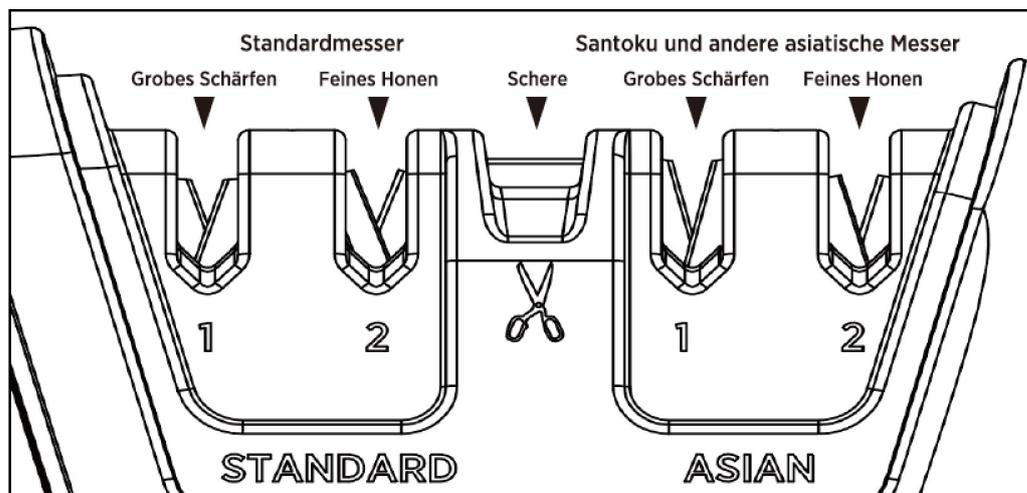


Benutzerhandbuch

Artikel Nr. 104N



STANDARDMESSERSCHÄRFENLEITUNG:

STANDARD-Messer umfasst alle ca. 20° Euro/Amerikanische Messer mit doppelt abgeschrägter Schneide.

1. Halten Sie den Schärfen mit der linken Hand auf einer ebenen, stabilen Oberfläche. **Halten Sie die Finger von den Schärf Schlitzern fern, da es sonst zu Verletzungen kommen kann.**
2. Führen Sie die Klinge vollständig und senkrecht in den entsprechenden Schärfeschlitz ein, und zwar in einem 90-Grad-Winkel zum Schärfen. **Ziehen Sie die Messerklinge mit leichtem Druck vom Schaft bis zur Spitze in Richtung der Anzeigepfeile.** (Siehe Fig. 1)
Nr. 1 V-förmiger Schlitz (Grober Hartmetall) - Schnelles Schärfen einer neuen Kante
Nr. 2 V-förmiger Schlitz (Fein-KERAMIK) - Abschleifen für eine glatte Kante

Hinweis: Bei der Verwendung des Messerschärfers ist ein leichter Druck ausreichend. Ein starker Druck könnte dazu führen, dass Sie die Kontrolle über das Messer verlieren und mögliche Verletzungen verursachen. Erhöhen Sie den Druck vorsichtig und allmählich, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

Der KERAMIK-Schlitz Nr. 2 ist für den Feinschliff einer leicht stumpfen Kante. Der Hartmetall-Schlitz Nr. 1 ist für eine stumpfe oder beschädigte Kante, die eine neue Kantenschärfung benötigt. Versuchen Sie bei wertvollen Messern zuerst, mit dem KERAMIK-Schlitz Nr. 2 zu schärfen.

Verwenden Sie den CERAMIC-Schlitz Nr. 2 nur, um Ihr Messer mit Wellenschliff zu schärfen. (Siehe Fig. 2)

3. Wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang, bis die Klinge scharf ist. **Ziehen Sie die Klinge immer vom Schaft bis zur Spitze durch den Schärfeschlitz und niemals hin und her.**

ASIATISCHE MESSERSCHÄRFUNGSANLEITUNG:

ASIATISCHES Messer umfasst alle SANTOKU- und andere ungefähr 15°-Messer mit doppelt abgeschrägter Kante. **Schärfen Sie KEINE einseitig abgeschrägten Kanten, wie z. B. traditionelle Klingen im Sashimi-Stil.**

1. Halten Sie den Schärfen mit der linken Hand auf einer ebenen, stabilen Oberfläche. **Halten Sie die Finger von den Schärf Schlitzen fern, da es sonst zu Verletzungen kommen kann.**

2. Führen Sie die Klinge vollständig und senkrecht in den entsprechenden Schärfeschlitz ein, und zwar in einem 90-Grad-Winkel zum Schärfen. **Ziehen Sie die Messerklinge mit leichtem Druck vom Schaft bis zur Spitze in Richtung der Anzeigepfeile.** (Siehe Fig. 3)

Nr. 1 V-förmiger Schlitz (Grober Hartmetall) - Schnelles Schärfen einer neuen Kante

Nr. 2 V-förmiger Schlitz (Fein-KERAMIK) - Abschleifen für eine glatte Kante

Hinweis: Bei der Verwendung des Messerschärfers ist ein leichter Druck ausreichend. Ein starker Druck könnte dazu führen, dass Sie die Kontrolle über das Messer verlieren und mögliche Verletzungen verursachen. Erhöhen Sie den Druck vorsichtig und allmählich, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

Der KERAMIK-Schlitz Nr. 2 ist für den Feinschliff einer leicht stumpfen Kante. Der Hartmetall-Schlitz Nr. 1 ist für eine stumpfe oder beschädigte Kante, die eine neue Kantenschärfung benötigt. Versuchen Sie bei wertvollen Messern zuerst, mit dem KERAMIK-Schlitz Nr. 2 zu schärfen.

Verwenden Sie den CERAMIC-Schlitz Nr. 2 nur, um Ihr Messer mit Wellenschliff zu schärfen.

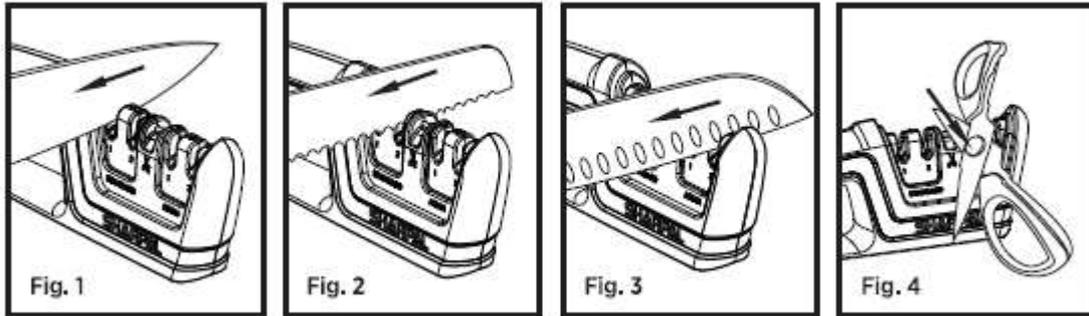
3. Wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang, bis die Klinge scharf ist. **Ziehen Sie die Klinge immer vom Schaft bis zur Spitze durch den Schärfeschlitz und niemals hin und her.**

SCHERE SCHÄRFANLEITUNG:

1. Halten Sie mit der anderen Hand die Klinge Ihrer Schere, die Sie schärfen möchten, so weit wie möglich mit freiliegender Schneide fest.

2. Stellen Sie sicher, dass die abgeschrägte Seite der Klinge vollständig gegen die CARBIDE-Klinge gelehnt ist. Ziehen Sie die Schere vom Scharnier bis zur Spitze in Richtung der Anzeigepfeile. (Siehe Fig. 4)

Hinweis: Da Scherenblätter einfach abgeschrägt sind, schärfen Sie nur die Seite jeder Klinge, die eine Abschrägung hat.



WARTUNG:

1. Reinigen Sie das Äußere mit einem feuchten weichen Tuch.
2. Es ist kein Öl oder eine andere schmierende Flüssigkeit erforderlich.

WARNUNGEN: Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

*Sehen Sie sich das zugehörige Demo-Video auf YouTube an:
bit.ly/104NVideo

Oder scannen Sie den QR-Code



*Jedes SHARPAL Produkt ist für 3 Jahre ab Kaufdatum bei normaler Abnutzung frei von Material- und Verarbeitungsfehlern, mit Ausnahme von Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Änderungen verursacht wurden. DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR NICHT-INDUSTRIELLE ODER NICHT-KOMMERZIELLE VERWENDUNG. Wenn Sie einen Garantieanspruch geltend machen möchten, kontaktieren Sie uns bitte über die SHARPAL Website oder senden Sie eine E-Mail direkt an warranty@sharpal.com.