



www.zonedenmark.dk

Knife sharpener

GB – Using the knife sharpener:

If the blade is very dull, first use the coarse wheel (marked with one dot) 5–10 times to shape the knife edge. Then finely grind the blade using the fine wheel (marked with two dots) 5–10 times.

If the knife only needs light grinding, just use the wheel with the two dots 5–10 times.

...

Place the knife sharpener on an even, stable surface, such as a chopping board.

Grip securely with all your fingers behind the oblong marking on the top, and draw the knife towards you. Don't press too hard. Lift the knife, insert it into the sharpener and pull it towards you again. Repeat.

This knife sharpener does not require the use of water when grinding.

Can be wiped with a damp cloth.

DE – Gebrauchsanweisung Messerschleifer:

Bei einem sehr stumpfen Messer zuerst die grobe Rille (mit einem Punkt markiert) 5–10 Mal anwenden, um die Messerschneide einzuschleifen. Danach für den Feinschliff die feine Rille (mit zwei Punkten markiert) 5–10 Mal nutzen.

Für ein Messer, das nur leicht geschärft werden muss, sind 5–10 Durchgänge in der Rille mit zwei Punkten ausreichend.

...

Stellen Sie den Messerschleifer auf eine stabile, ebene Unterlage, vorzugsweise auf ein Schneidebrett.

Halten Sie den Schleifer hinter der länglichen Markierung an der Oberseite mit allen Fingern fest und ziehen Sie das Messer zu sich heran. Dabei nicht fest drücken. Heben Sie das Messer an, führen Sie es in den Schleifer ein und ziehen Sie es wieder zu sich heran. Dieses wiederholen.

Für diesen Messerschleifer wird beim Schleifen kein Wasser benötigt.

Zur Reinigung mit einem feuchten Tuch abwischen.

DK – Instruktion til knivsliber:

Hvis kniven er meget sløv, anvendes først det grove hjul (markeret med én prik) 5-10 gange for at forme knivsæggen. Derefter finslibes kniven ved at anvende det fine hjul (markeret med to prikker) 5-10 gange.

Hvis kniven kun trænger til en let slibning anvendes hjulet med to prikker 5-10 gange.

...

Sæt knivsliberen på et jævnt og stabilt underlag, gerne et skærebræt.

Hold fast med alle fingre bag den aflange markering på toppen og træk kniven ind mod dig selv. Tryk ikke hårdt. Løft kniven, sæt den i sliberen og træk mod dig selv igen. Dette gentages.

Denne knivsliber kræver ikke brug af vand ved slibning.

Kan rengøres med en fugtig klud.