

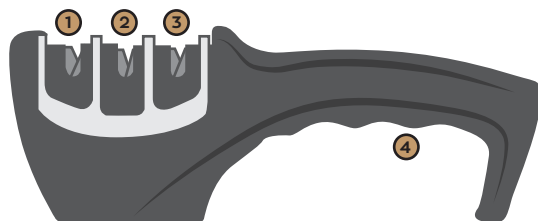


INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD - AFILADORES
INSTRUCTIONS FOR USE AND SAFETY - SHARPENERS
INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ - AIGUISEURS

DESCRIPCIÓN Y USOS / DESCRIPTION AND USES / DESCRIPTION ET UTILISATIONS
INSTRUCCIONES DE USO / INSTRUCTIONS FOR USE / INSTRUCTIONS D'UTILISATION
CONSEJOS DE SEGURIDAD / SAFETY ADVICE / CONSEILS DE SÉCURITÉ

INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD - AFILADORES

INSTRUCTIONS FOR USE AND SAFETY - SHARPENERS / INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ - AIGUISEURS



- 1- Paso 1 / Step 1 / Étape 1
- 2- Paso 2 / Step 2 / Étape 2
- 3- Paso 3 / Step 3 / Étape 3
- 4- Mango / Handle / Manche

DESCRIPCIÓN Y USOS / DESCRIPTION AND USES / DESCRIPTION ET UTILISATIONS

- ES** El afilador de cuchillos es una herramienta de precisión diseñada para mantener siempre en perfecto estado el filo de sus cuchillos. Fabricado con materiales de alta calidad y durabilidad, permite restaurar el borde de corte con facilidad y eficacia, ideal tanto para uso doméstico como profesional.
- ENG** The knife sharpener is a precision tool designed to keep your knives sharp at all times. Made from high quality and durable materials, it allows you to restore the cutting edge easily and effectively, ideal for both home and professional use.
- FR** L'affûteur de couteaux est un outil de précision conçu pour toujours garder le tranchant de vos couteaux en parfait état. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité et durables, il vous permet de restaurer le tranchant facilement et efficacement, idéal pour un usage domestique et professionnel.

INSTRUCCIONES DE USO / INSTRUCTIONS FOR USE / INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- ES** Coloque el afilador en una superficie plana, sujételo con una mano y el mango del cuchillo con la otra.

PASO 1: Disco con recubrimiento de diamante - Afilado grueso.

- Utilice antes del afilado para alisar el filo del cuchillo si está mellado.
- Deslice el cuchillo según se muestra en el dibujo, presionando ligeramente el filo.

PASO 2: Disco con recubrimiento de diamante - Afilado medio.

- Utilice sólo si el cuchillo está muy desafilado.
- Deslice el cuchillo según se muestra en el dibujo, presionando ligeramente el filo.
- Repita la operación hasta que la hoja recupere el filo.

PASO 3: Cerámica - Pulido final.

- Deslice el cuchillo sin hacer presión para eliminar las rebajas del paso 2.
- Para mantener el filo puede realizarse esta etapa sin ejecutar el paso 2.
- Recomendable una vez por semana.
- Lavar el cuchillo después del afilado.

CONTRAINDICACIONES:

- No es apoyo para cuchillos con filo de sierra.

- ENG** Place the sharpener on a flat surface, hold it in one hand and the knife handle in the other.

STEP 1: Diamond-coated disc - Coarse sharpening.

- Use before sharpening to smooth the knife edge if it is dull.
- Slide the knife as shown in the drawing, applying light pressure to the edge.

STEP 2: Diamond-coated disc - Medium sharpening.

- Use only if the knife is very dull.
- Slide the knife as shown in the drawing, applying light pressure to the edge. Repeat until the blade is sharp.

STEP 3: Ceramic - Final polishing.

- Slide the knife without applying pressure to remove the nicks from step 2.
- To maintain the sharpness, this step can be performed without performing step 2.
- Recommended once a week.
- Wash the knife after sharpening.

CONTRAINDICATIONS:

- It is not a support for serrated knives.

INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD - AFILADORES

INSTRUCTIONS FOR USE AND SAFETY - SHARPENERS / INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ - AIGUISEURS

INSTRUCCIONES DE USO / INSTRUCTIONS FOR USE / INSTRUCTIONS D'UTILISATION

FR Placez l'aiguiser sur une surface plane, tenez-le d'une main et le manche du couteau de l'autre.

ÉTAPE 1 : Disque recouvert de diamant - Affûtage grossier.

- A utiliser avant l'affûtage pour lisser le tranchant du couteau s'il est émoussé.
- Faites glisser le couteau comme indiqué sur le dessin en appuyant légèrement sur le bord.

ÉTAPE 2 : Disque recouvert de diamant - Affilié moyen.

- A utiliser uniquement si le couteau est très émoussé.
- Faites glisser le couteau comme indiqué sur le dessin en appuyant légèrement sur le bord. Répétez l'opération jusqu'à ce que la lame retrouve son tranchant.

ÉTAPE 3 : Céramique - Polissage final.

- Faites glisser le couteau sans exercer de pression pour éliminer les coupures de l'étape 2.
- Pour maintenir le chant, cette étape peut être réalisée sans exécuter l'étape 2.
- Recommandé une fois par semaine.
- Lavez le couteau après l'affûtage.

CONTRE-INDICATIONS :

- Ce n'est pas un support pour couteaux dentelés.

CONSEJOS DE SEGURIDAD / SAFETY ADVICE / CONSEILS DE SÉCURITÉ

- ES**
- Mantén una base estable
Coloca el afilador en una superficie plana y antideslizante. Esto evita que se deslice durante el uso y te brinda mayor control al afilar.
 - Sujeta firmemente el afilador y el cuchillo
Agarra el mango ergonómico del afilador con una mano y el cuchillo con la otra, siempre asegurándote de que ambos están bajo control para evitar movimientos inesperados que puedan causar lesiones.
 - Desliza el cuchillo con cuidado y en una sola dirección
Para evitar accidentes, mueve el cuchillo de la base hacia la punta en una sola dirección. No realices movimientos de ida y vuelta en el afilador, ya que esto puede causar un desgaste desigual y pérdida de control.
 - Mantén los dedos alejados de la hoja
Asegúrate de que los dedos estén siempre fuera del recorrido de la hoja. Al deslizar el cuchillo, concéntrate en que solo la hoja entre en contacto con el afilador.
 - Evita la presión excesiva
Un afilado efectivo no requiere fuerza extrema. Aplicar demasiada presión puede dañar el filo y reducir la precisión del afilado, además de aumentar el riesgo de accidentes.
 - Después de cada uso, limpia el cuchillo para eliminar cualquier residuo metálico antes de guardarlo o utilizarlo. Esto evita residuos en los alimentos y mantiene el cuchillo en óptimas condiciones.
 - Usa protección adicional si es necesario
Si no tienes experiencia con el afilado de cuchillos, considera el uso de guantes resistentes a cortes para una mayor protección durante el proceso.
 - Los afiladores deben mantenerse fuera del alcance de niños o personas no familiarizadas con su uso, para prevenir accidentes.

- ENG**
- Keep a stable base
Place the sharpener on a flat, non-slip surface. This prevents it from sliding during use and gives you greater control when sharpening.
 - Hold the sharpener and knife firmly
Grab the ergonomic handle of the sharpener with one hand and the knife with the other, always making sure that both are under control to avoid unexpected movements that can cause injury.
 - Slide the knife carefully and in one direction only
To avoid accidents, move the knife from the base to the tip in one direction only. Do not make back-and-forth movements on the sharpener, as this can cause uneven wear and loss of control.
 - Keep your fingers away from the blade
Make sure that your fingers are always out of the path of the blade. When sliding the knife, focus on only the blade coming into contact with the sharpener.
 - Avoid excessive pressure
Effective sharpening does not require extreme force. Applying too much pressure can damage the edge and reduce sharpening accuracy, as well as increase the risk of accidents.
 - After each use, clean the knife to remove any metal residue before storing or using it. This prevents residue in food and keeps the knife in top condition.
 - Use additional protection if necessary
If you are not experienced with knife sharpening, consider using cut-resistant gloves for added protection during the process.
 - Sharpeners should be kept out of reach of children or people unfamiliar with their use, to prevent accidents.

INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD - AFILADORES

INSTRUCTIONS FOR USE AND SAFETY - SHARPENERS / INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ - AIGUISEURS

CONSEJOS DE SEGURIDAD / SAFETY ADVICE / CONSEILS DE SÉCURITÉ

- FR**
- Maintenir une base stable
Placez le taille-crayon sur une surface plane et antidérapante. Cela évite de glisser pendant l'utilisation et vous donne plus de contrôle lors de l'affûtage.
 - Tenez fermement l'aiguiser et le couteau
Saisissez la poignée ergonomique de l'affûteur d'une main et le couteau de l'autre, en vous assurant toujours que les deux sont sous contrôle pour éviter des mouvements inattendus qui pourraient provoquer des blessures.
 - Faites glisser le couteau avec précaution et dans une direction
Pour éviter les accidents, déplacez le couteau de la base vers la pointe dans un seul sens. N'effectuez pas de mouvements de va-et-vient sur l'affûteur, car cela pourrait provoquer une usure inégale et une perte de contrôle.
 - Gardez vos doigts éloignés de la lame
Assurez-vous que vos doigts ne gênent jamais la lame. Lorsque vous faites glisser le couteau, concentrez-vous uniquement sur la lame entrant en contact avec l'affûteur.
 - Évitez les pressions excessives
Un affûtage efficace ne nécessite pas de force extrême. Appliquer trop de pression peut endommager le tranchant et réduire la précision de l'affûtage, tout en augmentant le risque d'accident.
 - Nettoyez la lame après l'affûtage
Après chaque utilisation, nettoyez le couteau pour éliminer tout résidu métallique avant de le ranger ou de l'utiliser. Cela évite les résidus sur les aliments et maintient le couteau dans un état optimal.
 - Utilisez une protection supplémentaire si nécessaire
Si vous débutez dans l'affûtage des couteaux, pensez à porter des gants résistants aux coupures pour une protection supplémentaire pendant le processus.
 - Les taille-crayons doivent être tenus hors de portée des enfants ou des personnes peu familiarisées avec leur utilisation afin d'éviter les accidents.