



Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

KNIFE SHARPENING STONE USER MANUAL

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

KNIFE SHARPENING STONE

Thanks for purchasing one of our products.

Please read carefully the assembly instructions before the installation.



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:



 **CustomerService@vevor.com**

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

PRODUCT COMPONENTS



- ① TWO DUAL WHETSTONES 400/1000 3000/8000
- ② ONE FLATTENING STONE
- ③ ONE ANGLE GUIDE
- ④ ONE HONING GUIDE
- ⑤ ONE BAMBOO BASE
- ⑥ TWO NONSLIP RUBBER BASES
- ⑦ ONE GREEN POLISHING COMPOUND
- ⑧ ONE LEATHER RAZOR STROP
- ⑨ ONE PAIR OF CUT RESISTANT GLOVES

#400 repairing knicked or chipped blades.

#1000 general purpose sharpening of dull knives.

#3000 fine sharpening and deburring (best for meat knives).

#8000 honing cutting edge (best for fruit/vegetable knives).

ASSEMBLY PRECAUTIONS

1. Assemble needs to follow these instructions. Incorrect assembly can be a hazard.
2. Wear safety goggles and heavy-duty work gloves during assembly.
3. Do not assemble when tired or when under the influence of alcohol, drugs or medication.
4. Keep the assembly area clean and well-lit.
5. Keep bystanders out of the area during assembly.

USE PRECAUTIONS



WARNING: TO PREVENT SERIOUS INJURY AND DEATH FROM TIPPING:

1. This product is not a toy. Do not allow children to play with or approach this item.
2. Use as intended only. Do not sit or stand on the product.
3. Inspect before every use. Do not use it if parts are loose or damaged.
4. Keep your fingers away from the knife edge during using.

This sharpening stone is not suitable for ceramic knives and serrated blades.

5. Soak the whetstone in water for 5 minutes before using it. As a general rule, never soak a stone in water with grit #3000 or higher. After use, let the stone to dry thoroughly. Putting the stone back in the box while it is still wet or damp will result in molding and may reduce the quality.

Operating Instructions

1. How to use the angle guide

To get started, attach the angle guide to the spine of your knife, rest the them against the stone, and follow the steps to sharpen your knife. Once you can maintain the proper 20 degree angle for sharpening, you can remove the guide and manually maintain the 20 degree sharpening angle.

2. How to use the honing guide

Turn the Screw-cap, clamp your chisel or other knife tools, move up and down to adjust the angle. And also notice the measurement. Then tighten the screw-cap, the blade edge is smoothly fitted to the sharpening stone, slide the knife back and forth to bring your tools back to razor-sharpening.

3. How to use a polishing compound kit

Polishing compound is used for razor-sharp and mirror shine. Leather strop is used for polishing knife and removing burr. Three polishing accessories can be used in combination to keep the knives' surface more smooth and bright.

Leather Razor Strop-Fix the front end on someplace, hold the other end with one hand, and rub the razor on it back and forth by putting your strength on the back of the razor. Repeat a few times and finish. Leather Honing Strop-Apply the polishing compound by rubbing it, cover the entire leather surface with the polishing compound (It is easier to apply after heating, but don't get it too hot, the compound will melt and make a mess, also maybe burn the leather). Place the blade on the leather and adjust the angle of the blade by slightly raising the tip of the blade (where the back of the blade is not sharp) to create a wedge of about 15-30 degrees. Push the blade up to the top of the water stop with light pressure.

Should I clean the leather strop

That's really up to you, if you feel that the compound has accumulated too much, then you can scrape it off or sand it down. Also, if the leather isn't taking the compound or the surface isn't flat, you can sand it with 80-120 sandpaper.

4. How to flatten a sharpening stone

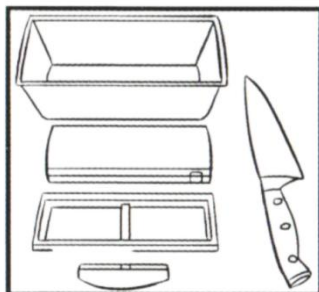
Diamond precision cut grooves that are specially designed to collect material removed from your whetstone. This unique groove feature provides a much more accurate leveling process.

The surface of the sharpening stone may become uneven in some areas after long term usage, particularly if you use a sharpening guide or do not use the entire surface area of the stone during sharpening. To fix this, wet

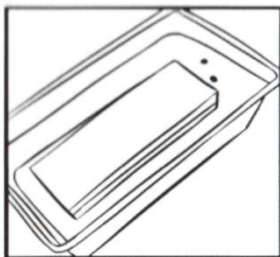
the uneven sharpening stone and the included flattening stone. Rub the flattening stone over the uneven sharpening stone for several minutes, or until the sharpening stone has been returned to a flat, level surface.

5. How to use the sharpening stone

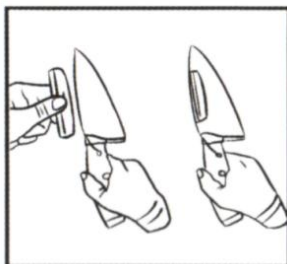
A. Prepare stones, rubber bases, angle guide, water bowl, and your knife.



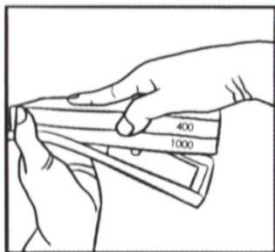
B. Soak the sharpening stone in a bowl of water for five minutes. Absorb enough water until no bubbles flow out. As a general rule, never soak stones with #3000 grits and higher in the water. The stone will gradually become smaller due to the increase in usage.



C. Clip the knife angle guide onto the knife.

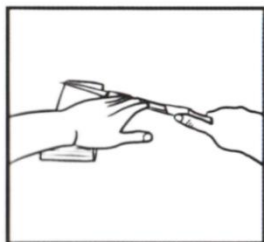
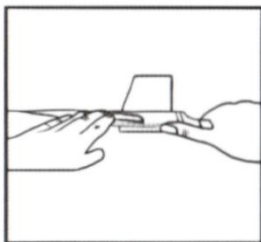


D. Place it on a non-slip rubber base and bamboo block with the using surface facing up so that the sharpening stone does not shift during sharpening.

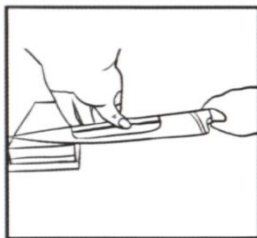
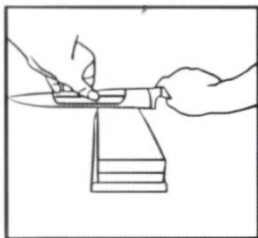


E. Start with your knife close to you as picture and your right hand closest to the stone. Keep the guide on the stone to get the perfect 18 degree angle. Push the knife away from you while sliding it to the right. Repeat this 4-5 times then reverse the knife over and follow the next step.

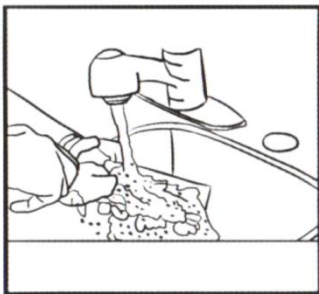
During the sharpening process, when the surface of the sharpening stone becomes dry, sprinkle water on it.



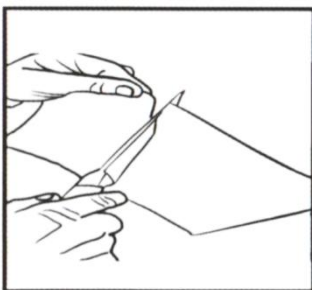
F. First keep the knife away from you and keep your right hand close to the stone. Keep the guide on the stone to get the perfect 18 degree angle. Pull the knife toward you while sliding it to the right. Repeat 4-5 times go back to step 5 until satisfied.



G. Wash the stone with water. Drain and dry it in a well-ventilated place.



H. As sharp as you can slice paper



Maintain

- For maintenance, the enemy of the sharpening stone is "bacteria". To prevent the growth of mold inside the storage case, make sure all stones, block and accessories are 100% DRY before you put away and store your whetstones. If it gets moldy, be sure to clean it thoroughly with an anti-mildew solution and make sure everything is 100% DRY before putting away.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

Made In China



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

PIERRE À AIGUISER LES COUTEAUX

MANUEL D'UTILISATION

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

AFFÛTAGE DES COUTEAUX PIERRE

Merci d'avoir acheté l'un de nos produits.

Veuillez lire attentivement les instructions de montage avant l'installation.



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :



ServiceClient@vevor.com

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

COMPOSANTS DU PRODUIT



DEUX PIERRES À AIGUISER DOUBLES 400/1000

3000/8000 UNE PIERRE À

APPLATIR UN GUIDE

D'ANGLE UN GUIDE

D'AFFÛTAGE UNE BASE

EN BAMBOU DEUX BASES EN

CAOUTCHOUC ANTIDÉRAPANTES UN

COMPOSÉ DE POLISSAGE VERT

UNE LAME DE RASOIR EN CUIR UNE PAIRE DE GANTS RÉSISTANTS AUX COUPURES

#400 Réparation de lames ébréchées ou

ébréchées. #1000 Affûtage général de couteaux émoussés.

#3000 Affûtage et ébavurage fins (idéal pour les couteaux à viande).

#8000 Affûtage du tranchant (idéal pour les couteaux à fruits/légumes).

PRÉCAUTIONS D'ASSEMBLAGE

1. L'assemblage doit suivre ces instructions. Un assemblage incorrect peut entraîner un danger.
2. Portez des lunettes de sécurité et des gants de travail résistants pendant l'assemblage.
3. Ne montez pas lorsque vous êtes fatigué ou sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de médicaments.
4. Gardez la zone de montage propre et bien éclairée.
5. Gardez les spectateurs hors de la zone pendant le montage.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI



AVERTISSEMENT : POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES ET LA MORT

POURBOIRE :

1. Ce produit n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec ou s'en approcher. cet article.
2. Utiliser uniquement comme prévu. Ne pas s'asseoir ni se tenir debout sur le produit.
3. Inspectez l'appareil avant chaque utilisation. Ne l'utilisez pas si des pièces sont desserrées ou endommagées.
4. Gardez vos doigts éloignés du tranchant du couteau pendant l'utilisation.

Cette pierre à aiguiser ne convient pas aux couteaux en céramique et aux lames dentelées.

5. Faites tremper la pierre à aiguiser dans l'eau pendant 5 minutes avant de l'utiliser. En règle générale règle générale, ne jamais tremper une pierre dans de l'eau avec un grain de 3000 ou plus. Après utilisation, laissez laisser sécher complètement la pierre. Remettre la pierre dans la boîte pendant qu'elle est encore humide ou l'humidité entraînera des moisissures et pourra réduire la qualité.

Mode d'emploi

1. Comment utiliser le guide d'angle

Pour commencer, fixez le guide d'angle à la colonne vertébrale de votre couteau, posez le les contre la pierre et suivez les étapes pour aiguiser votre couteau. Une fois vous pouvez maintenir l'angle approprié de 20 degrés pour l'affûtage, vous pouvez retirez le guide et maintenez manuellement l'angle d'affûtage de 20 degrés.

2. Comment utiliser le guide d'affûtage

Tournez le bouchon à vis, serrez votre ciseau ou d'autres outils de couteau, déplacez-vous vers le haut et vers le bas pour ajuster l'angle. Et notez également la mesure. Puis serrez le bouchon à vis, le bord de la lame est parfaitement ajusté à la pierre à aiguiser, faites glisser le couteau d'avant en arrière pour redonner à vos outils un tranchant de rasoir.

3. Comment utiliser un kit de pâte à polir

Le composé de polissage est utilisé pour obtenir une brillance miroir et une netteté exceptionnelle. est utilisé pour polir les couteaux et éliminer les bavures. Trois accessoires de polissage peut être utilisé en combinaison pour garder la surface des couteaux plus lisse et brillant.

Strop de rasoir en cuir - Fixez l'extrémité avant à un endroit, maintenez l'autre extrémité d'une main, et frottez le rasoir dessus d'avant en arrière en mettant votre force sur le dos du rasoir. Répétez plusieurs fois et terminez. Cuir

Honing Strop-Appliquez le composé de polissage en le frottant, couvrez toute la surface surface du cuir avec le composé de polissage (il est plus facile à appliquer après chauffer, mais ne le faites pas trop chauffer, le composé va fondre et faire des dégâts, peut-être aussi brûler le cuir). Placez la lame sur le cuir et ajustez la angle de la lame en soulevant légèrement la pointe de la lame (où se trouve le dos de la lame n'est pas tranchante) pour créer un coin d'environ 15 à 30 degrés. Poussez le lame jusqu'au sommet de l'arrêt d'eau avec une légère pression.

Dois-je nettoyer le cuir à rasoir ?

C'est vraiment à vous de décider si vous sentez que le composé s'est trop accumulé. beaucoup, vous pouvez alors le gratter ou le poncer. De plus, si le cuir ne prend pas le composé ou la surface n'est pas plat, vous pouvez le poncer avec du papier de verre 80-120.

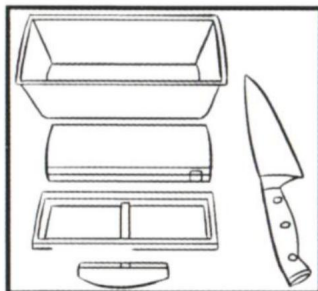
4. Comment aplatir une pierre à aiguiser

Rainures de coupe de précision au diamant spécialement conçues pour recueillir matériau retiré de votre pierre à aiguiser Cette fonction de rainure unique fournit un processus de nivellement beaucoup plus précis.

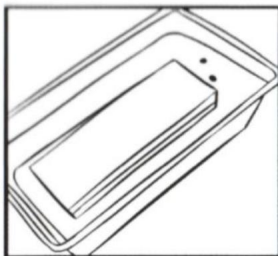
La surface de la pierre à aiguiser peut devenir inégale dans certaines zones après une utilisation prolongée, en particulier si vous utilisez un guide d'affûtage ou non utilisez toute la surface de la pierre pendant l'affûtage. Pour résoudre ce problème, mouillez

la pierre à aiguiser irrégulière et la pierre à aplatir incluse. Frottez la pierre à aplatir sur la pierre à aiguiser irrégulière pendant plusieurs minutes ou jusqu'à ce que la pierre à aiguiser soit revenue à une surface plane et de niveau.

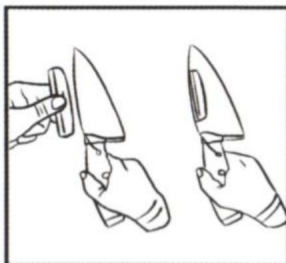
5. Comment utiliser la pierre à aiguiser A. Préparez les pierres, les bases en caoutchouc, le guide d'angle, le bol d'eau et votre couteau.



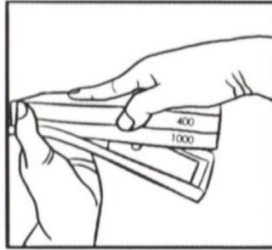
B. Faites tremper la pierre à aiguiser dans un bol d'eau pendant cinq minutes. Absorbent suffisamment d'eau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulles. En règle générale, ne faites jamais tremper dans l'eau des pierres de grain 3000 ou supérieur. La pierre deviendra progressivement plus petite en raison de l'augmentation de l'utilisation.



C. Fixez le guide d'angle du couteau sur le couteau.



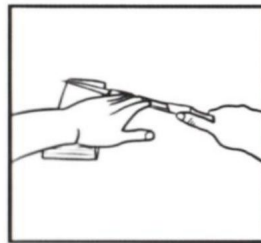
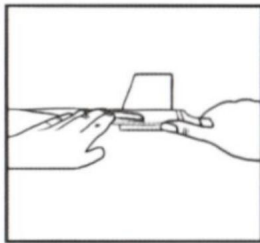
D. Placez-le sur une base en caoutchouc antidérapante et un bloc de bambou à l'aide de surface orientée vers le haut afin que la pierre à aiguiser ne se déplace pas pendant affûtage.



E. Commencez avec votre couteau près de vous comme sur la photo et votre main droite la plus proche à la pierre. Gardez le guide sur la pierre pour obtenir l'angle parfait de 18 degrés.

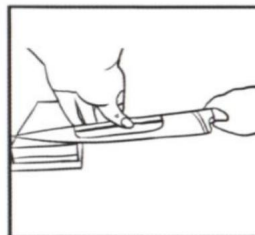
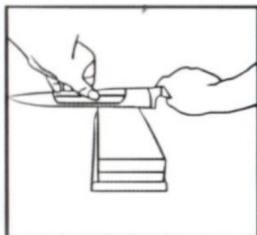
Poussez le couteau loin de vous tout en le faisant glisser vers la droite. Répétez cette opération 4 à 5 fois. fois, retournez ensuite le couteau et passez à l'étape suivante.

Pendant le processus d'affûtage, lorsque la surface de l'affûtage la pierre devient sèche, aspergez-la d'eau.

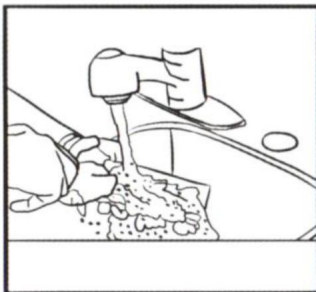


F. Tout d'abord, éloignez le couteau de vous et gardez votre main droite près de vous. la pierre. Gardez le guide sur la pierre pour obtenir l'angle parfait de 18 degrés.

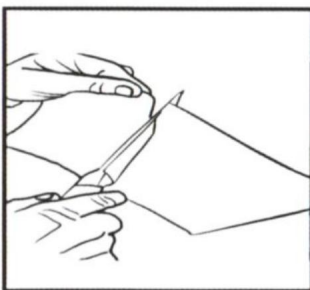
Tirez le couteau vers vous tout en le faisant glisser vers la droite. Répétez 4 à 5 fois revenir à l'étape 5 jusqu'à ce que vous soyez satisfait.



G. Lavez la pierre à l'eau. Égouttez-la et séchez-la dans un endroit bien aéré.



H. Aussi tranchant que vous pouvez couper du papier



Maintenir

- Pour l'entretien, l'ennemi de la pierre à aiguiser est la "bactérie".

Pour éviter la formation de moisissures à l'intérieur de l'étui de rangement, assurez-vous que toutes les pierres, le bloc et les accessoires sont 100 % SECS avant de ranger et de stocker vos pierres à aiguiser. Si elles moisissent, assurez-vous de les nettoyer

soigneusement avec une solution anti-moisissure et assurez-vous que tout est 100 % SEC avant de les loin.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie

électronique www.vevor.com/

support Fabriqué en Chine



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

MESSER-SCHÄRFSTEIN

BENUTZERHANDBUCH

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und bedeuten nicht unbedingt, dass sie alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien abdecken. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**MESSERSCHÄRFEN
STEIN**

Vielen Dank für den Kauf eines unserer Produkte.

Bitte lesen Sie vor der Installation sorgfältig die Montageanleitung.



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:



Kundenservice@vevor.com

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

PRODUKTKOMPONENTEN



2 ZWEI DOPPEL-SCHLEIFSTEINE 400/1000 3000/8000 1 EIN

ABFLACHSTEIN 1 EINE

WINKELFÜHRUNG 1 EINE

SCHLEIFFÜHRUNG 1 EINE

BAMBUSBASIS 2 ZWEI

RUTSCHFESTE GUMMIBASIS 1 EINE

GRÜNE POLIERMASSE 1 EIN LEDER-

RASIERMESSERSTREIFEN 1 EIN PAAR

SCHNITTFESTE HANDSCHUHE

#400 Reparieren von beschädigten oder

abgebrochenen Klingen. #1000 Allgemeines Schärfen

stumpfer Messer. #3000 Feinschärfen und Entgraten (am besten für

Fleischmesser). #8000 Schärfen der Schneide (am besten für Obst-/Gemüsemesser).

VORSICHTSMASSNAHMEN BEI DER MONTAGE

1. Die Montage muss diesen Anweisungen folgen. Eine falsche Montage kann eine Gefahr.
2. Tragen Sie während der Montage eine Schutzbrille und strapazierfähige Arbeitshandschuhe.
3. Nicht montieren, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten stehen.
4. Halten Sie den Versammlungsbereich sauber und gut beleuchtet.
5. Halten Sie während der Montage unbeteiligte Zuschauer vom Bereich fern.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM GEBRAUCH



WARNUNG: UM SCHWERE VERLETZUNGEN UND TOD DURCH

KIPPEN:

1. Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Erlauben Sie Kindern nicht, damit zu spielen oder sich ihm zu nähern. dieser Artikel.
2. Nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht auf dem Produkt sitzen oder stehen.
3. Vor jedem Gebrauch überprüfen. Nicht verwenden, wenn Teile lose oder beschädigt sind.
4. Halten Sie Ihre Finger während der Verwendung von der Messerschneide fern.

Für Keramikmesser und Wellenschliffklingen ist dieser Schleifstein nicht geeignet.

5. Weichen Sie den Schleifstein vor der Verwendung 5 Minuten lang in Wasser ein.

Regel, niemals einen Stein mit Körnung #3000 oder höher in Wasser einweichen. Nach dem Gebrauch lassen Sie den Stein gründlich trocknen lassen. Den Stein noch feucht in die Schachtel zurücklegen oder Feuchtigkeit führt zu Schimmelbildung und kann die Qualität mindern.

Bedienungsanleitung

1. So verwenden Sie die Winkelführung

Befestigen Sie zunächst die Winkelführung am Rücken Ihres Messers, legen Sie das sie gegen den Stein, und folgen Sie den Schritten, um Ihr Messer zu schärfen. Sobald Sie können den richtigen 20-Grad-Winkel zum Schärfen beibehalten, Sie können Entfernen Sie die Führung und halten Sie den 20-Grad-Schärfwinkel manuell ein.

2. So verwenden Sie die Schleifführung

Drehen Sie die Schraubkappe, klemmen Sie Ihren Meißel oder andere Messerwerkzeuge fest, bewegen Sie sich nach oben und nach unten, um den Winkel einzustellen. Und beachten Sie auch die Messung. Dann festziehen. Mithilfe der Schraubkappe liegt die Klingenkante reibungslos auf dem Schleifstein auf. Schieben Sie das Messer hin und her, um Ihr Werkzeug wieder rasiermesserscharf zu machen.

3. So verwenden Sie ein Poliermittel-Set

Für rasiermesserscharfen und spiegelnden Glanz wird Polierpaste verwendet. Lederriemen wird zum Polieren von Messern und zum Entfernen von Graten verwendet. Drei Polierzubehöre kann in Kombination verwendet werden, um die Messeroberfläche glatter zu halten und hell.

Lederriemen für Rasierapparate - Fixieren Sie das vordere Ende an einer Stelle, halten Sie das andere Ende mit einer Hand und reiben Sie den Rasierer darauf hin und her, indem Sie Ihre Stärke auf der Rückseite des Rasierers. Wiederholen Sie dies ein paar Mal und beenden Sie die Prozedur. Leder Abziehriemen-Die Polierpaste durch Reiben auftragen, die gesamte Lederoberfläche mit der Polierpaste (Es ist einfacher, nach Erhitzen, aber nicht zu heiß werden lassen, sonst schmilzt die Verbindung und macht eine Sauerei, außerdem kann es sein, dass das Leder verbrennt). Legen Sie die Klinge auf das Leder und stellen Sie die Winkel der Klinge durch leichtes Anheben der Spitze der Klinge (wo die Rückseite der Klinge ist nicht scharf), um einen Keil von etwa 15-30 Grad zu erzeugen. Drücken Sie die Klinge mit leichtem Druck bis zur Oberkante der Wassersperre ziehen.

Sollte ich den Lederriemen reinigen

Das liegt ganz bei Ihnen, wenn Sie das Gefühl haben, dass sich die Verbindung zu stark angesammelt hat viel, dann können Sie es abkratzen oder abschleifen. Auch wenn das Leder nicht nimmt. Wenn die Masse oder die Oberfläche nicht eben ist, können Sie sie mit Schleifpapier der Körnung 80–120 schleifen.

4. Wie man einen Schleifstein glättet

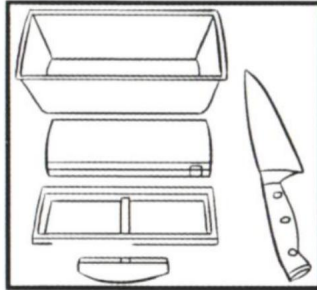
Diamantpräzisionsschnittrillen, die speziell zum Auffangen von Material von Ihrem Schleifstein entfernt. Diese einzigartige Rillenfunktion ermöglicht einen wesentlich genaueren Nivellierungsprozess.

Die Oberfläche des Schleifsteins kann an einigen Stellen uneben werden nach längerem Gebrauch, insbesondere wenn Sie eine Schärffhilfe verwenden oder die gesamte Oberfläche des Steins beim Schleifen verwenden. Um dies zu beheben, nass

der unebene Schleifstein und der mitgelieferte Abflachungsstein. Reiben Sie den Abflachungsstein mehrere Minuten lang über den unebenen Schleifstein oder bis der Schleifstein wieder eine flache, ebene Oberfläche hat.

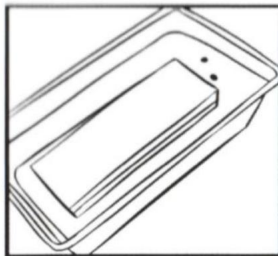
5. So verwenden Sie den Schleifstein A. Bereiten

Sie Steine, Gummiunterlagen, Winkelführung, Wasserschüssel und Ihr Messer vor.

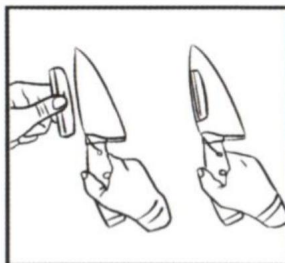


B. Weichen Sie den Schleifstein fünf Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser ein.

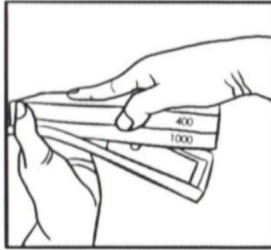
Nehmen Sie so viel Wasser auf, bis keine Blasen mehr aufsteigen. Als allgemeine Regel gilt: Weichen Sie Steine mit Körnung #3000 oder höher niemals im Wasser ein. Der Stein wird durch die zunehmende Nutzung allmählich kleiner.



C. Befestigen Sie die Messerwinkelführung am Messer.

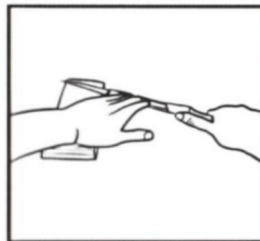
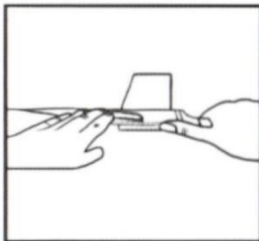


D. Legen Sie es auf eine rutschfeste Gummiunterlage und einen Bambusblock mit Oberfläche nach oben, damit sich der Schleifstein beim Schleifen nicht verschiebt. Schärfung.

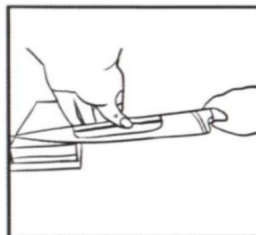
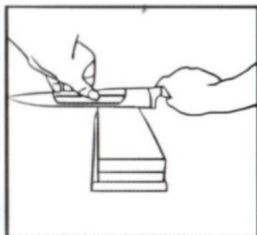


E. Beginnen Sie mit dem Messer in Ihrer Nähe, wie im Bild, und der rechten Hand am nächsten zum Stein. Halten Sie die Führung auf dem Stein, um den perfekten 18-Grad-Winkel zu erhalten. Schieben Sie das Messer von sich weg, während Sie es nach rechts schieben. Wiederholen Sie diesen Vorgang 4-5 mal, dann drehen Sie das Messer um und führen den nächsten Schritt aus.

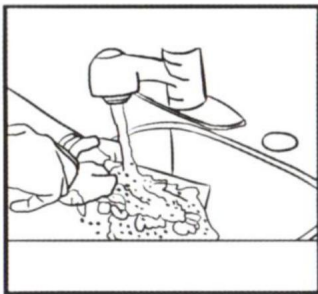
Während des Schleifvorgangs, wenn die Oberfläche des Schleifsteins
Wenn der Stein trocken wird, besprenkeln Sie ihn mit Wasser.



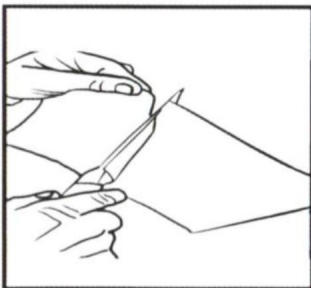
F. Halten Sie das Messer zunächst von sich weg und halten Sie Ihre rechte Hand nah am der Stein. Halten Sie die Führung auf dem Stein, um den perfekten 18-Grad-Winkel zu erhalten. Ziehen Sie das Messer zu sich heran, während Sie es nach rechts schieben. Wiederholen Sie dies 4-5 Mal. zurück zu Schritt 5, bis Sie zufrieden sind.



G. Waschen Sie den Stein mit Wasser. Lassen Sie ihn abtropfen und trocknen Sie ihn an einem gut belüfteten Ort.



H. So scharf, wie Sie Papier schneiden können



Pflegen

- Bei der Wartung ist der Feind des Schleifsteins „Bakterien“.

Um Schimmelbildung im Aufbewahrungsbehälter zu verhindern, stellen Sie sicher, dass alle Steine, Blöcke und Zubehörteile 100 % TROCKEN sind, bevor Sie Ihre Schleifsteine weglegen und aufbewahren. Wenn sie schimmeln, reinigen Sie sie gründlich mit einer Anti-Schimmel-Lösung und stellen Sie sicher, dass alles 100 % TROCKEN ist, bevor Sie sie hineinlegen. weg.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support In

China hergestellt



Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

PIETRA PER AFFILARE COLTELLI

MANUALE D'USO

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non necessariamente intende coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo cortesemente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**AFFILATURA DEI COLTELLI
CALCOLO**

Grazie per aver acquistato uno dei nostri prodotti.

Si prega di leggere attentamente le istruzioni di montaggio prima dell'installazione.



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

 **Servizio Clienti@vevor.com**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

COMPONENTI DEL PRODOTTO



ÿ DUE PIETRE DOPPIE 400/1000 3000/8000 ÿ UNA PIETRA
PER APPIANARE ÿ UNA GUIDA
ANGOLARE ÿ UNA GUIDA
PER AFFILARE ÿ UNA BASE
IN BAMBÙ ÿ DUE BASI IN
GOMMA ANTISCIVOLO ÿ UN COMPOSTO
PER LUCIDARE VERDE ÿ UN CORDONCINO PER
RASOIO IN PELLE ÿ UN PAIO DI GUANTI
ANTITAGLIO

#400 riparazione di lame rovinate o scheggiate.

#1000 affilatura generica di coltelli smussati. #3000

affilatura fine e sbavatura (ideale per coltelli da carne). #8000 affilatura
del tagliente (ideale per coltelli da frutta/verdura).

PRECAUZIONI DI MONTAGGIO

1. Il montaggio deve seguire queste istruzioni. Un montaggio non corretto può essere un pericolo.
2. Durante il montaggio, indossare occhiali protettivi e guanti da lavoro resistenti.
3. Non riunirsi quando si è stanchi o sotto l'effetto di alcol, droghe o farmaci.
4. Mantenere l'area di assemblaggio pulita e ben illuminata.
5. Tenere gli astanti fuori dall'area durante l'assemblea.

PRECAUZIONI D'USO



ATTENZIONE: PER PREVENIRE LESIONI GRAVI E MORTE DA

MANCIA:

1. Questo prodotto non è un giocattolo. Non permettere ai bambini di giocare con esso o di avvicinarsi questo articolo.
2. Utilizzare solo come previsto. Non sedersi o stare in piedi sul prodotto.
3. Ispezionare prima di ogni utilizzo. Non utilizzarlo se le parti sono allentate o danneggiate.
4. Tenere le dita lontane dal filo del coltello durante l'uso.

Questa pietra per affilare non è adatta per coltelli in ceramica e lame seghettate.

5. Immergere la pietra per affilare in acqua per 5 minuti prima di utilizzarla. In generale regola, non immergere mai una pietra in acqua con grana #3000 o superiore. Dopo l'uso, lasciare che la pietra per asciugare completamente. Rimettere la pietra nella scatola mentre è ancora bagnata oppure l'umidità può causare la formazione di muffa e ridurne la qualità.

Istruzioni per l'uso

1. Come utilizzare la guida angolare

Per iniziare, fissa la guida angolare al dorso del coltello, appoggia il contro la pietra e segui i passaggi per affilare il coltello. Una volta puoi mantenere il corretto angolo di 20 gradi per l'affilatura, puoi rimuovere la guida e mantenere manualmente l'angolo di affilatura di 20 gradi.

2. Come utilizzare la guida di affilatura

Girare il tappo a vite, bloccare lo scalpello o altri utensili da taglio, spostarsi verso l'alto e verso il basso per regolare l'angolazione. E nota anche la misurazione. Quindi stringi

Grazie al tappo a vite, il filo della lama si adatta perfettamente alla pietra per affilare; fai scorrere il coltello avanti e indietro per affilare nuovamente i tuoi utensili.

3. Come utilizzare un kit di pasta lucidante

Il composto lucidante è utilizzato per una lucentezza a specchio e affilata come un rasoio. Coramella in pelle viene utilizzato per lucidare il coltello e rimuovere la bava. Tre accessori per lucidare può essere utilizzato in combinazione per mantenere la superficie dei coltelli più liscia e luminoso.

Coramella per rasoio in pelle: fissa la parte anteriore da qualche parte, tieni l'altra estremità con una mano e strofina il rasoio avanti e indietro mettendo il tuo forza sul dorso del rasoio. Ripetere alcune volte e finire. Pelle

Coramella per affilatura: applicare il composto lucidante strofinandolo, coprendo l'intera superficie superficie della pelle con il composto lucidante (è più facile da applicare dopo riscaldamento, ma non farlo troppo caldo, il composto si scioglierà e creerà un pasticcio, e potrebbe anche bruciare la pelle). Posizionare la lama sulla pelle e regolare la angolo della lama sollevando leggermente la punta della lama (dove si trova la parte posteriore della la lama non è affilata) per creare un cuneo di circa 15-30 gradi. Spingere la lama fino alla sommità del tappo dell'acqua esercitando una leggera pressione.

Devo pulire la cinghia di cuoio?

Dipende davvero da te, se ritieni che il composto si sia accumulato troppo molto, allora puoi raschiarlo via o carteggiarlo. Inoltre, se la pelle non sta prendendo Se il composto o la superficie non sono piani, è possibile carteggiarli con carta vetrata da 80-120.

4. Come appiattire una pietra per affilare

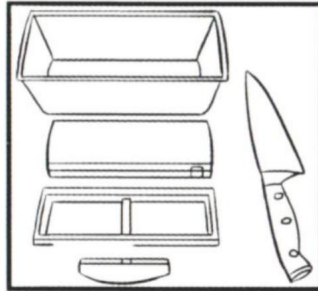
Scanalature di precisione tagliate a diamante, appositamente progettate per raccogliere materiale rimosso dalla tua pietra per affilare Questa caratteristica unica della scanalatura fornisce un processo di livellamento molto più accurato.

La superficie della pietra per affilare potrebbe diventare irregolare in alcune aree dopo un uso prolungato, in particolare se si utilizza una guida per l'affilatura o non utilizzare l'intera superficie della pietra durante l'affilatura. Per risolvere questo problema, bagnare

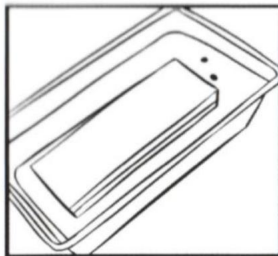
la pietra per affilatura irregolare e la pietra per appiattimento inclusa. Strofinare la pietra per appiattimento sulla pietra per affilatura irregolare per diversi minuti, o finché la pietra per affilatura non è stata riportata su una superficie piana e livellata.

5. Come usare la pietra per affilare A. Preparare

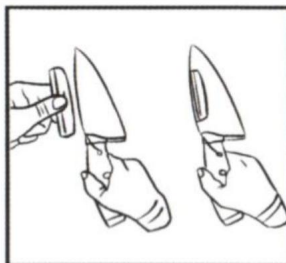
le pietre, le basi in gomma, la guida angolare, la ciotola per l'acqua e il coltello.



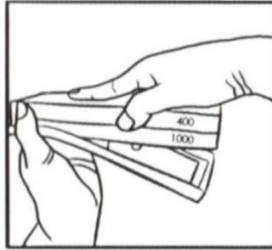
B. Immergere la pietra per affilare in una ciotola d'acqua per cinque minuti. Assorbire abbastanza acqua finché non escono più bolle. Come regola generale, non immergere mai pietre con grana #3000 e superiore nell'acqua. La pietra diventerà gradualmente più piccola a causa dell'aumento dell'utilizzo.



C. Agganciare la guida angolare del coltello al coltello.

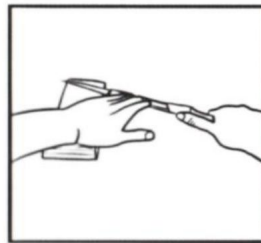
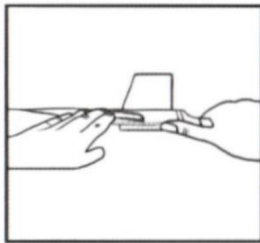


D. Posizionarlo su una base di gomma antiscivolo e un blocco di bambù con l'utilizzo superficie rivolta verso l'alto in modo che la pietra per affilare non si sposti durante affilatura.

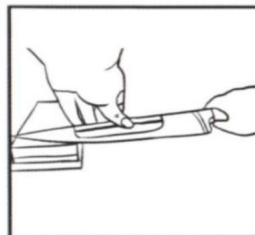
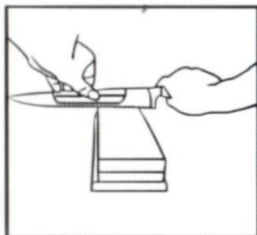


E. Inizia con il coltello vicino a te come nell'immagine e la mano destra più vicina alla pietra. Mantieni la guida sulla pietra per ottenere un angolo perfetto di 18 gradi. Spingi il coltello lontano da te mentre lo fai scorrere verso destra. Ripeti questo 4-5 volte, quindi capovolgi il coltello e segui il passaggio successivo.

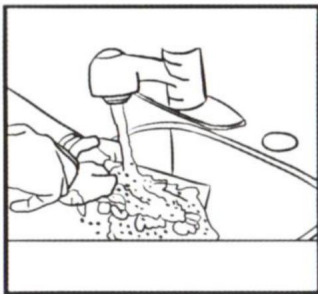
Durante il processo di affilatura, quando la superficie dell'affilatura la pietra diventa secca, spruzzatela con acqua.



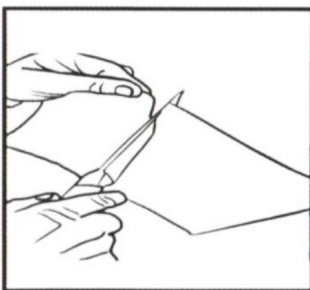
F. Per prima cosa tieni il coltello lontano da te e tieni la mano destra vicina a la pietra. Mantieni la guida sulla pietra per ottenere l'angolo perfetto di 18 gradi. Tira il coltello verso di te mentre lo fai scorrere verso destra. Ripeti 4-5 volte vai tornare al punto 5 finché non si è soddisfatti.



G. Lavare la pietra con acqua. Scolaarla e asciugarla in un luogo ben ventilato.



H. Taglia la carta il più affilato possibile



Mantenere

- Per la manutenzione, il nemico della pietra per affilare sono i "batteri".

prevenire la crescita di muffa all'interno della custodia, assicurati che tutte le pietre, il blocco e gli accessori siano ASCIUTTI AL 100% prima di riporre e conservare le tue pietre per affilare. Se ammuffisce, assicurati di pulirlo accuratamente con una soluzione antimuffa e assicurati che tutto sia ASCIUTTO AL 100% prima di riporlo lontano.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

Made in China



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

PIEDRA PARA AFILAR CUCHILLOS

MANUAL DEL USUARIO

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

AFILADO DE CUCHILLOS PIEDRA

Gracias por adquirir uno de nuestros productos.

Lea atentamente las instrucciones de montaje antes de realizar la instalación.



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:



Servicio de atención al cliente@vevor.com

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

COMPONENTES DEL PRODUCTO



DOS PIEDRAS DE AFILADO DOBLES 400/1000 3000/8000

UNA PIEDRA DE

APLASTAMIENTO UNA

GUÍA DE ÁNGULO UNA

GUÍA DE AFILADO UNA

BASE DE BAMBÚ DOS BASES DE

GOMA ANTIDESLIZANTE UN COMPUESTO DE

PULIDO VERDE UNA CORREA DE

CUERO PARA NAVAJAR UN PAR DE GUANTES RESISTENTES A CORTES

#400 Reparación de hojas melladas o astilladas.

#1000 Afilado de uso general de cuchillos sin filo. #3000

Afilado fino y desbarbado (mejor para cuchillos de carne). #8000 Afilado

de filo (mejor para cuchillos de frutas y verduras).

PRECAUCIONES DE MONTAJE

1. Para el montaje, siga estas instrucciones. Un montaje incorrecto puede ser un peligro.
2. Use gafas de seguridad y guantes de trabajo resistentes durante el montaje.
3. No se reúna cuando esté cansado o bajo la influencia del alcohol, drogas o medicamentos.
4. Mantenga el área de reunión limpia y bien iluminada.
5. Mantenga a los transeúntes fuera del área durante el montaje.

PRECAUCIONES DE USO



ADVERTENCIA: PARA EVITAR LESIONES GRAVES Y LA MUERTE POR PROPINA:

1. Este producto no es un juguete. No permita que los niños jueguen con él ni se acerquen a él. Este artículo.
 2. Utilícelo únicamente para el fin previsto. No se siente ni se pare sobre el producto.
 3. Inspeccione el producto antes de cada uso. No lo utilice si hay piezas sueltas o dañadas.
 4. Mantenga los dedos alejados del borde del cuchillo durante su uso.
- Esta piedra de afilar no es adecuada para cuchillos de cerámica ni hojas dentadas.
5. Sumerja la piedra de afilar en agua durante 5 minutos antes de usarla. Como regla general, Regla: nunca sumerjas una piedra en agua con grano 3000 o superior. Después de usarla, deja que se seque. Deje que la piedra se seque completamente. Vuelva a colocar la piedra en la caja mientras aún esté húmeda. o la humedad provocará moho y puede reducir la calidad.

Instrucciones de funcionamiento

1. Cómo utilizar la guía de ángulos

Para comenzar, coloque la guía angular en el lomo de su cuchillo, apoye el contra la piedra y sigue los pasos para afilar tu cuchillo. Una vez Puedes mantener el ángulo adecuado de 20 grados para afilar, puedes Retire la guía y mantenga manualmente el ángulo de afilado de 20 grados.

2. Cómo utilizar la guía de afilado

Gire la tapa del tornillo, sujete el cincel u otras herramientas de corte, muévase hacia arriba y hacia abajo para ajustar el ángulo. Y también observe la medida. Luego apriete la tapa de rosca, el borde de la hoja se ajusta suavemente a la piedra de afilar, deslice el cuchillo hacia adelante y hacia atrás para que sus herramientas vuelvan a estar afiladas.

3. Cómo utilizar un kit de compuesto para pulir

Se utiliza un compuesto de pulido para lograr un brillo impecable y de gran nitidez. Correa de cuero

Se utiliza para pulir cuchillos y quitar rebabas. Tres accesorios de pulido

Se pueden utilizar en combinación para mantener la superficie de los cuchillos más lisa y brillante.

Correa de cuero para navaja: fija el extremo delantero en algún lugar y sujeta el otro extremo.

con una mano y frota la navaja hacia adelante y hacia atrás colocando tu

Fuerza en la parte posterior de la navaja. Repita unas cuantas veces y termine. Cuero

Correa de afilar: aplique el compuesto de pulido frotándolo hasta cubrir toda la superficie.

superficie del cuero con el compuesto de pulido (es más fácil de aplicar después

Calentar, pero no demasiado, el compuesto se derretirá y hará un desastre, también puede quemar el cuero). Coloque la cuchilla sobre el cuero y ajuste la

Ángulo de la hoja levantando ligeramente la punta de la hoja (donde la parte posterior de la hoja

la hoja no está afilada) para crear una cuña de unos 15-30 grados. Empuje la

Coloque la cuchilla hasta el tope del agua con una ligera presión.

¿Debo limpiar la correa de cuero?

Eso realmente depende de usted, si siente que el compuesto se ha acumulado demasiado.

mucho, luego puedes rasparlo o lijarlo. Además, si el cuero no se está secando

el compuesto o la superficie no es plana, puedes lijarla con papel de lija de 80-120.

4. Cómo aplanar una piedra de afilar

Ranuras de corte de precisión de diamante especialmente diseñadas para recolectar

material extraído de su piedra de afilar Esta característica única de ranura

Proporciona un proceso de nivelación mucho más preciso.

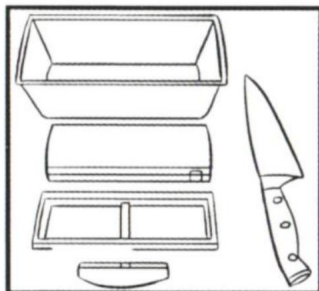
La superficie de la piedra de afilar puede volverse irregular en algunas áreas.

después de un uso prolongado, especialmente si utiliza una guía de afilado o no

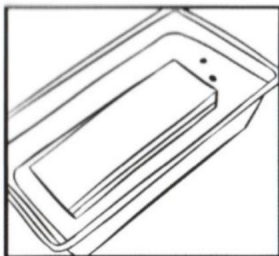
Utilice toda la superficie de la piedra durante el afilado. Para solucionar este problema, humedezca

La piedra de afilar irregular y la piedra de aplanar incluida. Frote la piedra de aplanar sobre la piedra de afilar irregular durante varios minutos o hasta que la piedra de afilar vuelva a quedar en una superficie plana y nivelada.

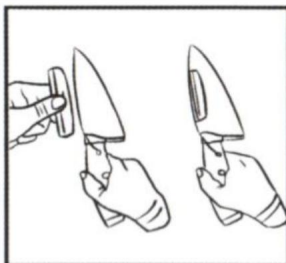
5. Cómo utilizar la piedra de afilar A. Prepare las piedras, las bases de goma, la guía de ángulo, el recipiente con agua y el cuchillo.



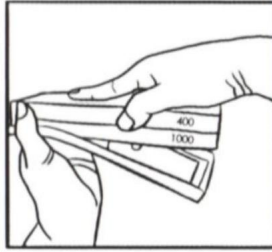
B. Sumerja la piedra de afilar en un recipiente con agua durante cinco minutos. Absorba suficiente agua hasta que no salgan burbujas. Como regla general, nunca sumerja piedras con granos n.º 3000 o superiores en el agua. La piedra se irá haciendo más pequeña gradualmente debido al aumento del uso.



C. Coloque la guía del ángulo del cuchillo en el cuchillo.

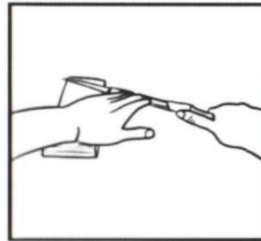
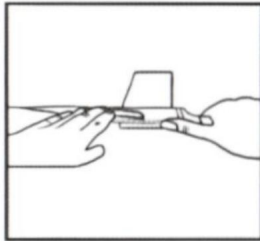


D. Colóquelo sobre una base de goma antideslizante y un bloque de bambú con el uso superficie hacia arriba para que la piedra de afilar no se mueva durante afilado.

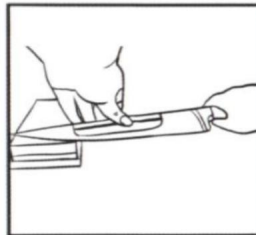
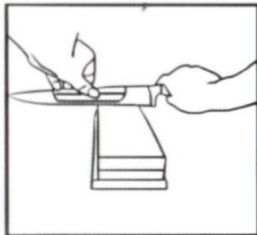


E. Comience con el cuchillo cerca de usted como en la imagen y la mano derecha más cerca a la piedra. Mantenga la guía sobre la piedra para obtener el ángulo perfecto de 18 grados. Empuja el cuchillo hacia afuera mientras lo deslizas hacia la derecha. Repite esto 4 o 5 veces. Luego, invierta el cuchillo y siga el siguiente paso.

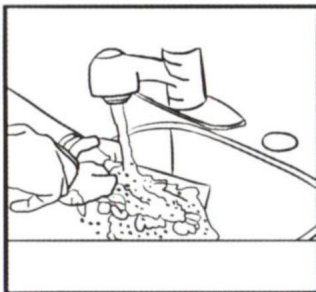
Durante el proceso de afilado, cuando la superficie del afilador
La piedra se seca, rocíala con agua.



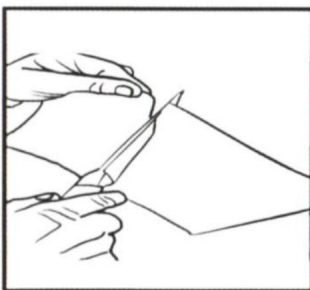
F. Primero mantenga el cuchillo alejado de usted y mantenga su mano derecha cerca de La piedra. Mantenga la guía sobre la piedra para obtener el ángulo perfecto de 18 grados. Tire el cuchillo hacia usted mientras lo desliza hacia la derecha. Repita 4 o 5 veces. volver al paso 5 hasta que esté satisfecho.



G. Lavar la piedra con agua. Escurrirla y secarla en un lugar bien ventilado.



H. Lo más afilado que puedas cortar papel



Mantener

- Para el mantenimiento, el enemigo de la piedra de afilar son las "bacterias".

Para evitar la formación de moho en el interior del estuche de almacenamiento, asegúrese de que todas las piedras, bloques y accesorios estén 100 % SECOS antes de guardar y almacenar las piedras de afilar. Si se forma moho, asegúrese de limpiarlo a fondo con una solución antimoho y asegúrese de que todo esté 100 % SECO antes de guardarlo. lejos.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica

www.vevor.com/support

Hecho en china



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

KAMIEŃ DO OSTRZENIA NOŻY

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

OSTRZENIE NOŻY

KAMIEŃ

Dziękujemy za zakup jednego z naszych produktów.

Przed instalacją należy uważnie przeczytać instrukcję montażu.



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:



Obsługa Klienta@vevor.com

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

SKŁADNIKI PRODUKTU



DWA PODWÓJNE OSTRZAŁKI 400/1000 3000/8000 JEDEN
KAMIEŃ SPŁASZCZAJĄCY JEDEN
PROWADNICA KĄTOWA
JEDEN PROWADNICA DO
OSTRZENIA JEDNA
PODSTAWA BAMBUSOWA DWIE
ANTYPOŚLIZGOWE PODSTAWY GUMOWE JEDNA
ZIELONA PASTA POLERSKA JEDEN
SKÓRZANY PASEK DO BRZYTWY JEDNA PARA RĘKAWIC ODPORNICH NA PRZECIĘCIA

#400 naprawa uszkodzonych lub wyszczerbionych
ostrzy. #1000 ogólne ostrzenie tępych noży. #3000
dokładne ostrzenie i gratowanie (najlepsze do noży do mięsa). #8000
honowanie krawędzi tnącej (najlepsze do noży do owoców/warzyw).

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PODCZAS MONTAŻU

1. Montaż musi być zgodny z poniższymi instrukcjami. Nieprawidłowy montaż może być zagrożeniem.
2. Podczas montażu należy nosić okulary ochronne i solidne rękawice robocze.
3. Nie przychodź na spotkania, jeśli jesteś zmęczony lub pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków.
4. Utrzymuj miejsce zgromadzenia w czystości i zapewnij dobre oświetlenie.
5. Podczas montażu nie dopuszczaj osób postronnych na teren montażu.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



OSTRZEŻENIE: ABY UNIKNĄĆ POWAŻNYCH OBRAŻEŃ I ŚMIERCI

NAPIWKI:

1. Ten produkt nie jest zabawką. Nie pozwalaj dzieciom bawić się nim ani zbliżać się do niego. ten przedmiot.
2. Używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Nie siadać ani nie stawać na produkcie.
3. Przed każdym użyciem sprawdź. Nie używaj, jeśli części są luźne lub uszkodzone.
4. Podczas używania noża trzymaj palce z dala od jego krawędzi.

Ten kamień do ostrzenia nie nadaje się do noży ceramicznych i ostrzy ząbkowanych.

5. Przed użyciem namocz kamień osetkowy w wodzie na 5 minut. Jako ogólną zasadę zasada, nigdy nie moczyć kamienia w wodzie o gradacji #3000 lub wyższej. Po użyciu odczekaj kamień do całkowitego wyschnięcia. Włożenie kamienia z powrotem do pudełka, gdy jest jeszcze mokry lub wilgoć może spowodować pleśń i obniżenie jakości.

Instrukcja obsługi

1. Jak używać prowadnicy kątovej

Aby rozpocząć, przymocuj prowadnicę kątową do grzbietu noża, oprzyj ją je o kamień i postępuj zgodnie z instrukcjami, aby naostrzyć nóż. Po możesz zachować odpowiedni kąt 20 stopni do ostrzenia, możesz zdejmij prowadnicę i ręcznie utrzymuj kąt ostrzenia 20 stopni.

2. Jak używać prowadnicy do honowania

Obróć nakrętkę śrubową, zaciśnij dłuto lub inne narzędzia nożowe, przesuwaj w górę i w dół, aby dostosować kąt. I również zwróć uwagę na pomiar. Następnie dokręć Zakrętka, krawędź ostrza jest płynnie dopasowana do kamienia ostrzącego, przesuwaj nóż tam i z powrotem, aby ponownie naostrzyć narzędzie.

3. Jak używać zestawu past polerskich

Środek polerujący jest używany do uzyskania ostrego jak brzytwa i lustrzanego połysku. Pasek skórzany służy do polerowania noża i usuwania zadziorów. Trzy akcesoria polerujące można stosować w połączeniu, aby zachować powierzchnię noży bardziej gładką i jasny.

Pasek do golenia ze skóry – zamocuj przedni koniec w jakimś miejscu, przytrzymaj drugi koniec jedną ręką i pocieraj maszynką do golenia w przód i w tył, przesuwając ją siłą na grzbiecie brzytwy. Powtórz kilka razy i zakończ. Skóra

Pasek polerski – nanieś pastę polerską, pocierając ją, i pokryj nią całą powierzchnię.

powierzchnię skóry za pomocą pasty polerskiej (łatwiej ją nakładać po podgrzewaniu, ale nie za mocno, bo związek się rozpuści i narobi bałaganu, a nawet może spalić skórę). Umieść ostrze na skórze i dostosuj

kąt ostrza poprzez lekkie podniesienie końcówki ostrza (gdzie znajduje się tył ostrze nie jest ostre) aby utworzyć klin o kącie około 15-30 stopni. Wciśnij ostrze do góry, aż do górnej krawędzi bariery wodnej, stosując lekki nacisk.

Czy powinienem wyczyścić skórzany pasek?

To zależy od Ciebie, czy uważasz, że związek nagromadził się zbyt mocno dużo, to możesz to zeszkrobać lub zeszlifować. Ponadto, jeśli skóra nie przyjmuje Jeśli masa lub powierzchnia nie jest płaska, można ją przeszlifować papierem ściernym o gradacji 80-120.

4. Jak spłaszczyć kamień ostrzący

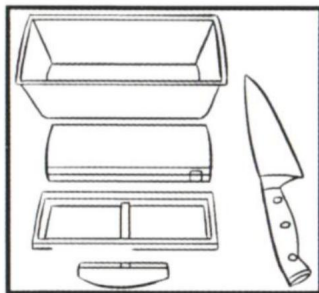
Precyzyjne rowki diamentowe, specjalnie zaprojektowane do zbierania materiał usunięty z Twojego kamienia ostrzącego Ta wyjątkowa cecha rowka zapewnia o wiele dokładniejszy proces poziomowania.

Powierzchnia kamienia do ostrzenia może być w niektórych miejscach nierówna po długotrwałym użytkowaniu, szczególnie jeśli używasz prowadnicy do ostrzenia lub nie podczas ostrzenia należy używać całej powierzchni kamienia. Aby to naprawić, należy zmoczyć

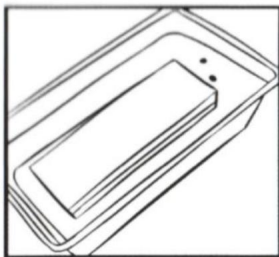
nierówny kamień do ostrzenia i dołączony kamień spłaszczający. Pocieraj kamień spłaszczający o nierówny kamień do ostrzenia przez kilka minut lub do momentu, aż kamień do ostrzenia powróci na płaską, równą powierzchnię.

5. Jak używać kamienia do ostrzenia A.

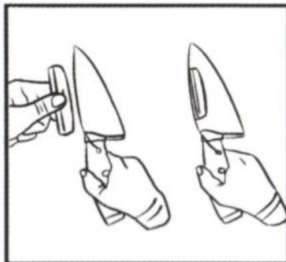
Przygotuj kamienie, gumowe podstawy, prowadnicę kątową, miskę na wodę i nóż.



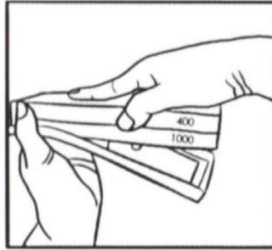
B. Namocz kamień do ostrzenia w misce z wodą przez pięć minut. Wchłóń wystarczającą ilość wody, aż przestaną wypływać bąbelki. Zasadniczo nigdy nie zanurzaj kamieni o gradacji #3000 i wyższej w wodzie. Kamień będzie stopniowo stawał się mniejszy ze względu na wzrost użytkowania.



C. Załóż prowadnicę kątową noża na nóż.

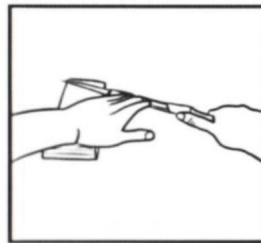
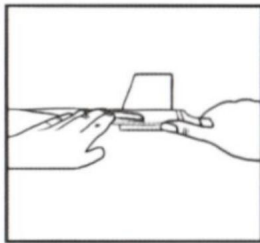


D. Umieść go na antypoślizgowej gumowej podstawie i bambusowym klocku za pomocą powierzchnia skierowana do góry, aby kamień do ostrzenia nie przesunął się podczas ostrzenia.

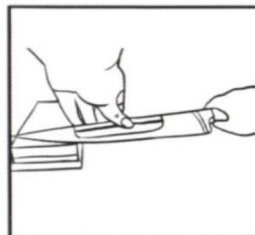
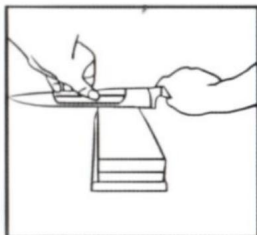


E. Rozpocznij trzymając nóż blisko siebie, jak na zdjęciu, a prawą rękę najbliżej do kamienia. Trzymaj prowadnicę na kamieniu, aby uzyskać idealny kąt 18 stopni. Odepchnij nóż od siebie, przesuwając go w prawo. Powtórz to 4-5 razy, a następnie odwróć nóż i przejdź do następnego kroku.

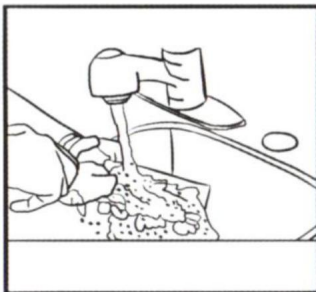
W procesie ostrzenia, gdy powierzchnia ostrzałka jest ostrzona, kamień wyschnie, spryskaj go wodą.



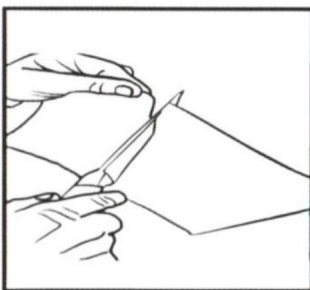
F. Najpierw trzymaj nóż z dala od siebie i trzymaj prawą rękę blisko kamień. Trzymaj prowadnicę na kamieniu, aby uzyskać idealny kąt 18 stopni. Przyciągnij nóż do siebie, przesuwając go w prawo. Powtórz 4-5 razy idź wróć do kroku 5, aż będziesz zadowolony.



G. Umyj kamień wodą. Odcedź i wysusz w dobrze wentylowanym miejscu.



H. Tak ostro, jak potrafisz, tnij papier



Utrzymywać

- W przypadku konserwacji wrogiem kamienia do ostrzenia są „bakterie”.
zapobiegaj rozwojowi pleśni wewnątrz pojemnika do przechowywania, upewnij się, że
wszystkie kamienie, blok i akcesoria są w 100% SUCHE, zanim schowasz i przechowasz
swoje kamienie do ostrzenia. Jeśli pojawi się pleśń, upewnij się, że dokładnie ją
wyczyścisz roztworem przeciw pleśni i upewnij się, że wszystko jest w 100% SUCHE, zanim włożysz
z dala.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej

www.vevor.com/support

Wyprodukowano w Chinach



Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

MESSEN SLIJPSTEEN

GEbruikersHANDLEIDING

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en doseringen betekenen niet noodzakelijkerwijs dat ze alle categorieën gereedschappen dekken die wij aanbieden. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MESSEN SLIJPEN STEEN

Bedankt voor het kopen van een van onze producten.

Lees de montage-instructies zorgvuldig door voordat u met de installatie begint.



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:



Klantenservice@vevor.com

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

PRODUCTCOMPONENTEN



ÿ TWEE DUBBELE WETSSTENEN 400/1000 3000/8000 ÿ

ÉÉN VLAksteen ÿ ÉÉN

HOEGGELEIDER ÿ ÉÉN

HONINGGELEIDER ÿ ÉÉN

BAMBOE BASIS ÿ TWEE

ANTISLIP RUBBEREN BASISSEN ÿ ÉÉN

GROENE POLIJSTMIDDEL ÿ ÉÉN LEDEREN

SCHEERBAND ÿ ÉÉN PAAR

SNIJBESTENDIGE HANDSCHOENEN

#400 repareren van gekneusde of afgebroken

messen. #1000 algemeen slijpen van botte messen. #3000

fijn slijpen en ontbramen (het beste voor vleesmessen). #8000 slijpen

van de snijkant (het beste voor fruit-/groentemessen).

MONTAGEVOORZORGSMATREGELEN

1. De montage moet volgens deze instructies worden uitgevoerd. Onjuiste montage kan een gevaar.
2. Draag tijdens de montage een veiligheidsbril en stevige werkhandschoenen.
3. Kom niet bijeen als u moe bent of onder invloed van alcohol, drugs of medicijnen.
4. Zorg ervoor dat de verzamelplaats schoon en goed verlicht is.
5. Houd omstanders uit de buurt tijdens de montage.

GEBRUIK VOORZORGSMATREGELEN



WAARSCHUWING: OM ERNSTIG LETSEL EN DE DOOD TE VOORKOMEN

FOOIEN:

1. Dit product is geen speelgoed. Laat kinderen niet met het product spelen of het benaderen. dit item.
2. Gebruik alleen zoals bedoeld. Ga niet op het product zitten of staan.
3. Inspecteer voor elk gebruik. Gebruik het niet als onderdelen los of beschadigd zijn.
4. Houd uw vingers tijdens het gebruik uit de buurt van de snijrand van het mes.

Deze slijpsteen is niet geschikt voor keramische messen en gekartelde messen.

5. Week de wetsteen 5 minuten in water voordat u hem gebruikt. Als algemene regel geldt: regel, week een steen nooit in water met korrel #3000 of hoger. Laat de steen na gebruik steen goed laten drogen. De steen terug in de doos leggen terwijl hij nog nat is of vocht kan schimmelvorming tot gevolg hebben en de kwaliteit verminderen.

Gebruiksaanwijzing

1. Hoe de hoekgeleider te gebruiken

Om te beginnen bevestigt u de hoekgeleider aan de rug van uw mes, laat de ze tegen de steen en volg de stappen om je mes te slijpen. Zodra je kunt de juiste hoek van 20 graden voor het slijpen aanhouden, je kunt verwijder de geleider en houd handmatig de slijphoek van 20 graden aan.

2. Hoe de slijpgids te gebruiken

Draai de schroefdrop, klem uw beitel of ander mesgereedschap vast, beweeg omhoog en omlaag om de hoek aan te passen. En let ook op de meting. Draai dan vast de schroefdrop, de snede van het lemmet past soepel op de slijpsteen, schuif het mes heen en weer om uw gereedschap weer vlijmscherp te maken.

3. Hoe gebruik je een polijstmiddelset?

Polijstmiddel wordt gebruikt voor een scheermesscherpe en spiegelglans. Leren strop wordt gebruikt voor het polijsten van messen en het verwijderen van bramen. Drie polijstaccessoires kan in combinatie worden gebruikt om het oppervlak van de messen gladder te houden en helder.

Leren scheerriem - Bevestig het voorste uiteinde ergens aan en houd het andere uiteinde vast met één hand en wrijf het scheermesje er heen en weer overheen door je kracht op de achterkant van het scheermes. Herhaal een paar keer en maak het af. Leer Polijstband - Breng het polijstmiddel aan door het te wrijven, zodat het de hele leeroppervlak met het polijstmiddel (Het is gemakkelijker aan te brengen na verhitten, maar zorg dat het niet te heet wordt, want dan smelt het mengsel en wordt het een rommeltje, en kan het leer verbranden). Plaats het mes op het leer en stel de hoek van het blad door de punt van het blad (waar de achterkant van het blad zich bevindt) iets op te tillen het mes is niet scherp) om een wig van ongeveer 15-30 graden te creëren. Duw de Breng het blad met lichte druk omhoog tot aan de waterstop.

Moet ik de leren riem schoonmaken?

Dat is helemaal aan jou, als je vindt dat de verbinding zich te veel heeft opgehoopt. veel, dan kun je het eraf schrapen of schuren. Ook als het leer niet goed pakt Als het mengsel of het oppervlak niet vlak is, kunt u het schuren met schuurpapier van 80-120.

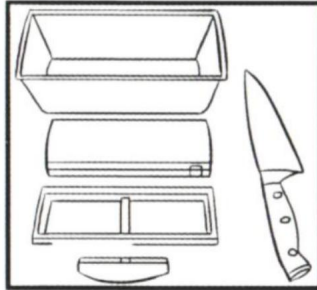
4. Hoe maak je een slijpsteen vlak?

Diamantprecisie geslepen groeven die speciaal zijn ontworpen om materiaal verwijderd van uw wetsteen Deze unieke groeffunctie zorgt voor een veel nauwkeuriger nivelleerproces.

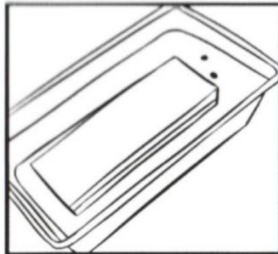
Het oppervlak van de slijpsteen kan op sommige plekken oneffen zijn na langdurig gebruik, vooral als u een slijpgeleider gebruikt of niet gebruik het hele oppervlak van de steen tijdens het slijpen. Om dit te verhelpen, nat

de oneffen slijpsteen en de meegeleverde vlaksteen. Wrijf de vlaksteen over de oneffen slijpsteen gedurende enkele minuten, of totdat de slijpsteen weer op een vlak, egaal oppervlak ligt.

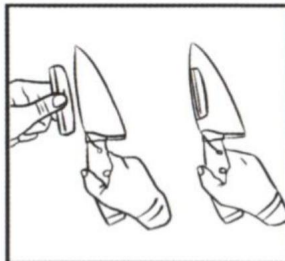
5. Hoe gebruik je de slijpsteen ? A. Bereid de slijpsteen, rubberen voetstukken, hoekgeleider, waterbak en je mes voor.



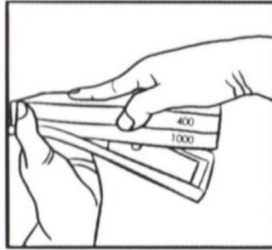
B. Week de slijpsteen vijf minuten in een kom met water. Absorbeer genoeg water totdat er geen bubbels meer uitstromen. Als algemene regel geldt dat u stenen met #3000 grit en hoger nooit in het water moet weken. De steen zal geleidelijk kleiner worden naarmate het gebruik toeneemt.



C. Klik de meshoekgeleider op het mes.

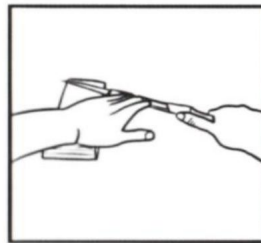
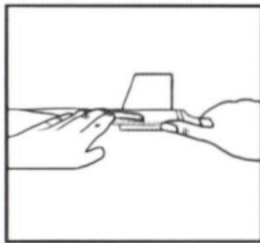


D. Plaats het op een antislip rubberen basis en een bamboe blok met behulp van oppervlak naar boven gericht zodat de slijpsteen niet verschuift tijdens het slijpen verscherping.

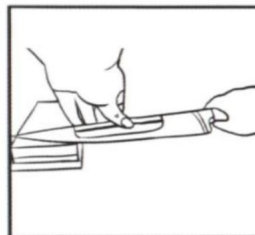
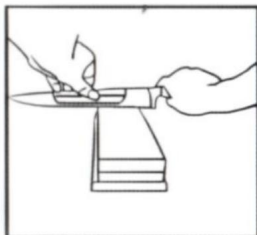


E. Begin met je mes dicht bij je zoals op de foto en je rechterhand het dichtst bij je. op de steen. Houd de geleider op de steen om de perfecte hoek van 18 graden te krijgen. Duw het mes van u af terwijl u het naar rechts schuift. Herhaal dit 4-5 keer, draai het mes om en ga door met de volgende stap.

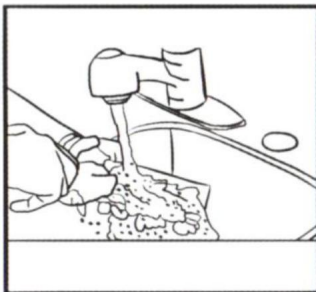
Tijdens het slijpproces, wanneer het oppervlak van het slijpstuk
Als de steen droog wordt, sprenkel er dan water op.



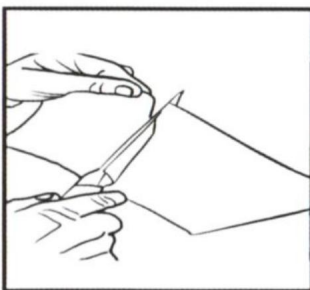
F. Houd eerst het mes van u af en houd uw rechterhand dichtbij de steen. Houd de gids op de steen om de perfecte hoek van 18 graden te krijgen. Trek het mes naar je toe terwijl je het naar rechts schuift. Herhaal dit 4-5 keer. terug naar stap 5 totdat u tevreden bent.



G. Was de steen met water. Laat hem uitlekken en drogen op een goed geventileerde plaats.



H. Zo scherp als je papier kunt snijden



Behouden

- Voor het onderhoud is de vijand van de slijpsteen "bacteriën".
voorkom de groei van schimmel in de opbergdoos, zorg ervoor dat alle stenen, blokken en accessoires 100% DROOG zijn voordat u uw wetstenen opbergt en opbergt. Als het beschimmeld raakt, zorg er dan voor dat u het grondig schoonmaakt met een anti-schimmeloplossing en zorg ervoor dat alles 100% DROOG is voordat u het opbergt weg.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

Gemaakt in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

KNIVVÄSPSTEN

ANVÄNDARMANUAL

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara halva", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och doser behöver inte nödvändigtvis täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

KNIVSLIPPNING STEN

Tack för att du köpte en av våra produkter.

Läs noga igenom monteringsanvisningen före installationen.



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:



CustomerService@vevor.com

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

PRODUKTKOMPONENTER



2 TVÅ DUBBLA WHETSTONES 400/1000 3000/8000 2 EN

PLATNINGSSTEN 2 EN

VINKELGUIDE 2 EN

HONINGGUIDE 2 EN

BAMBUBAS 2 TVÅ SLIPANDE

GUMMIMAS 2 UNDERGÅR EN RAKHYV

STROP AV LÄDER 2 ETT PAR SNITTÅLIGA

HANDSKAR

#400 reparera skadade eller avslitna blad. #1000

generell slipning av slöa knivar. #3000 finslipning och

gradning (bäst för köttknivar). #8000 honing cutting edge (bäst för frukt-/
grönsaksknivar).

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR MONTERING

1. Montering måste följa dessa instruktioner. Felaktig montering kan vara en fara.
2. Använd skyddsglasögon och kraftiga arbetshandskar vid montering.
3. Sätt dig inte ihop när du är trött eller påverkad av alkohol, droger eller mediciner.
4. Håll monteringsområdet rent och väl upplyst.
5. Håll åskådare borta från området under monteringen.

ANVÄND FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



VARNING: FÖR ATT FÖREBYGGA ALLVARLIGA SKADA OCH DÖDSFALL AV

TIPPNING:

1. Denna produkt är inte en leksak. Låt inte barn leka med eller närma sig denna artikel.
2. Använd endast på avsett sätt. Sitt eller stå inte på produkten.
3. Inspektera före varje användning. Använd den inte om delar är lösa eller skadade.
4. Håll fingrarna borta från knivseggen under användning.
Denna slipsten är inte lämplig för keramiska knivar och tandade blad.
5. Blötlägg brynet i vatten i 5 minuter innan du använder det. Som general regel, blöt aldrig en sten i vatten med grus #3000 eller högre. Efter användning, låt sten för att torka ordentligt. Läger tillbaka stenen i lådan medan den fortfarande är blöt eller fukt kommer att resultera i formning och kan försämra kvaliteten.

Bruksanvisning

1. Hur man använder vinkelguiden

För att komma igång, fäst vinkelguiden på ryggraden på din kniv, vila dem mot stenen och följ stegen för att slipa din kniv. En gång du kan behålla rätt 20 graders vinkel för skärpning, du kan ta bort guiden och bibehåll 20 graders skärpningsvinkel manuellt.

2. Hur man använder slippguiden

Vrid på skruvlocket, kläm fast din mejsel eller andra knivverktyg, flytta upp och ned för att justera vinkeln. Och notera även måttet. Dra sedan åt skruvlocket, bladkanten är smidigt monterad på slipstenen, skjut kniven fram och tillbaka för att få dina verktyg tillbaka till rakhyvelslipning.

3. Hur man använder ett kit med polermedel

Polermassa används för knivskarp och spegelblank glans. Läderrem används för att polera kniv och ta bort grader. Tre polertillbehör kan användas i kombination för att hålla knivarnas yta slätare och ljus.

Läder Razor Strop-Fixa framänden på någonstans, håll i den andra änden med en hand, och gnugga rakhyveln på den fram och tillbaka genom att sätta din styrka på baksidan av rakhyveln. Upprepa några gånger och avsluta. Läder Honing Strop-Applicera polermassan genom att gnugga den, täck hela läderyta med polermassan (Det är lättare att applicera efter uppvärmning, men få det inte för varmt, blandningen smälter och gör en röra, även kanske bränna lädret). Placera bladet på lädret och justera vinkeln på bladet genom att höja spetsen på bladet något (där baksidan av bladet är inte vasst) för att skapa en kil på ca 15-30 grader. Tryck på blad upp till toppen av vattenstoppet med lätt tryck.

Ska jag rengöra läderremmen

Det är verkligen upp till dig om du känner att föreningen också har ackumulerats mycket, sedan kan du skrapa bort den eller slipa ner den. Även om lädret inte tar blandningen eller ytan är inte platt, du kan slipa den med 80-120 sandpapper.

4. Hur man plattar till en slipsten

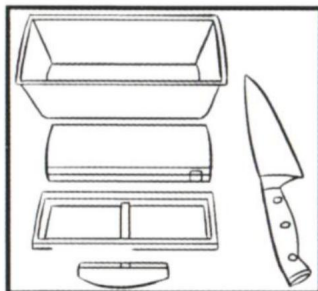
Diamantprecisionsslipade spår som är speciellt utformade för att samla material borttaget från ditt bryne Denna unika spårfunktion ger en mycket mer exakt utjämningsprocess.

Ytan på slipstenen kan bli ojämn i vissa områden efter långvarig användning, särskilt om du använder en skärpningsguide eller inte använd hela stenens yta under slipningen. För att fixa detta, blöt

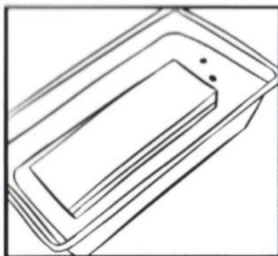
den ojämna slipstenen och den medföljande tillplattningsstenen. Gnid ut plattningsstenen över den ojämna slipstenen i flera minuter, eller tills slipstenen har återställts till en plan, jämn yta.

5. Hur man använder slipstenen A.

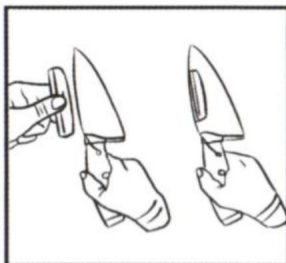
Förbered stenar, gummi bottnar, vinkelguide, vattenskål och din kniv.



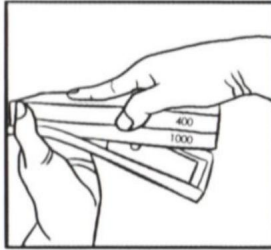
B. Blötlägg slipstenen i en skål med vatten i fem minuter. Absorbera tillräckligt med vatten tills inga bubblor rinner ut. Som en allmän regel, blöt aldrig stenar med #3000 gryn och högre i vattnet. Stenen kommer gradvis att bli mindre på grund av den ökade användningen.



C. Kläm fast knivvinkelledaren på kniven.

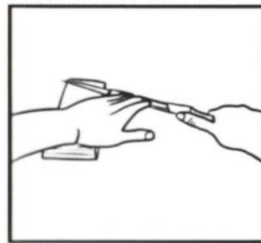
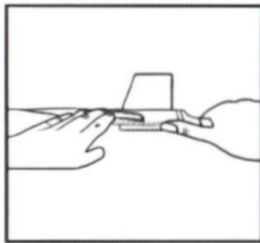


D. Placera den på en halkfri gummibas och bambublock med hjälp av ytan uppåt så att slipstenen inte förskjuts under skärpning.

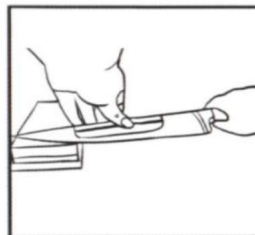
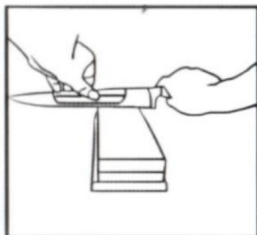


E. Börja med din kniv nära dig som bild och din högra hand närmast till stenen. Behåll guiden på stenen för att få den perfekta 18 graders vinkeln. Skjut bort kniven från dig samtidigt som du skjuter den åt höger. Upprepa detta 4-5 vänd sedan kniven och följ nästa steg.

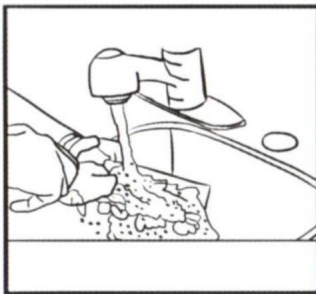
Under skärpningsprocessen, när ytan av skärpningen stenen blir torr, strö vatten på den.



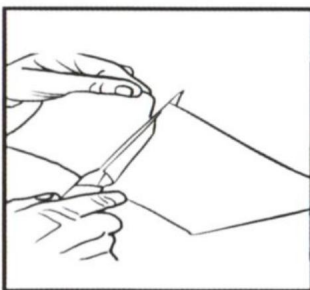
F. Håll först kniven borta från dig och håll din högra hand nära dig stenen. Håll guiden på stenen för att få den perfekta 18 graders vinkeln. Dra kniven mot dig samtidigt som du skjuter den åt höger. Upprepa 4-5 gånger tillbaka till steg 5 tills du är nöjd.



G. Tvätta stenen med vatten. Töm och torka den på en väl ventilerad plats.



H. Så skarpt du kan skiva papper



Upprätthålla

- För underhåll är slipstenens fiende "bakterier". Till förhindra tillväxt av mögel inuti förvaringsväskan, se till att alla stenar, block och tillbehör är 100 % TORRA innan du lägger undan och förvarar dina bryne. Om det blir möjligt, se till att rengöra det noggrant med en anti-mögellösning och se till att allt är 100 % TORT innan du lägger bort.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support

Tillverkad i Kina