

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
- Halter
- Bedienungsanleitung

Produktdaten

Korngrößen	1000 / 3000
Maße	18,1 x 5,9 x 2,8 cm
Gewicht	597 g

Verwendung

- Beachten Sie bitte, dass dieser Schleifstein nicht für die ersten Schleifvorgänge geeignet ist. Dieser Schleifstein gibt Ihren Messern den letzten Schliff, nach dem Sie sie bereits mit einem grobkörnigeren Schleifstein geschliffen haben.
- Verwenden Sie beim ersten Durchgang die Seite mit der groben 1000er Körnung. Diese eignet sich zur Reparatur von stark beschädigten und stumpferen Klingen. Wiederholen Sie anschließend den Vorgang mit der feinen 3000er Körnung. Bitte beachten Sie, dass die 3000er Körnung zum Schärfen der Klinge ausreicht, wenn Sie Ihre Messer regelmäßig schleifen.
- Entfernen Sie vor der ersten Verwendung die Schutzfolie.
- Nehmen Sie den Schleifstein aus der Halterung und legen Sie ihn vor der Benutzung ca. 5 Minuten in Wasser.
- Legen Sie den Schleifstein anschließend wieder in die rutschfeste Halterung, damit er einen festen Halt während des Schleifvorgangs hat.
- Beachten Sie bitte, dass sich während des Schleifens immer ein Wasser-Film auf dem Schleifstein befinden sollte. Dies ist notwendig damit anfallender Schleifstaub im Wasser gebunden wird.



HINWEIS:

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

Einseitig angeschliffene Messer

- Legen Sie zuerst das Messer mit der angeschliffenen Seite auf den Schleifstein. Beachten Sie unbedingt den vom Hersteller vorgegebenen Schneidwinkel des Messers.
- Halten Sie das Messer in einem Winkel von 10 – 30° quer zum Schleifstein.
- Schleifen Sie mit leichtem Druck in Richtung der Schneide. Führen Sie die Rückbewegung annähernd drucklos aus. Diesen Vorgang sollten Sie über die gesamte Klingenlänge mehrfach wiederholen.
- Legen Sie nun das Messer flach mit der ungeschliffenen Seite auf den Schleifstein und wiederholen Sie den Vorgang, um den angeschliffenen Grat zu entfernen. Sie sollten für diesen Schritt circa ein Zehntel der Zeit, die Sie für die andere Seite benötigt haben, aufwenden.

Beidseitig angeschliffene Messer

- Führen Sie den Schleifvorgang auf dem Schleifstein wie bei einseitig geschliffenen Messern durch.
- Beachten Sie, dass japanische und europäische Messer unterschiedliche Winkel haben. Japanische Messer haben einen Winkel von circa 15° und europäische Messer von circa 25°.
- Besonders wichtig ist, dass Sie beide Seiten gleichmäßig schleifen, so dass wieder eine symmetrisch geschliffene Klinge entsteht.

Reinigung

Nach dem Schleifen sollten Sie das Messer in heißem Wasser reinigen und sorgfältig abtrocknen. Reinigen Sie den 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.
- 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 cette pierre à aiguiser. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Pierre à aiguiser
- Support
- Mode d'emploi

Caractéristiques du produit

Grain	1000 / 3000
Dimensions	18,1 x 5,9 x 2,8 cm
Poids	597 g

Utilisation

- Veuillez noter que cette pierre à aiguiser n'est conçue pour un premier procédé d'aiguisage. Cette pierre à aiguiser donne une touche finale aux couteaux que vous aviez déjà aiguisés avec une pierre à aiguiser non polie (à gros grain).
- Lors du premier passage, utilisez la partie non polie de grain 1000. Celui-ci sert à réparer les lames très endommagées ou émoussées. Répétez enfin le processus avec le grain fin 3000. Notez que le grain 3000 suffit pour aiguiser la lame des couteaux si vous aiguisiez régulièrement ces derniers par ailleurs.
- Avant la première utilisation, retirez le film de protection.
- Sortez la pierre à aiguiser de son support et placez-la dans l'eau pendant 5 minutes avant utilisation.
- Placez ensuite la pierre à aiguiser sur son support antidérapant afin qu'elle soit fermement maintenue pendant le processus d'aiguisage.
- Assurez-vous qu'il y ait toujours un film d'eau sur la pierre à aiguiser pendant l'aiguisage. Ceci est essentiel afin que la poussière de l'aiguisage soit capturée par l'eau.



NOTE :

Pendant l'aiguisage, utilisez entièrement la pierre à aiguiser pour garantir une usure régulière.

Lame aiguisée d'un seul côté

- Placez d'abord le couteau avec le côté aiguisé sur la pierre à aiguiser. Tenez compte des spécifications du fabricant relatives à l'angle de coupe du couteau.
- Tenez le couteau en un angle de 10° – 30° par rapport à la pierre à aiguiser.
- Aiguiser dans le sens de la lame en exerçant une légère pression. Effectuez le mouvement de retour presque sans exercer de pression. Répétez ce processus plusieurs fois sur toute la longueur de la lame.
- Placez ensuite la face non aiguisée du couteau à plat sur la pierre à aiguiser et répétez le processus jusqu'à éliminer les bavures. Ne consacrez à cette étape qu'un dixième du temps consacré à l'aiguisage de l'autre face du couteau.

Lame aiguisée des deux côtés

- Procédez comme pour les couteaux aiguisés d'un seul côté.
- 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°.
- Il est très important d'aiguiser les deux côtés de manière uniforme afin d'obtenir une lame aiguisée symétrique.

Nettoyage

Après l'aiguisage, il est recommandé de nettoyer le couteau dans de l'eau chaude et de le sécher soigneusement. 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 blessures !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Maintenez le produit à l'écart de la chaleur extrême.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- 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 !