

3-staps-messenslijper



Gebruiksaanwijzing

Artikelnummer 24455

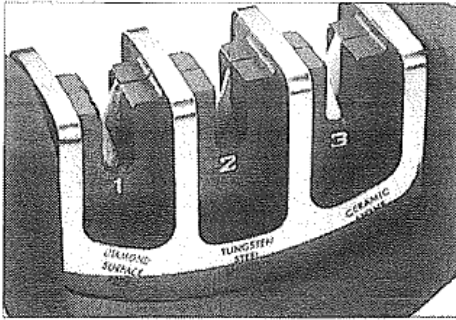
Belangrijke veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Deze voorzorgsmaatregelen moeten altijd worden genomen om het risico van letsel of schade te minimaliseren:

1. Lees de gehele gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de messenslijper gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig op zodat u deze bij later gebruik weer kunt consulteren.
2. Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door kinderen of personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens. Houd de messenslijper buiten het bereik van kinderen.
3. Tracht niet een geheel nieuw mes te slijpen.
4. Niet geschikt voor keramische bladen of zeer gevoelige Japanse staalbladen.
5. Trek het mes niet met geweld door het apparaat.

Algemene instructies

Plaats de messenslijper op de tafel en houdt deze tijdens het slijpen aan het hiervoor bedoelde handvat vast. Trek het mes meermaals (bijv. 3 keer) door ieder station.



De stations hebben de volgende functies:

Station 1:

Diamanten oppervlak

(Preparation/voorbereiding)

Dient ervoor om de beschadigde blad-rand te repareren, trekt het blad recht voor het eigenlijke scherpen.

Station 2:

Wolfram staal

(Sharpen/scherpen)

Maakt het blad scherp en van de snijkanten wordt de V-vorm weer hersteld.

Station 3:

Keramische steen

(Fine Tune/Polijsten)

Polijst het blad en egaliseert nog eventuele, ook door de slijpproces ontstane, oneffenheden.

Zo scherpt u het mes

- Slijp slechts schone droge messen. Leg het blad met het brede bladeinde dicht bij het handvat van het mes in station 1 en trek het mes voorzichtig in uw richting. LET OP: geen heen en weer bewegingen met het blad uitvoeren, altijd slechts in een richting trekken.
- Wij adviseren u om, al naar gelang de botheid van het mes, deze procedure minstens 3 keer per station te herhalen.
- Spoel het mes zorgvuldig af, nadat u het mes heeft geslepen.