

masterclass

## DUAL WHETSTONE

Soak the stone in lukewarm water for a few minutes.

As soon as the air bubbles stop rising, the stone is ready for use. Continue to apply water during the sharpening process. Place the stone and non-slip base on a flat surface. Start by using the coarse grit (orange side) of the stone. Begin by moving the blade back and forth over the stone at an angle of 15-30° using gentle pressure. Start at the tip of the blade, continuing to the middle and finishing at the end of the blade. After a while you will notice a small blur at the edge. Then proceed to the fine grit (white side) of the stone and repeat the process until the knife is sufficiently sharp. Rinse the stone and knife to clean off the grinding residue.

### TIPS:

Suitable for water and oil. Use the entire surface of the stone when sharpening to ensure even wear over time.

PLEASE BE EXTREMELY CAREFUL DURING THE SHARPENING PROCESS TO PREVENT INJURIES. ALWAYS KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.

## F

### DOUBLE PIERRE A AIGUISER

Temper la pierre dans de l'eau tiède pendant quelques minutes. Dès que les bulles d'air arrêtent de monter à la surface, la pierre est prête à l'usage. Continuer d'appliquer de l'eau pendant le processus d'affûtage. Placer la pierre et le socle antidérapant sur une surface plate. Commencer en utilisant le grain grossier (côté orange) de la pierre. Pour commencer, déplacer la lame d'avant en arrière sur la pierre, à un angle de 15 à 30°, en appliquant une légère pression. Commencer à la pointe de la lame, continuer vers le milieu et terminer à la fin de la lame. Après un moment, quelques ébarbures apparaîtront sur le bord. Passer alors au grain fin (côté blanc) et recommencer le processus jusqu'à ce que le couteau soit suffisamment aiguisé. Rincer la pierre et le couteau pour éliminer les résidus.

### CONSEILS:

Convient pour usage avec l'eau et l'huile. Utiliser surface totale de la pierre lors de l'aiguisage pour veiller à une usure régulière au fil du temps.

TOUJOURS FAIRE TRES ATTENTION PENDANT L'AFFUTAGE POUR EVITER LES BLESSURES. TENIR HORS DE PORTEE DES ENFANTS.

masterclass

## DUAL WHETSTONE

## D ZWEISEITIGER SCHLEIFSTEIN

Legen Sie den Schleifstein mehrere Minuten vollständig in lauwarmes Wasser. Sobald keine Luftblasen mehr aufsteigen, ist der Stein einsatzbereit. Geben Sie beim Schleifen weiter Wasser auf den Stein. Stellen Sie den Stein und die rutschfeste Auflage auf eine ebene Oberfläche. Beginnen Sie mit der groben Seite des Steins (orangefarbene Seite). Beginnen Sie, indem Sie die Klinge mit sanftem Druck und in einem Winkel von 15-30° vor und zurück über den Stein ziehen. Beginnen Sie mit der Spitze der Klinge, fahren Sie mit dem Mittelteil der Klinge fort und bearbeiten Sie abschließend das Ende der Klinge. Nach einer Weile werden Sie feststellen, wie der Rand etwas verschwommen wirkt. Fahren Sie dann mit der feinen Körnung (weiße Seite) fort und wiederholen Sie den Vorgang, bis das Messer scharf genug ist. Spülen Sie Schleifstein und Messer unter fließendem Wasser ab, um Schleifrückstände zu entfernen.

### TIPPS:

Geeignet für Wasser und Öl. Nutzen Sie beim Schärfen die gesamte Oberfläche des Schleifsteins, um langfristig eine gleichmäßige Abnutzung zu gewährleisten.

BITTE SEIEN SIE WÄHREND DES SCHLEIFVORGANGS ÄUSSERST VORSICHTIG, UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN. STETS FÜR KINDER UNZUGÄNGLICH AUFBEWAHREN.

## E

### PIEDRA DE AFILAR DE DOBLE FAZ

Sumerja la piedra en agua tibia durante unos minutos. Apenas deje de emitir burbujas de agua, la piedra estará lista para utilizar. Administre agua constantemente durante el proceso de afilado. Coloque la piedra y la base antideshlizante en una superficie plana. Comience por utilizar el grano grueso de la piedra (el lado naranja). Empezce por mover la hoja de adelante hacia atrás sobre la piedra a un ángulo de 15°-30° presionando ligeramente. Comience por la punta de la hoja, siguiendo por el medio y terminando por el extremo de la misma. Después de un instante notará una rebaba en el filo. En ese momento pase al grano fino de la piedra (el lado blanco) y repita la operación hasta que la hoja esté suficientemente afilada. Enjuague la piedra y el cuchillo para quitarle todos los residuos del afilado.

### SUGERENCIAS:

Este producto sirve para utilizar con agua y con aceite. Utilizar la superficie completa de la piedra al afilar, para así asegurar un desgaste uniforme con el tiempo.

TENGA SUMO CUIDADO EN EL PROCESO DE AFILADO. DE ESTA MANERA EVITARÁ PROVOCAR HERIDAS. MANTENER SIEMPRE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

masterclass

## DUAL WHETSTONE

See in-store for the full range of Masterclass products available.

PLEASE RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR REFERENCE ULTERIEURE.

BITTE BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR EINE SPÄTERE EINSICHTNAHME AUF.

POR FAVOR, GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

masterclass

is a registered trade mark owned by Kitchen Craft, Thomas Plant (Birmingham) Ltd. Plumbob House, Valepits Road, Garretts Green, Birmingham, West Midlands, B33 0TD, UK. established 1850. www.kitchencraft.co.uk