

### Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Doppel-Wasser-Schleifsteins. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren Schleifstein optimal einsetzen können.

### Lieferumfang

- Schleifstein
- Rutschfester Halter
- Bedienungsanleitung

### Produktvarianten

NC-3477: Doppel-Wasser-Schleifstein, Körnung 240/800

NC-3478: Doppel-Wasser-Schleifstein, Körnung 1.000/3.000

### Produktdaten

Körnung	NC-3477	240/800
	NC-3478	1.000/3.000
Maße	NC-3477	18,1 x 5,9 x 2,8 cm
	NC-3478	18,1 x 5,9 x 2,8 cm
Gewicht	NC-3477	640 g
	NC-3478	597 g

### Inbetriebnahme

Entfernen Sie die Schutzfolie.

### Verwendung



#### HINWEIS:

Beachten Sie unbedingt den vom Hersteller vorgegebenen Schneidwinkel des Messers. Japanische und europäische Messer haben unterschiedliche Winkel. Japanische Messer haben einen Winkel von ca. 15°, europäische Messer von ca. 25°.

Verwenden Sie beim Schleifen die gesamte Oberfläche des Schleifsteins, um eine gleichmäßige Abnutzung zu gewährleisten.

### Einseitig geschliffene Messer

1. Nehmen Sie Ihren Schleifstein aus der Halterung. Weichen Sie ihn ca. 5 Minuten in sauberem Wasser ein.
2. Legen Sie Ihren Schleifstein wieder in die Halterung.
3. Verwenden Sie zuerst die Seite des Schleifsteins mit der größeren Körnung (NC-3477: 240 / NC-3478: 1.000).



#### HINWEIS:

Während des Schleifvorgangs sollte sich stets ein Wasser-Film auf Ihrem Schleifstein befinden. Unterbrechen Sie den Schleifvorgang gegebenenfalls, um den Schleifstein erneut kurz in Wasser einzuweichen.

4. Setzen Sie das Messer mit der angeschliffenen Seite quer zum Schleifstein im 10°-30°-Winkel an.
5. Schleifen Sie mit leichtem Druck in Richtung der Schneide. Führen Sie die Rückwärtsbewegung nahezu drucklos aus.
6. Wiederholen Sie den Vorgang über die gesamte Klingenlänge hinweg mehrfach.
7. Legen Sie das Messer mit ungeschliffenen Seite flach auf Ihren Schleifstein. Wiederholen Sie den Schleifvorgang, um den angeschliffenen Grat zu entfernen. Sie sollten für diesen Schritt ca. ein Zehntel der Zeit aufwenden., die Sie für die andere Seite benötigt haben.
8. Den Feinschliff erhält die Klinge mit der feineren Körnung. Wenden Sie Ihren Schleifstein. Wiederholen Sie Schritt 4-7. Wenden Sie beim Schleifen nur einen Hauch von Druck an.
9. Reinigen Sie das Messer anschließend mit heißem Wasser und einem Tuch. Trocknen Sie es ab und reinigen Sie die Klinge noch einmal mit einem Pinsel.



#### HINWEIS:

Verwenden Sie beim Schleifen den gesamten Schleifstein, um eine gleichmäßige Abnutzung zu gewährleisten.

### Beidseitig angeschliffene Messer

1. Führen Sie Schritt 1-6 für einseitig geschliffene Messer.
2. Setzen Sie die zweite Klingenseite im selben Winkel an und wiederholen Sie den Schleifvorgang.
3. Den Feinschliff erhält die Klinge mit der feineren Körnung. Wenden Sie Ihren Schleifstein. Wiederholen Sie Schritt 4-7. Wenden Sie beim Schleifen nur einen Hauch von Druck an.
4. Reinigen Sie das Messer anschließend mit heißem Wasser und einem Tuch. Trocknen Sie es ab und reinigen Sie die Klinge noch einmal mit einem Pinsel.



#### HINWEIS:

Achten Sie unbedingt darauf, beide Seiten der Klinge gleich lang und mit möglichst gleichem Druck zu schleifen.

### Hinweise zur Körnung

#### Grobe Körnung (NC-3477: 240 / NC-3478: 1.000)

Verwenden Sie die grobe Körnung des Schleifsteins zur Reparatur stark beschädigter oder extrem stumpfer Klingen.

Mit dieser Körnung sollten Ihre Messer generell alle sechs Monate geschliffen werden.

#### Feine Körnung (NC-3477: 800 / NC-3478: 3.000)

Diese Körnung eignet sich zum Feinschliff und entfernen jeglicher Reste, die sich nach dem Schleifen mit der groben Körnung noch an der Klinge befinden können.

Mit dieser Körnung sollten Ihre Messer generell einmal die Woche geschliffen werden.

### Reinigung

Reinigen Sie Ihren Schleifstein mit einer Geschirrbürste.

### 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 fern von extremer Hitze.
- Tragen Sie möglichst geeignete Schutzhandschuhe, damit Sie sie bei einem versehentlichen Abrutschen nicht verletzen.
- Gehen Sie vorsichtig und konzentriert zu Werke.
- Schleifen Sie Ihre Messer nicht, wenn Sie unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten stehen. 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**

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

**Chère cliente, cher client,**

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

**Contenu**

- Pierre d'affûtage
- Support antidérapant
- Mode d'emploi

**Variantes du produit**

NC3477 : Pierre d'affûtage double face avec support antidérapant, grain 240/800

NC3478 : Pierre d'affûtage double face avec support antidérapant, grain 1000/3000

**Caractéristiques du produit**

Grain	NC3477	240/800
	NC3478	1000/3000
Dimensions	NC3477	18,1 x 5,9 x 2,8 cm
	NC3478	18,1 x 5,9 x 2,8 cm
Poids	NC3477	640 g
	NC3478	597 g

**Mise en marche**

Retirez le film de protection.

**Utilisation**

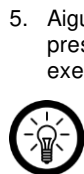


**NOTE :**

Tenez compte des spécifications du fabricant relatives à l'angle de coupe du couteau. Notez que les couteaux japonais et européens ont des angles différents. Les couteaux japonais ont un angle d'environ 15° et les couteaux européens un angle d'environ 25°. Pendant l'aiguisage, utilisez toute la surface de la pierre à aiguiser afin de créer une abrasion régulière.

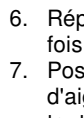
**Lame aiguisée sur une seule face**

1. Sortez la pierre à aiguiser du support. Faites-la tremper environ 5 minutes dans de l'eau propre.
2. Replacez ensuite la pierre à aiguiser dans le support.
3. Utilisez d'abord le côté à grain grossier (grain 240 sur NC3477 / grain 1000 sur NC3478).
4. Placez le couteau contre la pierre d'aiguisage, de manière à ce que la face aiguisée forme un angle de 10° à 30° par rapport à la pierre.



**NOTE :**

Pendant l'aiguisage, la pierre doit en permanence être recouverte d'une pellicule d'eau. Si besoin, interrompez l'aiguisage pour plonger à nouveau la pierre dans l'eau.



5. Aiguissez dans le sens de la lame en exerçant une légère pression. Effectuez le mouvement de retour presque sans exercer de pression.
6. Répétez le processus sur toute la longueur de la lame plusieurs fois.
7. Posez le couteau avec la face non aiguisée à plat sur la pierre d'aiguisage. Répétez le processus d'aiguisage jusqu'à éliminer toutes les irrégularités de la lame. Vous ne devez consacrer à cette étape qu'environ un dixième du temps qui avait été nécessaire à l'aiguisage de l'autre face du couteau.
8. La phase de polissage s'effectue avec le grain le plus fin. Retournez la pierre d'aiguisage. Répétez les étapes 4 à 7. N'appuyez surtout pas : la lame ne doit qu'effleurer la pierre.
9. Nettoyez ensuite le couteau avec de l'eau chaude et un chiffon. Séchez-le soigneusement, et passez un pinceau sur la lame pour parfaire le nettoyage.



**NOTE :**

Pendant l'aiguisage, utilisez entièrement la pierre à aiguiser pour obtenir une abrasion homogène.

**Lame aiguisée sur les deux faces**

1. Effectuez les étapes 1 à 6 du paragraphe "**Lame aiguisée sur une seule face**".
2. Ensuite, positionnez la deuxième face sur la pierre, avec le même angle que la première, et répétez le processus.



**NOTE :**

Veillez impérativement à ce que les deux faces soient aiguisées pendant la même durée et avec la même pression.

3. La phase de polissage s'effectue avec le grain le plus fin. Retournez la pierre d'aiguisage. Répétez les étapes 4 à 7. N'appuyez surtout pas : la lame ne doit qu'effleurer la pierre.
4. Nettoyez ensuite le couteau avec de l'eau chaude et un chiffon. Séchez-le soigneusement, et passez un pinceau sur la lame pour parfaire le nettoyage.

**Indications concernant le grain**

**Grain grossier (NC3477 : 240 / NC3478 : 1000)**

Utilisez le grain grossier de la pierre à aiguiser sur les lames endommagées ou très émoussées. En général, ce grain doit être utilisé sur les couteaux tous les six mois.

**Grain fin (NC3477 : 800 / NC3478 : 3000)**

Utilisez le grain fin pour l'aiguisage de précision et pour éliminer les résidus produits par l'aiguisage grossier. En général, ce grain doit être utilisé sur les couteaux une fois par semaine.

**Nettoyage**

Nettoyez la pierre à aiguiser avec une brosse à vaisselle.

**Consignes de sécurité**

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi 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 blessure !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à une chaleur extrême.
- Si possible, portez des gants de protection adaptés, afin de ne pas vous blesser si vous glissez par inadvertance.
- Procédez avec précaution et travaillez en vous concentrant.
- N'effectuez pas l'aiguisage si vous êtes sous l'influence de drogue, d'alcool ou de médicaments. Risque de blessures !
- Ce produit n'est pas un jouet, ne laissez pas les enfants l'utiliser.
- 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 !



**ÉLÉMENTS  
D'EMBALLAGE  
+ NOTICES**

