa en slö eller sliten kniv. Använd den övre korningen för att underhålla en vass kniv.
- Doppa den sten som skall användas (A) i en skål med vatten under minst 10 minuter. Placera den sedan på gummibasen (B) och antihalkbasen i bambu (D).
- Balansera sedan den rena kniven mot stenen (A) i den önskade vinkeln.
- Kläm fast knivvinkelguiden (C) på din kniv.
- För sedan kniven långsamt utåt i jämna slag mot stenen (A), från knivbladets bas och utåt till spetsen.
- Justera knivens angreppsposition mot vinkelguiden genom att hålla bladets bas i den bortre änden av stenen (A).
- Fukta stenen (A) med vatten då och då.
- För att långsamt kniven från basen och till bladets spets. Upprepa steg 6 ungefär 5 gånger eller tills kniven är så vass som du vill ha den.
- Stenfixeraren (E) används för att plana ut stenen (A) efter användningen.

! Tips

- Vässa knivar en gång i veckan.
- Använd aldrig olja för att fukta eller blöta stenen.
- Använd stenens hela yta för att hålla ytan jämn.
- För bladet långsamt utmed stenen för att få bättre resultat och för att undvika personskador.
- Slag med hög vinkel (45° till 90°) ger långvarigt trubbiga eggar. Slag med låg vinkel (15°– 22°) ger vassa eggar.

Rengöring och underhåll

- Skölj stenen med färskt vatten för att rengöra den. Låt stenen torka helt och hållet.
- Använd aldrig frätande rengöringsmedel, stålborstar, slipmedel, metallredskap eller vassa redskap för att rengöra stenarna.
- För att undvika att det skapas mögel inne i förvaringshuset så skall det säkerställas att alla tillbehör är 100 %-igt torra innan de lagras. Om det skapas mögel skall alla delar rengöras noga med en anti-mögellösning och sedan torkas 100 %-igt innan de lagras.

Bortskaffning



Bortskaffa produkten i enlighet med lokala gällande bestämmelser. Vid tveksamhet, rådfråga ansvarig lokal myndighet.

Specifikationer

Korning (grov/fin)	400/1000 och 3000/8000
--------------------	------------------------

日本語 安全に関する重要なお知らせ

対象ユーザー

本製品は、本書の内容を理解し、安全に使用できる人を想定して設計されています。本書に記載されている情報に従って本製品を使用できない人、例えば障害のある方やお子様が本製品を使用する場合は、使用者を監督できる同伴者が必要となります。



このお知らせをよく読み、今後のため常に注意深く保存してください。本製品を第 3 者にゆずる際は、必ずこの取扱説明書をつけておゆずりください。