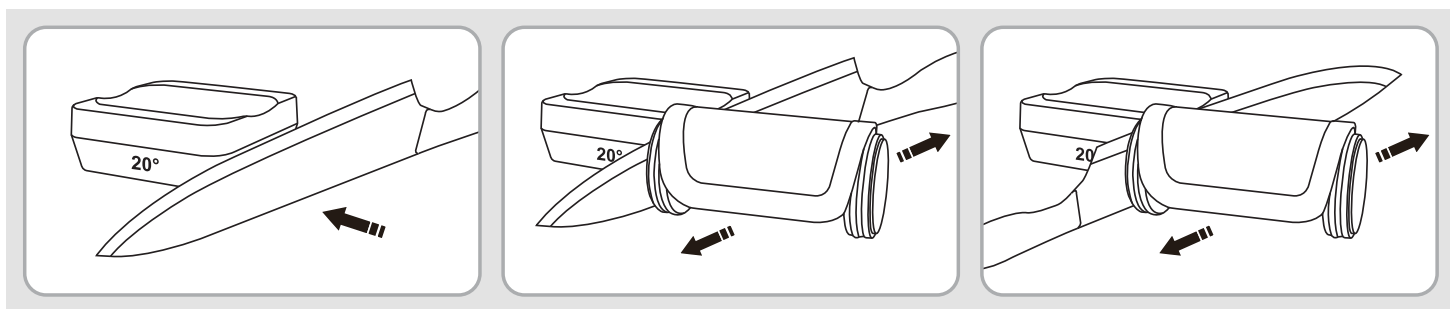




EN Sharpening instruction

Hold the knife on the work surface with the cutting edge facing upwards and guide the magnetic angle support and the knife towards each other until the knife is held by the magnetic angle support.
Choose the suitable angle for your knives.

boning knives, fillet knives, slicing knives = 15°
santoku knives, kitchen knives (Asian) = 18°
kitchen knives (European), carving knives, paring knives, chopping knives, tactical knives = 20°
hunting knives, cleaver = 25°

The roller grip is rolled back and forth, usually 5-7 times, to sharpen the blade.
Coarse sharpening (sharpening): using the diamond disc, sharpen the blade and restore its shape to a V – cut.
Fine sharpening (polishing): using the ceramic disc, remove burrs and polish the blade so that it is razor sharp.
Repeat on the opposite side: switch the knife to the opposite side and repeat the same step as above.

FI Teroitusohjeet

Pidä veistä työpinnalla leikkuureuna ylöspäin ja ohjaa magneettikulmatukea ja veistä toisiaan kohti, kunnes magneettikulmatuki pitää veitsen kiinni.
Valitse veitsille sopiva kulma.

boningveitset, fileerausveitset, viipalointiveitset = 15°.
santokuveitset, keittiöveitset (aasialaiset) = 18°.
keittiöveitset (eurooppalaiset), leikkuuveitset, kuorimaveitset, paloitteluveitset, taktiset veitset = 20°.
metsästysveitset, puukot = 25°

Rullakahvaa rullataan edestakaisin, toistaen yleensä 5-7 kertaa, jotta terä saadaan teräväksi.
Karkea teroitus (teroitus): teroita terä timanttikiekon avulla, teroita terä ja palauta sen muoto V-leikkaukseksi.
Hieno teroitus (kiillotus): Keraamisella kiekolla poistetaan purseet ja kiillotetaan terä siten, että se on terävä kuin partaveitsi.
Toista vastakkaisella puolella: vaihda veitsi vastakkaiselle puolelle ja toista sama vaihe kuin edellä.

SV Instruktion för slipning

Håll kniven på arbetsytan med skäreggen vänd uppåt och för det magnetiska vinkelstödet och kniven mot varandra tills kniven hålls fast av det magnetiska vinkelstödet.
Välj lämplig vinkel för dina knivar.

urbeningsknivar, filéknivar, skivknivar = 15°
santokuknivar, köksknivar (asiatiska) = 18°
köksknivar (europeiska), täljknivar, skalknivar, huggknivar, taktiska knivar = 20°
jaktknivar, klyvknivar = 25°

Rullgreppet rullas fram och tillbaka, vanligtvis 5-7 gånger, för att skärpa bladet.
Grovslipning (skärpning): med hjälp av diamantskivan skärps bladet och återställer dess form till ett V-snitt.
Finslipning (polering): med keramiskivan tas grader bort och bladet poleras bladet så att det blir knivskarpt.
Upprepa på motsatt sida: Byt kniven till motsatt sida och upprepa samma steg som ovan.

DK Instruksion til slibning

Hold kniven på arbejdsfladen med skærekanten opad, og før den magnetiske vinkelstøtte og kniven mod hinanden, indtil kniven holdes fast af den magnetiske vinkelstøtte.
Vælg den passende vinkel til dine knive.

udbeningsknive, filetknife, pålægsknive = 15°.
Santoku-knive, køkkenknive (asiatiske) = 18°.
køkkenknive (europæiske), forskærerknive, urteknive, hakkeknive, taktiske knive = 20°
jagtknive, kløveknive = 25°.

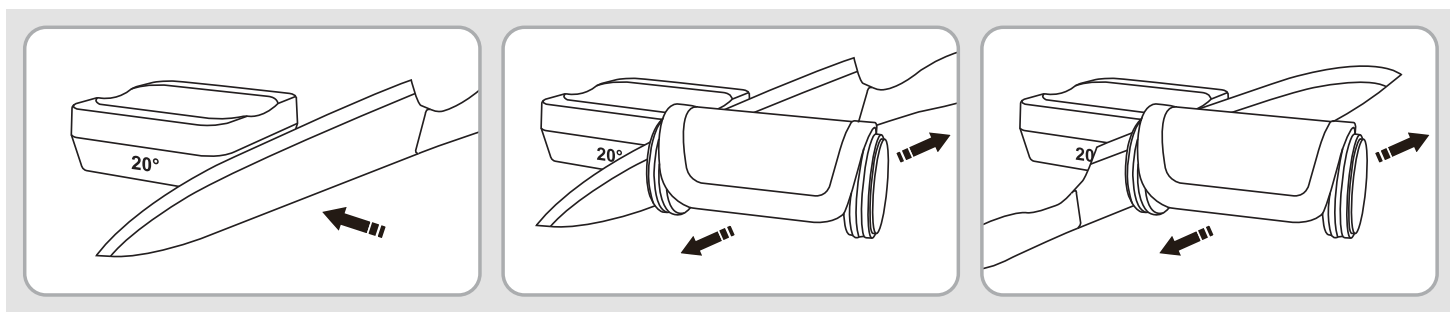
Rullegrebet rulles frem og tilbage, normalt 5-7 gange, for at skærpe bladet.
Grovslibning (slibning): Brug diamantskiven til at slibe klingens og genoprette dens form til et V-snit.
Finslibning (polering): Brug den keramiske skive til at fjerne grater og polere klingens, så den bliver knivskarpt.
Gentag på den modsatte side: Skift kniven til den modsatte side, og gentag det samme trin som ovenfor.

NO Instruksjoner for sliping

Hold kniven på arbeidsflaten med skjærekanten vendt oppover, og før den magnetiske vinkelstøtten og kniven mot hverandre til kniven holdes fast av den magnetiske vinkelstøtten.
Velg den vinkelen som passer til knivene dine.

utbeningskniver, filetkniver, påleggskniver = 15°.
santokukniver, kjøkkenkniver (asiatiske) = 18°.
kjøkkenkniver (europeiske), utskjæringskniver, urtekniver, hakkekniver, taktiske kniver = 20°
jaktkniver, kjøttøkser = 25°.

Rullegrepet rulles frem og tilbake, vanligvis 5-7 ganger, for å slipe bladet.
Grovsliping (skjerping): Ved hjelp av diamantskiven slipes bladet og får en V-form.
Finsliping (polering): Bruk den keramiske skiven til å fjerne grader og polere bladet slik at det blir knivskarpt.
Gjenta på motsatt side: Bytt kniven til motsatt side og gjenta samme trinn som ovenfor.



ET Teritamise juhend

Hoidke nuga tööpinna lõiketeraga ülespoole ning suunake magnetiline nurgapealne tugi ja nuga teineteise poole, kuni nuga on magnetilise nurgapealse tugi poolt kinni hoitud. Valige oma nuga jaoks sobiv nurk.

konditustamisnood, fileerimisnood, viilutamishood = 15°.
santoku noad, kööginugad (Aasia) = 18°
kööginugad (Euroopa), nikerdushood, lõiketerad, taktikalised noad = 20°.
jahinood, noad, noakäärid = 25°

Tera teritamiseks veeretatakse rullkäepidet edasi-tagasi, tavaliselt 5-7 korda. Jämedam teritamine (teritamine): teemantketta abil teritatakse tera ja taastatakse selle kuju V - lõikega. Peen teritamine (poleerimine): keraamilise kettaga eemaldatakse kobedus ja lihvitakse tera nii, et see oleks terav. Kordamine vastasküljel: vahetage nuga vastasküljele ja korrake sama sammu nagu eespool.

LV Asināšanas instrukcija

Novietojiet nazi uz darba virsmas ar griezējkopu uz augšu un virziet magnētisko leņķa balstu un nazi vienu pret otru, līdz nazis pieķeras magnētiskajam leņķa balstam. Izvēlieties saviem nažiem piemērotu leņķi.

atkaulošanas naži, filejas naži, griešanas naži = 15°.
Santoku naži, virtuves naži (Āzijas) = 18°.
virtuves naži (Eiropas), griezējnaži, griezējnaži, šķelēšanas naži, kapāšanas naži, taktiskie naži = 20°.
medību naži, kapļi = 25°.

Lai asmeņus uzasinātu, rulliša rokturis tiek pagriezts uz priekšu un atpakaļ, parasti 5-7 reizes. Rupja asināšana (asināšana): izmantojot dimanta disku, asina asmeni un atjauno tā V veida griezumus. Smalka asināšana (pulēšana): izmantojot keramikas disku, no asmeņa tiek noņemti iesēdumi un tas tiek pulēts tā, lai tas būtu ass kā skuveklis. Atkārtojiet darbību pretējā pusē: nomainiet nazi uz pretējo pusi un atkārtojiet to pašu darbību, kas aprakstīta iepriekš.

LT Galandimo instrukcija

Laikykite peilį ant darbinio paviršiaus pjaunamąja briauna į viršų ir nukreipkite magnetinę kampinę atramą ir peilį vienas į kitą, kol peilis laikysis ant magnetinės kampinės atramos. Pasirinkite peiliams tinkamą kampą.

Peiliai be kaulų, filė peiliai, pjaustymo peiliai = 15°
„Santoku“ peiliai, virtuviniai peiliai (azijietiški) = 18°.
virtuviniai peiliai (europietiški), pjaustymo peiliai, pjaustymo peiliai, kapojimo peiliai, taktiniai peiliai = 20°.
medžiokliniai peiliai, kapoklė = 25°

Norint pagalšti ašmenis, ritininė rankena sukama pirmyn ir atgal, paprastai 5-7 kartus.

Stambus galandinimas (galandinimas): naudojant deimantinį diską, ašmenys galandami ir atkuriami V formos pjūvio forma. Smulkus galandinimas (poliravimas): naudojant keraminį diską, pašalinamos atplaišos ir poliruojami ašmenys, kad jie būtų aštrūs kaip skustuvai. Pakartokite ant priešingos pusės: perjunkite peilį ant priešingos pusės ir pakartokite tą patį veiksmą, kaip nurodyta pirmiau.

DE Anleitung zum Schärfen

Das Messer mit der Schneide nach oben auf die Arbeitsfläche legen und die magnetische Winkelstütze und das Messer aufeinander zu führen, bis das Messer von der magnetischen Winkelstütze gehalten wird. Wählen Sie den passenden Winkel für Ihre Messer.

Ausbeinmesser, Filetmesser, Schinkenmesser = 15°
Santokumesser, Küchenmesser (asiatisch) = 18°
Küchenmesser (europäisch), Tranchiermesser, Schälmesser, Wiegemesser, taktische Messer = 20°
Jagdmesser, Hackmesser = 25°

Der Rollgriff wird vor- und zurückgerollt, normalerweise 5–7 Mal, um die Klinge zu schärfen.

Grobschliff (Schärfen): Mit der Diamantscheibe die Klinge schärfen und ihre Form zu einem V-Schliff wiederherstellen.

Feinschliff (Polieren): Entfernen Sie mit der Keramikscheibe Grate und polieren Sie die Klinge, sodass sie rasiermesserscharf ist.

Wiederholen Sie den Vorgang auf der gegenüberliegenden Seite: Legen Sie das Messer auf die gegenüberliegende Seite und wiederholen Sie den gleichen Schritt wie oben.

PL Instrukcja ostrzenia

Przytrzymaj nóż na powierzchni roboczej z krawędzią tnącą skierowaną do góry i prowadź magnetyczny wspornik kątowy i nóż do siebie, aż nóż zostanie przytrzymany przez magnetyczny wspornik kątowy. Wybierz odpowiedni kąt dla swoich noży.

noże do trybowania, noże do filetowania, noże do krojenia = 15°
noże santoku, noże kuchenne (azjatyckie) = 18°
noże kuchenne (europejskie), noże do rzeźbienia, noże do obierania, noże do siekania, noże taktyczne = 20°
noże myśliwskie, tasak = 25°

Uchwyt rolkowy jest obracany w przód i w tył, zwykle 5-7 razy, w celu naostrzenia ostrza.

Ostrzenie zgrubne (ostrzenie): za pomocą tarczy diamentowej naostrz ostrze i przywróć mu kształt litery V.

Ostrzenie dokładne (polerowanie): za pomocą tarczy ceramicznej usuń zadziory i wypoleruj ostrze tak, aby było ostre jak brzytwa.

Powtórz czynność po przeciwnej stronie: przełóż nóż na przeciwną stronę i powtórz powyższe czynności.