

SKÄRANDE

Design Håkan Olsson



Reinigen im Wasser durchspülen. Geschliffene Messer vor der Benutzung spülen.

Français

Pour conserver un couteau aiguisé, nous vous conseillons de l'affûter régulièrement, c'est-à-dire une fois par semaine pour une utilisation domestique normale. Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguiser par un professionnel.

Bon à savoir

L'aiguiseur peut s'utiliser pour tout type de couteaux, quelle que soit la qualité de l'acier. L'aiguiseur présente trois différentes fentes pour un aiguisage fin, moyen ou épais. Pour entretenir une lame encore tranchante, utilisez uniquement l'aiguisage fin (fente numéro 3). Mais si la lame s'est émoussée, nous vous recommandons de la faire passer à travers les trois fentes.

Illustration de la façon d'utiliser l'aiguiseur.

har fått hakk, kan en profesjonell sliping være nødvendig for å korrigere knivseggen.

Godt å vite

Knivsliperen kan brukes til alle kniver, uansett stålkalitet. Knivsliperen har tre ulike spor for fin, medium eller grov skjerping. For å vedlikeholde en allerede skarp kniv holder det med en "finslipning" (spor nummer 3), men om eggen har blitt sløv, og eggen på skjerpes på nytt, anbefaler vi at samtlige tre trinn gjennomføres.

Slik bruker du knivsliperen

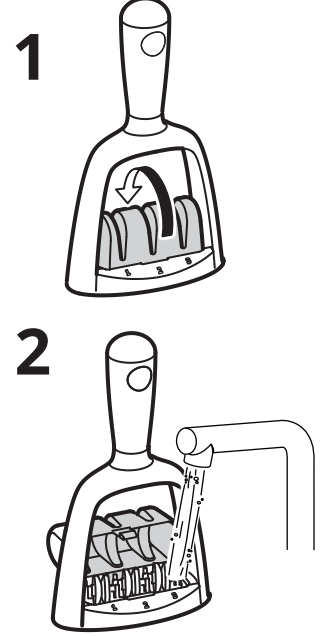
Åpne dekselet gjennom å trykke ned sperren på undersiden av sliperen. Fyll beholderen med vann. Beholderen skal være fylt med vann hele tiden når sliperen brukes. Vannet kjøler ned knivbladet, men gjør også at kniven glir lettere gjennom sporet. Begynn med å plassere kniven i første spor og dra kniven forsiktig frem og tilbake. Pass på å ikke legge for hardt trykk på kniven, da dette kan skade slipehjulet. Flytt

Illustration av hvordan du bruker knivsliperen.

Cómo utilizar el afilador

Abre la tapa empujando el clip que está bajo el afilador. Llena el depósito de agua. Se debe llenar el depósito cada vez que se utilice el afilador. El agua sirve para refrescar la hoja del cuchillo y facilita el paso del cuchillo por las ranuras. A continuación por situar el cuchillo en la primera ranura y desliza el cuchillo unas 15-20 veces, dependiendo del material y del estado de la hoja. Si el cuchillo no estuviera suficientemente afilado, repite los tres pasos desde la primera ranura. Limpia el afilador pasándolo

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.



Comment utiliser votre aiguiseur

Ouvrez le couvercle en poussant le clip sous l'aiguiseur. Remplissez le récipient d'eau. Le récipient doit être rempli d'eau à chaque fois que l'aiguiseur est utilisé. L'eau sert à refroidir la lame du couteau et facilite le passage du couteau dans la fente. Commencez par placer le couteau dans la première fente et faites glisser doucement le couteau d'avant en arrière. Ne pas appliquer une trop grande pression sur le couteau car ceci peut endommager les roues. Ensuite faites passer le couteau dans la deuxième fente et renouvez l'opération. Enfin, placez le couteau dans la troisième fente pour finaliser l'aiguisage de la lame. Faites glisser le couteau dans chaque fente entre 15 et 20 fois. Tout dépend du matériau et de l'état du couteau. Si le couteau n'est toujours pas assez affûté, reprenez l'opération depuis la première fente et refaites passer le couteau à travers les trois fentes. Nettoyez le couteau en le faisant

Illustration de la façon d'utiliser l'aiguiseur.

kniven over til andre spor og gjenta fremgangsmåten. Til slutt plasserer du kniven i det tredje sporet for å finjustere eggen. Dra kniven gjennom hvert spor ca. 15–20 ganger. Hvor mye kniven trenger å skjerpes kommer an på materialet og i hvilken stand den er. Om kniven ikke har blitt tilstrekkelig skarp, begynn om igjen på det første slipehjulet og gjenta de tre trinnene.

Rengjør knivsliperen gjennom å skylle den under vann. Når kniven er skjerpert, må den vaskes før bruk.

Suomi

Veitsi säilyy terävänä, kun teroitat sen säännöllisin väliajoin. Arkikäytössä suositeltava väli on kerran viikossa. Jos veitsi on hyvin tylsä pitkän tai varomattoman käytön vuoksi tai jos terässä on lovia, ammattilaisen tekemä teroitus voi olla tarpeen.

Hyvä tietää

Veitsenteroitin soveltuu

por agua fría. Se debe limpiar el cuchillo, una vez afilado, antes de utilizarlo.

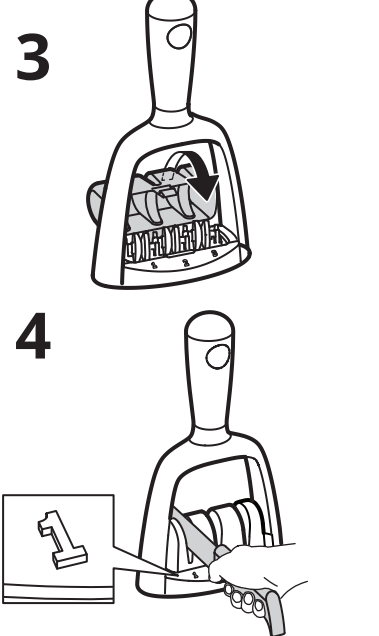
Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Italiano

Il modo migliore per conservare i tuoi coltelli in ottime condizioni è affilarli regolarmente. Quelli usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana. Se un coltello ha perso quasi completamente la sua affilatura per incuria o uso prolungato oppure il taglio si è danneggiato, può essere necessaria un'affilatura professionale.

Utile da sapere

L'affilacoltelli si può utilizzare con tutti i tipi di coltelli, indipendentemente dalla qualità dell'acciaio. L'affilacoltelli è dotato di 3 diverse scanalature per un'affilatura fine, media o grossa. Per la manutenzione di una lama già affilata, usa l"affilatura fine" (scanalatura numero 3), mentre



passer sous l'eau froide. Une fois aiguisé, le couteau doit être nettoyé avant toute utilisation.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Nederlands

De beste manier om de scherpte van een mes te behouden, is om dit regelmatig aan te zetten. Voor messen die dagelijks worden gebruikt, is eenmaal per week aan te bevelen. Wanneer het mes door langdurig of onzorgvuldig gebruik bot geworden is of wanneer er bramen zijn ontstaan, kan professioneel slijpen nodig zijn.

Goed om te weten

De messenslijper kan worden gebruikt voor alle messen, ongeacht de staalkwaliteit. De messenslijper heeft drie verschillende sporen voor grof (1), medium (2) of fijn (3) slijpen. Om een reeds scherp mes te onderhouden, is fijn slijpen voldoende (spoor 3), maar als het mes bot is en weer scherp gemaakt moet worden, adviseren wij je alle drie de stappen uit te voeren.

Illustration van de manier van gebruik van de messenslijper.

kaikenlaisten veisten teroitammiseen terän materiaalista riippumatta. Teroittimessa on kolme eri teroituslovia: karkeaan, puolikarkeaan ja kiimeistelyteroitamiseen. Terävän veitsen ylläpitoon riittää hienohionta (lovi 3), mutta tylsynyt veitsi vaatii perusteellisemman, kolmivaiheisen teroitamisen.

Teroittimen käyttöohje

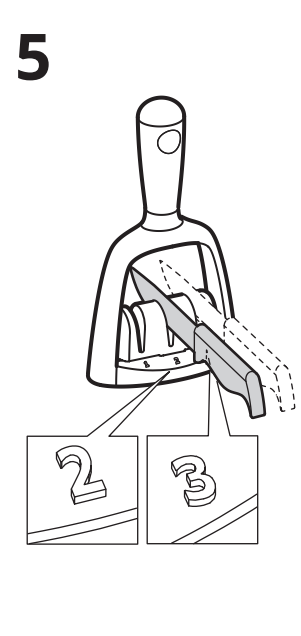
Avaa säiliön kansi painamalla teroitimen pohjassa olevaa painiketta. Täytä säiliö vedellä. Säiliössä on oltava vettä aina, kun teroitinta käytetään. Vesi viilentää terää teroitettaessa, mutta se myös helpottaa veitsen liikuttamista teroittimessa. Aloita teroitaminen työntämällä veitsi loveen 1 ja liikuta veistä varoen edestakaisin. Älä paina veistä liikaa pyöriä vasten, jotta pyörät eivät vahingoitu. Työnnä veitsi seuraavaksi loveen 2 ja toista. Työnää veitsi lopuksi kolmanteen loveen viimeistelläksesi teroituksen. Liikuta veistä edestakaisin kussakin

se un coltello è molto smussato ti consigliamo di completare tutti e tre i passaggi.

Istruzioni per l'uso dell'affilacoltelli

Apri il coperchio premendo il gancio posto sotto l'affilacoltelli. Riempi di acqua il contenitore: questa operazione dev'essere ripetuta ogni volta che utilizzi l'affilacoltelli. L'acqua serve a raffredzare la lama del coltello e permette a quest'ultima di scorrere più facilmente attraverso lo coltello. Inizia collocando il coltello nella prima scanalatura, poi spingilo delicatamente avanti e indietro. È importante non esercitare un'eccessiva pressione sul coltello, poiché le rotelle si potrebbero danneggiare. Sposta il coltello nella seconda scanalatura e ripeti la procedura. Infine colloca il coltello nella terza scanalatura per rifinire il taglio. Fai scorrere il coltello in ogni scanalatura circa 15-20 volte. Il numero di passaggi dipende dal tipo di materiale e dalle condizioni della lama. Se il

Diagramma dei tre passaggi per utilizzare l'afilador.



Zo gebruik je de messenslijper
Open de deksel door de vergrendeling aan de onderkant van de messenslijper in te drukken. Vul de bak met water. Er moet water in de houder zitten wanneer de messenslijper wordt gebruikt. Het water is nodig om het lemmet te koelen, maar zorgt ook dat het mes makkelijkjer door de sleuf glijdt. Begin met het plaatsen van het mes in de eerste sleuf en trek het mes voorzichtig heen en weer. Oefen niet te veel druk op het mes uit omdat dat het slijpwiel kan beschadigen. Verplaats het mes naar de tweede sleuf en herhaal de procedure. Plaats het mes ten slotte in de derde sleuf om de egge af te werken. Trek het mes ca. 15-20 keer door elke sleuf. In hoeverre het mes geslepen moet worden, hangt af van het materiaal en van de staat waarin het verkeert. Als het mes nog niet scherp genoeg is, begin dan weer met het eerste slijpwielte en herhaal de drie stappen. Reinig de messenslijper door

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

English

The best way to keep your knife in excellent condition is to sharpen it at regular intervals - once a week for ordinary household use. If a knife has become very blunt as a result of long use or carelessness, or if the cutting edge has become damaged, you may need to have the blade professionally sharpened to restore its edge.

Good to know

The knife sharpener can be used with all knives, regardless of steel quality. The knife sharpener has three different slots for fine, medium or coarse sharpening. To maintain an edge that is already sharp, simply use "fine sharpening" (slot number 3), but if the edge has become blunt and needs to be restored, it is recommended to finalise all three steps.

How to use the knife sharpener

Open the cover by pushing the clip under the knife sharpener. Fill the container with water. The

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

container needs to be filled with water during all times when the knife sharpener is in use. The water is needed to cool down the knife blade and also makes the knife run smoothly through the slot. Start by placing the knife in the first slot and gently pull the knife back and forth. Bear in mind that it is important to not apply too much pressure on the knife, as this can damage the wheels. Move the knife to the second slot and repeat the procedure. Finally place the knife in the third slot to fine tune the edge. Pull the knife through each slot about 15-20 times.The number of strokes required will depend on the material and the condition of the knife. If the knife is still not sharp enough, start over with the first slot and repeat all three steps. Clean the sharpener by running it under cold water. When the knife has been sharpened it needs to be cleaned before use.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

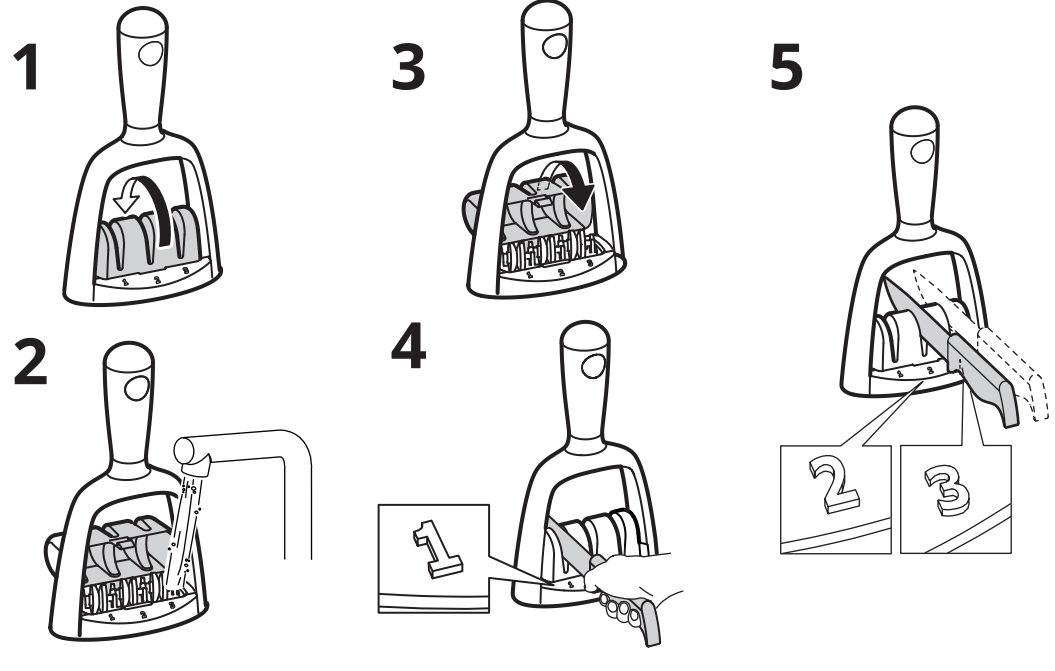
Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

Diagrama de los tres pasos para utilizar el afilador.

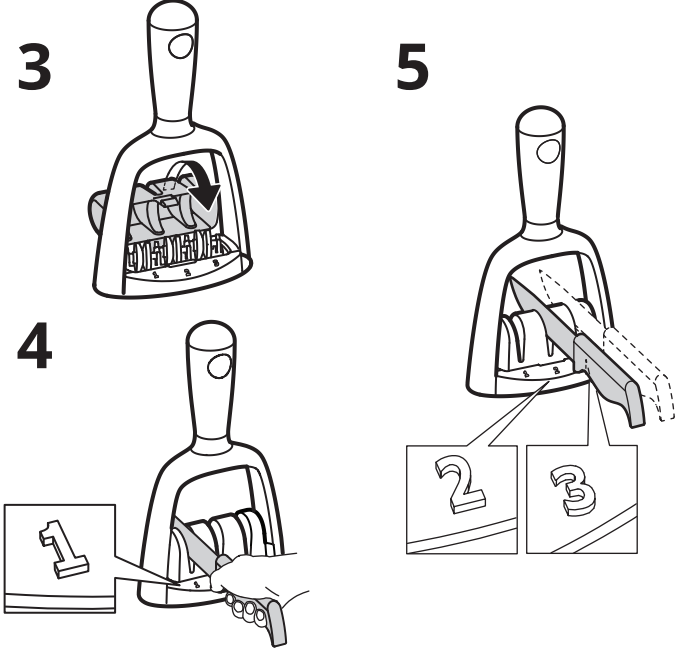


Informação importante
O fuzil pode ser usado em todas as facas, independentemente da qualidade do aço.

O fuzil possui 3 ranhuras diferentes para afiar de forma leve, média ou intensa. Para fazer a manutenção de uma extremidade que já é afiada, basta usar a opção leve (ranhura número 3), mas se a extremidade já estiver romba e necessitar de ser restaurada, recomenda-se que finalize os três passos.

Como utilizar o fuzil

Abra a tampa, puxando o fecho por baixo do fuzil. Encha o recipiente com água. O recipiente deve conter água durante toda a utilização do fuzil. A água é necessária para arrefecer a lâmina da faca, fazendo também com que a faca deslize mais suavemente através da ranhura. Comece por colocar a faca na primeira ranhura, fazendo movimentos suaves para trás e para a frente. Lembre-se de que é importante não aplicar demasiada pressão na faca, pois isso pode



danificar os discos. Passe a faca para a segunda ranhura e repita o procedimento. Por último, coloque a faca na terceira ranhura para afiar a ponta de forma fina. Puxe a faca através de cada ranhura cerca de 15 a 20 vezes. O número de passagens necessárias dependerá do material e do estado da faca. Se a faca ainda não estiver suficientemente afiada, volte à primeira ranhura e repita os três passos. Limpe o fuzil, passando-o por água fria. Depois de afiar a faca é necessário lavá-la antes da utilização.

Româna

Cea mai bună modalitate de a păstra cuțitul în stare bună este să îl ascuți la intervale regulate - o dată pe săptămână pentru folosință casnică. Dacă cuțitul s-a tocit din cauza utilizării îndelungate sau neglijente, sau dacă muchia de tăiere s-a deteriorat, s-ar putea să împinge înainte și înapoi prin

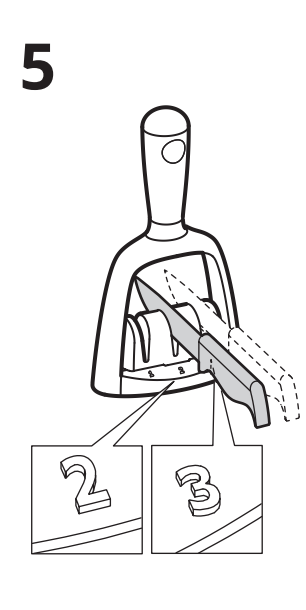
Očistite oštrač za noževe u hladnoj vodi. Naoštreni nož operite prije upotrebe.

Ελληνικά

Ο καλύτερος τρόπος για να διατηρήσετε το μαχαίρι σας σε έξοχη κατάσταση, είναι να το τροχίζετε κατά τακτά χρονικά διαστήματα - μια φορά την εβδομάδα για κανονική οικιακή χρήση. Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε διότι έχει χρησιμοποιηθεί πολύ, είτε διότι δεν έχει προσεχτεί ή εάν η κόψη έχει φθαρεί, πιθανόν το τρόχισμα της λάμας να πρέπει να πραγματοποιηθεί από ένα επαγγελματία για την επιδιόρθωση της κόψης.

Τι πρέπει να γνωρίζετε

Ο ακονιστής μαχαiriών μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ακόνισμα όλων των μαχαiriών, ανεξάρτητα από την ποιότητα του ατσάλιού. Ο ακονιστής διαθέτει τρεις διαφορετικές γυκοπές για λεπτό, μέτριο και χοντρό ακόνισμα.



fie nevoie ca lama să fie ascuțită de un specialist pentru a-i reda funcționalitatea.

Bine de știut

Ascuțitorul de cuțite poate fi folosit pentru toate tipurile de cuțite, indiferent de calitatea oțelului lamei.

Ascuțitorul are 3 fante diferite pentru 3 grade de ascuțire: fină, medie sau redusă. Pentru a întreține o lamă bine ascuțită, folosește fanta nr. 3, dar dacă lama cuțitului este boantă și trebuie ascuțită, este recomandat să urmezi cei trei pași.

Cum se folosește ascuțitorul de cuțite

Deschide carcasa împingând clema de dedesubt. Umple recipientul cu apă. Acesta trebuie umplut de ficcare dată când folosești ascuțitorul. Apa este necesară pentru răcirea lamei și în plus, ajută cuțitul să alunece mai bine pe lama de ascuțit. Începe prin a plasa cuțitul în prima fantă și împinge înainte și înapoi prin

Για να διατηρήσετε τις πλευρές του ατσάλιου αιχμηρές, απλά χρησιμοποιήστε το "λεπτό ακόνισμα" (εγκοπή 3). Όμως αν οι πλευρές δεν είναι πια αιχμηρές και χρειάζονται ακόνισμα, η ιδανικότερη λύση είναι να ακολουθήσετε και τα τρία βήματα.

Η χρήση του ακονιστή μαχαiriών

Ανοίξτε το κάλυμμα σπρώχνοντας το κλιπ κάτω από τον ακονιστή μαχαiriών. Γεμίστε το δοχείο με νερό. Το δοχείο πρέπει να είναι γεμάτο με νερό κατά τη διάρκεια κάθε χρήσης του ακονιστή. Το νερό διατηρεί δροσερή τη λεπίδα, ενώ διευκολύνει την κίνηση του μαχαiriού μέσα στην γυκοπή. Αρχικά, τοποθετήστε το μαχαίρι στην πρώτη εγκοπή και μετακινήστε το μπροστά και πίσω. Πρέπει να γνωρίζετε ότι είναι σημαντικό να μην εφαρμόζετε μεγάλη πίεση στο μαχαίρι, επειδή μπορεί να υποστούν ζημιά οι τροχοί. Μετακινήστε το μαχαίρι στη δεύτερη εγκοπή και επαναλάβετε τη διαδικασία. Τέλος,

Dobro je vedeti

Ostrilo za nože lahko uporabljate za brušenje vseh nožev, ne glede na kakovost jekla.

Ostrilo za nože ima tri različne reže za fino, srednje in grobo brušenje. Za ohranjanje ostrine rezila, ki je še ostro, zadostuje uporaba reže za "fino brušenje" (reža št. 3). Če pa je rezilo postalo topo in ga je treba obnoviti, vam priporočamo, da izvedete vse tri korake.

Kako uporabljati ostrilo za nože

Odprite pokrov s pritiskom na zaponko pod ostrilom. V posodico vlijte vodo. Ko uporabljate ostrilo, mora biti v posodici vse čas voda.

Voda med brušenjem ohlaja rezilo noža in omogoča, da nož gladko drsi skozi režo. Nož najprej vstavite v prvo režo in ga nežno potiskajte naprej in nazaj. Na nož ne pritiskajte preveč, saj lahko tako poškodujete kolieska. Nož nato vstavite v drugo režo in ponovite postopek. Na koncu nož vstavite še v tretjo režo za fino ostrenje rezila. Skozi vsako režo potegnite nož 15-20-krat. Število potegov je odvisno

Kuidas kasutada noaterajat Avage teritaja kaas, vajutades klambrile. Taitke anum veega. Vesi peab olema anumaskoguaev, kui teritaja on kasutusel. Vett on vaja noatera jahutamiseks. See muudab teritamise sujuvamaks. Alustage teritamist, pannes nuga esimesse terituspessa ja tõmmake nuga edasi-tagasi. Ärge vajutage noale liiga tugevalt, see võib kahjustada teritajat. Seejärel pange nuga järgmisse terituspessa ja korrake protseduuri. Lõpuks asetage nuga viimasesse (kolmandasse) terituspessa ja viimistlege noatera. Igas terituspesas peaks tegema 15-20 edasi-tagasi liigutust. Teritusaeg sõltub sellest, kui nüri on noatera ja millisest materjalist nuga on valmistatud. Kui nuga ei ole endiselt piisavalt terav, alustage jälle esimest terituspilust ja korrake kõiki kolme etappi. Teritajat tuleb puhastada külma veega. Kui nuga on teritatud, tuleb seda enne kasutamist korralikult puhastada.

Noderīga informācija
Nažu asināmo var lietot ar dažādiem nažiem neatkarīgi no tērauda kvalitātes. Nažu asināmam ir trīs dažādas gropes smalkai, vidējai un rupjai asināšanai. Lai uzasinātu asmeni, kas jau ir ass, izmantojiet trešo gropi, kas paredzēta smalkai asināšanai. Lai uzasinātu trulu asmeni, ieteicams izmantot visas trīs asināšanai paredzētās gropes.

Nažu asināmā lietošana

Atveriet vāku, piespiežot aizdari, kas atrodas zem nažu asināmā. Piepildiet ar ūdeni. Izmantojot nažu asināmo, tam vienmēr jābūt piepildītam ar ūdeni. Ūdens atdzesē naža asmeni un nodrošina labāku slidamību. Vispirms ievietojiet nazi pirmajā gropē

mișcări ușoare. Nu este nevoie să aplici o presiune mare deoarece poate deteriora roțițele. Mută apoi cuțitul în cea de-a doua fantă și repetă procedeuł. În cele din urmă plasează cuțitul în a treia fantă pentru ascuțitul fin. Trece cuțitul prin fiecare fantă de câte 15-20 de ori în funcție de material și de starea lamei cuțitului. Dacă aceasta tot nu este suficient de ascuțită, repetă toți cei 3 pași. Curăță ascuțitorul cu apă rece. După ce ai ascuțit cuțitul, clătește-l înainte de a-l folosi.

Slovensky

Ak chcete, aby vaše nože boli v perfektnom stave, pravidelne ich brúste - pre bežné použitie v domácnosti postačí raz za týždeň. Ak je nôž po dlhom používaní alebo nedbalosťou veľmi tupý, alebo ak je ostrie zničené, nechajte čepeľ odborné nabrúsiť.

τοποθετήστε το μαχαίρι στην τρίτη εγκοπή για να τελειοποιήσετε το ακόνισμα. Τοποθετήστε τη λεπίδα σε κάθε εγκοπή περίπου 15-20 φορές. Ο αριθμός αυτός εξαρτάται από τον αριθμό και την κατάσταση στην οποία βρίσκεται το μαχαίρι. Εάν το μαχαίρι δεν είναι πια ιδιαίτερα κοφτερό, ξεκινήστε από την πρώτη εγκοπή και συνεχίστε με τις υπόλοιπες. Καθαρίστε τον ακονιστή ξεπλένοντας με κρύο νερό. Όταν το μαχαίρι έχει ακονιστεί, χρειάζεται πλύσιμο πριν τη χρήση.

Русский

Лучший способ сохранить Ваши ножи в хорошем состоянии - регулярно их затачивать. При бытовом использовании желательно делать это раз в неделю. Если в результате долгого использования или неаккуратного обращения нож затупился, если повреждена кромка ножа,

od materiala in stanja noža. Če nož še vedno ni dovolj oster, ponovite vse tri korake. Ostrilo po uporabi očistite s hladno vodo. Po brušenju nož operate, preden ga ponovno uporabite.

Türkçe

Biçağınızı mükemmel bir şekilde saklamak için en iyi yol düzenli aralıklarla bilemektir - sıradan ev kullanımı için haftada bir kez. Uzun süreli veya dikkatsiz kullanımı sonucu bıçak körleşir ve geriyе keskin kenarları hasar görürse bir profesyonel tarafından bilenesi gerekebilir.

Bilmekte fayda var

Biçak bileyici, her kalitede çelik bıçaklarla kullanılabilir. Biçak bileyici ince, orta ve kalın olmak üzere üç farklı bileme seçeneğine sahiptir. Körelmiş ve keskinliğini kaybetmiş bıçaklar için her üç aşamanın da uygulanması gereklirken zaten keskin olan bıçaklarınızın keskinliğini muhafaza

Latviešu

Lai saglabātu nazi pēc iespējas asāku, to nepieciešams uzasināt aptuveni reizi nedēļā. Ja nazis lietots ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeni var nākties asināt un atjaunot pie profesionāļa.

Noderīga informācija

Nažu asināmo var lietot ar dažādiem nažiem neatkarīgi no tērauda kvalitātes. Nažu asināmam ir trīs dažādas gropes smalkai, vidējai un rupjai asināšanai. Lai uzasinātu asmeni, kas jau ir ass, izmantojiet trešo gropi, kas paredzēta smalkai asināšanai. Lai uzasinātu trulu asmeni, ieteicams izmantot visas trīs asināšanai paredzētās gropes.

Nažu asināmā lietošana

Atveriet vāku, piespiežot aizdari, kas atrodas zem nažu asināmā. Piepildiet ar ūdeni. Izmantojot nažu asināmo, tam vienmēr jābūt piepildītam ar ūdeni. Ūdens atdzesē naža asmeni un nodrošina labāku slidamību. Vispirms ievietojiet nazi pirmajā gropē

Užtīočné informácie

Brúska na nože je vhodná na všetky typy nožov nezávisle od kvality ocele. Brúska na nože má 3 drážky na jemné, stredné a hrubé ostrenie. Ak chcete len prebrúsiť už ostré nože, použite drážku 3. Ak je nôž tupý, odporúčame prejsť postupne všetkými tromi krokmi.

Návod na použitie brúsky na nože

Otvorte veko stlačením časti pod brúskou. Naplňte nádobku vodou. Nádobka musí byť naplnená vodou vždy, keď sa brúska používa. Voda je potrebná na chladenie čepele noža a vďaka nej sa nôž pri brúsení ľahšie kľže. Najskôr nôž umiestnite do prvého otvoru (biele koliesko) a jemne ním pohybujte hore-dole. Myslite na to, že prílišný tlak môže poškodiť kolieska. Pokračujte druhým otvorom (modré koliesko) a postup opakujte. Nakoniec použite ružové koliesko na dobrúsenie. V každej časti by ste mali nožom prejsť tam a späť asi 15 až 20-krát v závislosti od materiálu

то может потребоваться профессиональная заточка лезвия.

Полезная информация

Ножеточка может использоваться для заточки любых ножей независимо от качества стали. Три пазза определяют уровень заточки от грубой заточки до полировки. Для ухода за лезвием еще достаточно острого ножа выберите полирующую заточку (паз номер 3). Если нож сильно затупился, рекомендуется пройти все три стадии заточки.

Как пользоваться ножеточкой

Откройте корпус, нажав на захим под ножеточкой. Наполните контейнер водой. Контейнер должен быть обязательно наполнен водой в течение всего времени, когда вы используете ножеточку. Вода охлаждает лезвие ножа и обеспечивает более плавное движение лезвия. Вставьте лезвие в первый паз. Плавно

u maigi to virziet uz priekš u atpakaļ. Lai nesabojātu gropes rītenišus, nespiediet nazi pārāk spēcīgi. Ievietojiet nazi otrajā gropē un rīkojieties tāpat, kā iepriekš. Tad ievietojiet nazi trešajā gropē un vēlreiz atkārtojiet iepriekšējo darbību. Nazis jāizvelk cauri katrai gropei aptuveni 15 – 20 reizes. Tas atkarīgs no naža stāvokļa un materiāla. Ja nazis joprojām nav pietiekami ass, vēlreiz atkārtojiet visas trīs iepriekšminētās darbības tādā pašā secībā. Tīriet asināmo aukstā tekošā ūdenī. Pēc asināšanas nazi nepieciešams notīrīt.

Lietuvių

Kad peilis būtų visada puikios būklės, jį reikėtų galasti reguliariai. Paprastai rekomenduojama tai daryti kartą per savaitę. Jei peilis atšimpa ilgai jį naudojant ar nepakankamai rūpinantis, jei sugadinta jo geležtė, gali prireikti peilių galandimo specialisto pagalbos.

a opotrebienia noža. Ak nôž stále nie je dostatočne ostrý, začnite od začiatku a pokračujte všetkými 3 krokmi. Na čistenie brúsky postačí tečúca studená voda. Brúsený nôž je potrebné pred použitím umyť.

Български

Най-добрият начин за поддържане на ножа в отлично състояние е редовното наточване - веднъж седмично при нормална употреба в домакинството. Ако ножът е много изтъпен в следствие на продължителна употреба или небрежност или режещата част се е повредила, може да се наложи да наточите острието при специалист, за да възстановите ръба.

Добре е да знаете

Точилото може да се използва за всякакъв вид ножеве, независимо от качеството на стоманата. То има три различни жлеба за фино, средно или грубо

проведите лезвие назад и вперед. Не нужно давить на нож слишком сильно. Это может повредить шлифовальные круги. Вставьте нож во второй паз и повторите те же действия. Вставьте лезвие в третий паз для завершенной полировки кромки лезвия. В каждом пазе лезвие необходимо провести 15-20 раз. Количество зависит от материала и состояния ножа. Если нож заточен недостаточно, повторите обработку, начав с первого паза и пройдя все три этапа. Вымойте нож под проточной холодной водой. Перед использованием заточенный нож необходимо вымыть.

Українська

Кращий спосіб зберегти Ваші ножі у гарному стані - регулярно їх гострити. Під час побутового використання бажано робити це раз на тиждень. Якщо в результаті тривалого

Naudinga žinoti

Peilių galštuvu galima galasti visus peilius, nepriklausomai nuo plieno kokybės. Galštuve yra trys skirtingi grioveliai: smulkas, vidutinis ir stambaus abrazyvo. Jei geležtė pakankamai aštri, naudokite tik „švelnų galandimą“ (trečias griovelis), bet jei peilio geležtė visiškai atšipusi, rekomenduojama pereiti visus tris etapus.

Kaip naudoti peilių galštuvą

Nuimkite dangtelį, spustelėję sąvaržą galštuvu apačioje. Pripilkite vandens. Vandens įpilti reikia kiekvieną kartą, kai naudojate galštuvą. Jis atvėsina peilio geležtę ir padeda peiliui lengviau slysti grioveliu. Pirmiausia, įstatykite peilį į pirmą griovelį ir švelniai braukite pirmyn ir atgal. Nepamirškite, kad svarbu nespauti peilio labai stipriai, nes galima sugadinti ratukus. Perkelkite peilį į antrą griovelį ir pakartokite veiksmus. Galiausiai, įstatykite peilį į trečią griovelį. Šiame griovelyje padalinsite

наточване. За donatочване на остър нож използвайте 'фино наточване' (жлеб 3), а ако острието е затъпено и изисква възстановяване, се препоръчва да приложите и трите стъпки.

Как да използвате точилото за ножеве

Отворете капачето, като натиснете клипса под точилото. Напълнете контейнера с вода. Контейнерът трябва да е пълен с вода винаги, когато използвате точилото. Водата е необходима, за да охлажда острието. Тя спомага и за по-гладкото плъзгане през жлеба. Започнете като поставите ножа в първия жлеб и внимателно го прокарайте напред и назад. Не забравяйте, че не бива да натискате прекалено, за да не повредите колелата. Преместете ножа във втория жлеб и повторете същата процедура. Накрая поставете ножа в третия жлеб за фино donatочване. Прокарайте ножа през всеки жлеб около 15-20 пъти. Броят

використання або необережного користування ніж затупився, якщо край ножа пошкоджений, то може знадобитися професійне заточування леза.

Корисно знати

Точильний станок можна використовувати з усіма ножами незалежно від якості сталі. Точильний станок для ножів має три різні щілини для тонкого, середнього та грубого заточування. Якщо необхідно зберегти стан уже гострого ножа, оберіть «тонке заточування» (щілина номер 3), але якщо лезо затупилося і потребує відновлення, рекомендується пройти всі три етапи.

Як користуватися точилом для ножів

Для того, щоб відкрити кришку, натисніть на скобу під точилом для ножів. Наповніть контейнер водою. Контейнер має бути постійно наповненим водою під час використання точила для ножів. Вода необхідна для

geležtę. Kiekviename griovelyje peilį perbraukite apie 15-20 kartų. Reikalingų judesių skaičius priklauso nuo peilio medžiagos ir būsenos. Jei peilis dar vis nepakankamai aštrus, vėl pradėkite nuo pirmo griovelio ir pereikite visus tris. Perplaukite geležtę tekančiu šaltu vandeniu. Prieš naudojant peilį po galandimo, jį būtina švariai nuplauti ir nušluostyti.

Portugues

A melhor maneira de manter a sua faca em boas condições é afiá-la a intervalos regulares: uma vez por semana para um uso doméstico normal. Se a sua faca se tiver tornado demasiado romba por um uso excessivo ou por descuido, ou se o gume se tiver estragado, talvez seja preciso mandar afiar a faca por um profissional para restaurar o gume.

на повторенията зависи от материала и състоянието на ножа. Ако все още не е достатъчно остър, започнете отново с първия жлеб и повторете трите стъпки. Почистете точилото, като го поставите под течаща студена вода. След наточване ножът трябва да се почисти, преди да го използвате.

Hrvatski

Kako biste svoj nož održali u najboljem stanju, redovito ga oštrite i to jednom tjedno za kućnu upotrebu. Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje ili ako se ošttrica ošteti, odnesite ga na oštrenje kod profesionalnog oštrača.

Dobro je znati

Oštrač za nož može se koristiti sa svim noževima bez obzira na kvalitetu čelika.

Oštrač za nož ima tri različita prореza za fino, srednje ili grubo oštrenje. Za održavanje oštřice

того, щоб охолодити лезо ножа, а також для плавного руху ножа через щілину. Спочатку розташуйте ніж в першій щілині та обережно почніть рухати його вперед та назад. Пам'ятайте, що сильно тиснути на ніж не потрібно, адже це може пошкодити коліщата. Розташуйте ніж у другій щілині та повторіть процедуру. Розташуйте ніж в третій щілині, щоб закінчити роботу над ріжучим краєм леза. В кожній щілині необхідно здійснити 15-20 рухів ножем. Точна кількість буде залежати від матеріалу та стану ножа. Якщо ніж все ще недостатньо гострий, розташуйте його в першій щілині та повторіть всі три кроки. Для очищення точила промийте його холодною водою. Після заточування перед використанням ніж необхідно помити.

Srpski

Najbolji način da noževe sačuvаш

ولكن إذا فقد النصل حدته ويحتاج إلى استعارة. فمن المستحسن عمل جميع الخطوات الثلاث.

طريقة استخدام مسن السكين

افتحي الغطاء بدفع الإبرتين الموجود تحت مسن السكين. امثلي الحاوية بالماء. الحاوية يجب أن تكون مملوء بالماء في جميع الأوقات التي يكون فيها المسن قيد الاستخدام. الماء مطلوب لتبريد نصل السكين وأيضاً لجعل السكين ينزلق بسلاسة من خلال الفتحة. ابدئي بوضع السكين في الفتحة الأولى وبلطف اسحب السكين للأمام والخلف. ضعي في اعتبارك أنه ليس من المهم أن تضغطي كثيراً على السكين، فهذا قد يتلف العجلات. حرّكي السكين إلى الفتحة الثانية وكرري هذا الإجراء. أخيراً ضعي السكين في الفتحة الثالثة لتنعيم النصل. مرري السكين من خلال كل فتحة حوالي 15-20 مرة. تعتمد عدد التمريرات المطلوبة على مادة وحالة السكين. وإذا كان السكين لا يزال غير حاد بما فيه الكفاية، ابدئي من جديد بالفتحة الأولى وكرري جميع الخطوات الثلاث. نظفي المسن بشطفه تحت ماء بارد. عندما يتم شحذ السكين فلا بد من تنظيفه قبل الاستخدام.

keskin değılse birinci oyuktan tekrar başlayarak her üç adımı tekrar ediniz.

Bileyiciyi soğuk su altında tutarak bileyicinizi, bıçak keskinleştirilinde kullanmadan önce temizlenmesi gerekmektedir.

عربي

إن أفضل طريقة للاحتفاظ بسكاكينك في حالة ممتازة هي أن تشحذها على فترات منتظمة – مرة في الأسبوع بالنسبة للاستخدام المنزلي العادي. إذا أصبح السكين غير حاد بدرجة كبيرة تجنب للاستخدام الطويل أو عدم العناية به، فقد تحتاج أن تأخذه ل يتم شحذه بصورة احترافية لاستعادة حدته.

من المفيد معرفة

يمكن استخدام مسن السكين مع جميع السكاكين، بغض النظر عن نوعية الفولاذ. مسن السكين به ثلاث فتحات مختلفة للشحذ الناعم، المتوسط أو الخشن. للاحتفاظ بنصل حادة أصلاً، استخدمي بساسة "الشحذ الناعم" (فتحة رقم 3).