

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 méthode recommandée pour aiguiser le couteau.

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 den anbefalte slipemetoden.

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. Comienza 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 la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

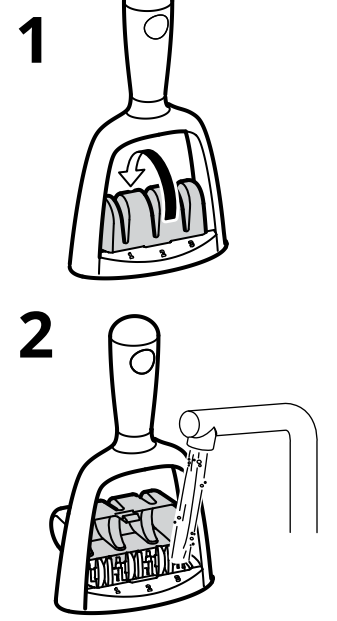
Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

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

Illustrazione della tecnica consigliata per affilare il coltello.



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 méthode recommandée pour aiguiser le couteau.

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

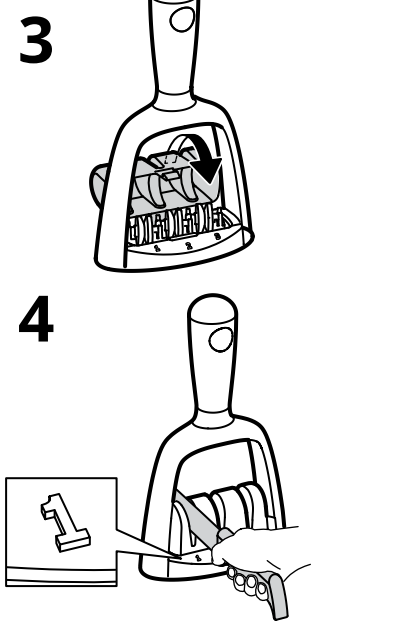
Veitsenteroitin soveltuu

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

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.



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

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

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 aanbevolen slijpmethode.

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

Teroittimen käyttöohje

Avaa säällön kansi painamalla teroittimen 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. Työnnä veitsi lopuksi kolmanteen loveen viimeistelläksesi teroituksen. Liikuta veistä edestakaisin kussakin

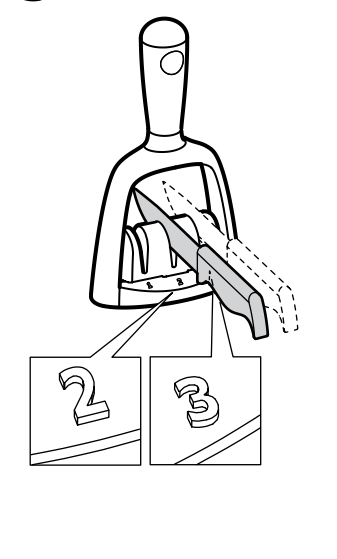
se un coltello è molto smussato ti consigliamo di completare tutti e tre i passaggi.

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 raffreddare la lama del coltello e permette a quest'ultima di scorrere più facilmente attraverso lo coltello, poichè 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

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

5



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 slijpwiël 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

Illustration van de aanbevolen slijpmethode.

lovessa n. 15–20 kertaa. Se, kuinka paljon veistä tarvitsee teroittaa, riippuu siitä, mistä materiaalista terä on valmistettu ja missä kunnossa se on. Voit toistaa kaikki kolme vaihetta, jos veitsi ei ole vielä tarpeeksi terävä. Huuhtelee teroitin käytön jälkeen kylmän juoksevan veden alla. Pese teroitettu veitsi ennen käyttöönottoa.

Svenska

Bästa sättet att bevara knivens skärpa är att bryna den med jämna mellanrum. För vardagsbruk är en gång i veckan att rekommendera. Om kniven blivit riktigt slö genom lång tids användning, ovarsamhet eller om eggen fått hack, kan en professionell slipning behövas för att återställa knivens egg.

Bra att veta

Knivslipen kan användas till alla knivar oavsett stålkalitet. Knivslipen har tre olika spår för grov (1), medium (2) eller fin (3) slipning. För att underhålla en

Illustration av den rekommenderade slipemetoden.

taglio non dovesse essere ancora abbastanza affilato, ricomincia dalla prima scanalatura e ripeti tutti e 3 i passaggi. Pulisci l'affilacoltelli sciacquandolo con acqua fredda. Lava il coltello prima di utilizzarlo dopo l'affilatura.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Magyar
Hogy késeid megőrizzék kitűnő kondíciójukat, rendszeres időközönként élezd meg őket - normál háztartási használat esetén hetente egyyszer. Ha egy kés a hosszú használat vagy a helytelen kezelés eredményeképpen nagyon tompává, életlenné válik, vagy az éle megsérül, nem elegendő, ha otthonn, magad próbáld újra megélezni. Ebben az esetben a késélezést szakemberrel végeztess el.

Jó tudni

A késélező mindenfajta késhez használható, függetlenül az acél minőségétől. A késélező háromféle nyílással rendelkezik a finom, közepes és

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

Illustration of the recommended sharpening method.

hem onder water af te spoelen. Wanneer het mes is geslepen, moet het voor gebruik worden afgewassen.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Dansk

Den bedste måde at bevare kniven skarp på er at slibe den med jævne mellemrum. Til hverdagsbrug anbefales en gang om ugen. Er kniven blevet rigtig sløv gennem længere tid, uforsigtighed eller hvis kniven har fået et hak, kan det være nødvendigt at give kniven en professionel slibning for at genetablere knivstålet.

Godt at vide

Knivsliberen kan bruges til alle knive, uanset stålets kvalitet. Knivsliberen har 3 forskellige spor til fin, medium eller grov slibning. For at vedligeholde en æg, der allerede er skarp, skal du bruge "fin slibning" (spor nr. 3), men hvis æggen er blevet sløv og skal slibes op, anbefaler vi dig at gennemføre alle 3 trin.

Illustration af den anbefalede slipemetode.

redan vass kniv räcker det med att endast använda "finslipning" (spår nummer 3), men om eggen blivit slö och skärpan behöver återställas, rekommenderar vi att samtliga tre steg genomförs.

Så använder du knivslipen

Öppna täckåpan genom att trycka ner spärren på undersidan av slipen. Fyll behållaren med vatten. Behållaren ska vara fylld med vatten under hela tiden slipen används. Vattnet kylar ner knivbladet men gör också att kniven lättare glider igenom skåran. Börja med att placera kniven i skåra nummer 1 och dra försiktigt kniven fram och tillbaka. Tänk på att inte lägga för hårt tryck på kniven då det kan skada sliphjulet. Flytta över kniven till skåran nummer 2 och upprepa proceduren. Slutligen placera kniven i tredje skåran för att finjustera eggen. Dra kniven igenom varje skåra ca. 15-20 gånger. Hur mycket kniven behöver slipas beror på materialet och i vilket skick den är. Om kniven

durva élezéshez. A kés élességének megtartásához használd a "finom élezést" (3-as számú nyílás), ha viszont a kés pengéje már kopott és újra kell élezni, javasolt mind a három fázist végigvenni.

Hogyan használd a késélezőt?

A késélező alján található kapcsot lenyomva nyisd fel a fedelet. Töltsd fel vízzel a tartályt. Minden egyes használat előtt fel kell tölteni a tartályt vízzel. A víz azért szükséges, mert az hűti le a kés pengéjét, valamint attól fog simán hetente egyyszer. Ha egy kés a hosszú használat vagy a helytelen kezelés eredményeképpen nagyon tompává, életlenné válik, vagy az éle megsérül, nem elegendő, ha otthonn, magad próbáld újra megélezni. Ebben az esetben a késélezést szakemberrel végeztess el.
Jó tudni
A késélező mindenfajta késhez használható, függetlenül az acél minőségétől. A késélező háromféle nyílással rendelkezik a finom, közepes és

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

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 la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Deutsch

Messer sollten regelmäßig geschärft werden, damit die Arbeit leicht und sicher von der Hand geht. Dies empfiehlt sich für Messer für den Hausgebrauch ca. 1x pro Woche. Ist ein Messer durch unsachgemäße Behandlung oder durch längere Benutzung ohne regelmäßiges Schärfen stumpf geworden oder weist die Schneide Scharten auf, kann ein professioneller Schliff erforderlich werden.

Wissenswertes

Der Schleifer ist für Messer jeglicher Stahlqualität geeignet. Der Messerschleifer hat 3 verschiedene Spuren für groben (1), mittleren (2) und feinen (3) Schliff. Zum Auffrischen einer bereits scharfen Klinge reicht der Feinschliff (in Spur 3). Für stumpf gewordene Messerklingen, deren Schärfe wiederhergestellt werden soll, empfehlen wir, alle drei Schritte durchzuführen.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Benutzung des Messerschleifers

Durch Herunterdrücken der Sperre auf der Unterseite des Schleifers die Abdeckung öffnen. Den Behälter mit Wasser füllen. Der Behälter muss beim Benutzen des Schleifers immer mit Wasser gefüllt sein. Das Wasser kühlt die Messerklingen und sorgt gleichzeitig dafür, dass sie leicht durch die Schärfwerkzeuge gleiten. Die Messerklinge zuerst in Spur 1 legen und das Messer vorsichtig vor- und zurückschieben. Zu festes Aufdrücken könnte die Schleifrädchen beschädigen. Dann die Klinge in Spur 2 legen und den Vorgang wiederholen. Zum Schluss die Messerklinge in der dritten Spur feinschleifen. Das Messer jeweils 15- bis 20-mal durch die Spur ziehen. Wieviel Schliff nötig ist, hängt vom Material und vom Zustand des Messers ab. Wenn das Messer nach einem Durchgang nicht scharf genug ist, wieder bei der ersten Spur beginnen und die drei Schritte wiederholen. Den Messerschleifer zum

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

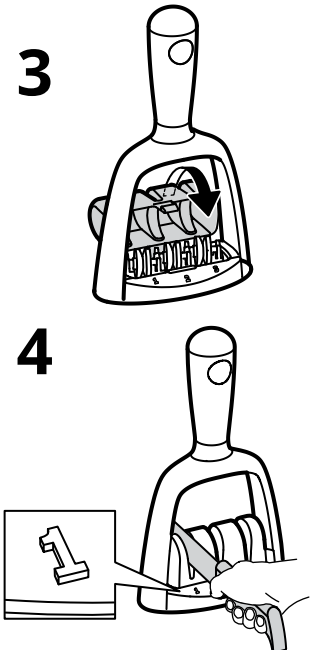
Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.

Diagrama de la técnica recomendada para afilar el cuchillo.



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 oštice