



• 9988	15X13X9,5 cm
--------	--------------



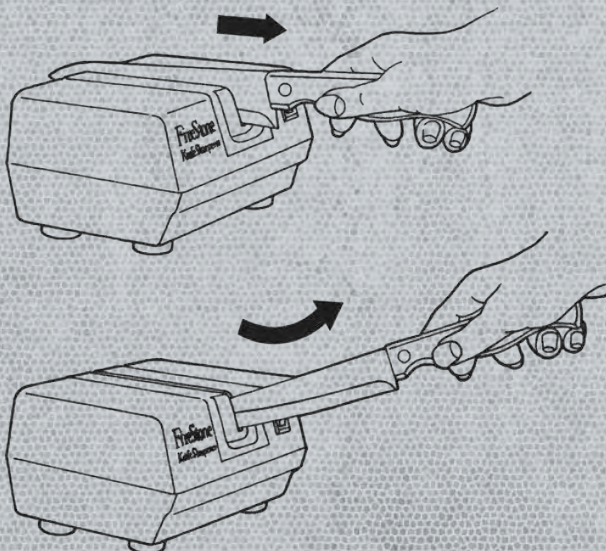
• 9992	
Repuesto / Spare part / Rechange	



BORDE ANGULAR COMÚN
COMMON ANGLE EDGE



BORDE PULIDO CON HENDIDURA
HOLLOW GROUND EDGE



MODO DE EMPLEO DEL AFILADOR DE CUCHILLOS

Afilador inicial y reformación.

Reformación del borde cortante de un borde angular común a un borde pulido hueco.

Para desarrollar un borde más fino y afilado posible, el **Afilador de Cuchillos FireStone** utiliza ruedas contra-rotatorias para producir un filo de navaja **sin rebajes**.

En cada pasada un cuchillo de 15 cm. (6 pulgadas) de largo, tarda aproximadamente 3 segundos en pasar por la ranura. Una hoja más larga tardará más tiempo; por ejemplo, una hoja de 25cm (10 pulgadas) tardará aproximadamente 5 segundos.

OPERATING YOUR KNIFE SHARPENER

Inicial sharpening & reshaping.

Reshaping the cutting edge from a common angle edge to a hollow ground edge.

To develop the finest and sharpest edge possible the **FireStone Knife Sharpener** uses counter rotating wheels to produce a razor sharp edge with **no burrs**. For each pass a 6" long knife goes through the slit it will take approximately three (3) seconds. A longer blade will require more time; for example a 10" long blade will take approximately five (5) seconds.

CONSEJOS DE UTILIZACION Y MANTENIMINETO

La fabricación de nuestros diferentes productos aun siendo de la más alta calidad, aconsejamos seguir unos cuidados para conseguir una mejor conservación de los mismos:

1. Lave los cuchillos inmediatamente después de su utilización. Evite el contacto prolongado con los restos de alimentos.
 2. Use detergentes neutros o poco agresivos.
 3. Evite frotar los cuchillos con productos o estropajos abrasivos que puedan arañar los productos.
 4. No use lejía, sosa o detergente en su limpieza que contengan cloro o cloruros libres que puedan corroer el acero o que se coman su brillo original.
 5. En el lavavajillas ponga las hojas hacia abajo y evitar roces.
 6. No sumerja de manera prolongada los cuchillos en agua.
 7. Seque inmediatamente después del lavado los cuchillos con paños suaves y absorbentes.
-

TIPS FOR USE AND MAINTENANCE

The manufacture of our different products, even being of the highest quality, we suggest the following some care to get a better conservation of them:

1. Wash knives immediately after use. Avoid prolonged contact with leftover food.
 2. Use neutral or slightly aggressive detergents.
 3. Avoid rubbing the knives with products or abrasive scrubber that could scratch products.
 4. Do not use bleach, soda or detergent containing chlorine or chlorides ions because they rust the steel and cause it to lose its shine.
 5. In the dishwasher put the sheets down and avoid friction.
 6. Do not submerged in water for long periods of time.
 7. Dry immediately after washing knives with a soft and absorbent cloth.
-

CONSILS D'UTILISATION

La fabrication de nos différents produits, même étant de la plus haute qualité, s'il vous plaît suivre certains soins pour obtenir une meilleure conservation d'entre eux:

1. Laver les couteaux immédiatement après usage. Évitez les débris alimentaires de contact prolongé.
2. Utilisez des détergents neutres ou légèrement agressifs.
3. Éviter de frotter les couteaux ou tampons abrasifs qui pourraient rayer produits.
4. Ne pas utiliser l'eau de Javel, soude ou de nettoyage de détergent agents contenant des chlorures de chlore ou libres qui corrodent l'acier ou mangent son éclat d'origine.
5. Dans le lave-vaisselle mis les feuilles vers le bas et éviter les frottements.
6. Ne pas immerger façon de longs couteaux dans l'eau.
7. Sécher immédiatement après le lavage des couteaux avec un chiffon doux et absorbant.

