

## Schleifstab für Stahlmesser

### Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

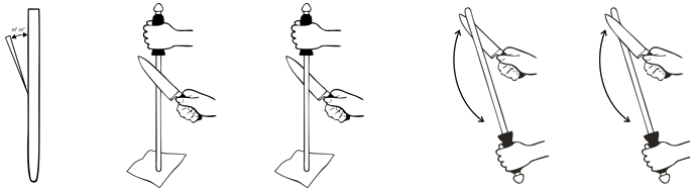
vielen Dank für den Kauf dieses Schleifstabs für Stahlmesser. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie den Schleifstab optimal einsetzen können.

### Lieferumfang

- Schleifstab für Stahlmesser
- Produktbeschreibung

### Verwendung

- Reinigen Sie den Schleifstab mit warmem Wasser und etwas Spülmittel und trocknen Sie ihn sorgfältig ab.



- Nehmen Sie den Griff des Schleifstabs in die linke Hand und stützen Sie das Ende auf ein weiches Tuch auf einem Tisch oder der Küchenarbeitsfläche ab.
- Nehmen Sie das Messer zum Schärfen in die rechte Hand und ziehen Sie die Klinge in einem Winkel von ca. 20-25 Grad gleichmäßig von oben nach unten über den Schleifstab.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang für jede Seite der Klinge 2 bis 3 Mal.
- Wenn Sie bereits Übung beim Schleifen von Messern haben, können Sie den Schleifstab auch verwenden, ohne ihn aufzustützen.
- Nach der Verwendung reinigen Sie den Schleifstab und das geschärfte Messer mit Wasser und ggf. Spülmittel. Trocknen Sie beides sorgfältig ab.



**Messer mit Wellenschliff-Klingen und Messer mit Klingen aus Keramik können nicht geschärft werden.**

### Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern, es besteht Verletzungsgefahr.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

**[www.tokio-kitchenware.de](http://www.tokio-kitchenware.de)**

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

## Bâton d'affûtage pour couteaux en acier

### Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce bâton d'affûtage pour couteaux en acier.

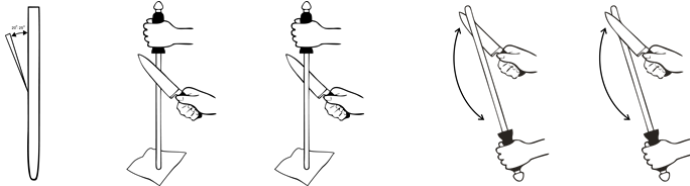
Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

### Contenu

- Bâton d'affûtage pour couteaux en acier
- Description du produit

### Utilisation

- Nettoyez le bâton d'affûtage à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle, puis séchez-le soigneusement.



- Prenez la poignée du bâton d'affûtage dans la main gauche et bloquez son extrémité sur un chiffon doux posé sur une table ou un espace de travail.
- Prenez le couteau dans votre main droite et tirez la lame sur bâton d'affûtage de façon régulière, du haut vers le bas, en observant un angle d'environ 20-25 degrés.
- Répétez le processus 2 à 3 fois pour chaque côté de la lame.
- Si vous avez déjà de la pratique dans l'affûtage de couteaux, vous pouvez également utiliser le bâton d'affûtage sans le bloquer.
- Après utilisation, nettoyez le bâton d'affûtage et le couteau que vous venez d'affûter avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle. Puis séchez les deux soigneusement.

### Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Maintenez le produit hors de portée des enfants : risque de blessure grave !
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !



**Les couteaux à lame en céramique et les couteaux à lame crantée ne peuvent pas être affûtés.**