

Blackwell Messenslijper Set - inclusief 4 slijpstenen

Inhoud van het product

- 1 messenslijper
 - 4 slijpstenen met verschillende korrelgroottes:
 - Grof (360)
 - Middel grof (600)
 - Fijn (800)
 - Extra fijn (1000)
 - Bevestigingsmateriaal
-

Gebruiksaanwijzing

1. Voorbereiding

- Monteer de messenklem en overige benodigdheden stevig op het plateau met de bijgeleverde schroeven.

2. Mes bevestigen

- Plaats het te slijpen mes in de klem.
- Draai de schroef tegen de klok in om het mes stevig vast te zetten, zodat het niet verschuift tijdens het slijpen.
- Het mes moet ongeveer 15,9 mm boven de klem uitsteken.

3. Uitlijning

- Zorg dat het mes horizontaal gelijk loopt aan een van de drie lijnen op de klem.

4. Slijphoek instellen

- Bepaal de juiste slijphoek door aan beide kanten het tandwiel te verschuiven en op de gewenste hoek te positioneren.
- Monteer de geleiderstaafjes op deze positie vast.

5. Slijpen

- Schuif de slijpsteen met de gewenste korrelgrootte over de geleiderstaafjes.
 - Begin met een grovere korrel voor botte messen en werk naar een fijnere korrel voor een scherpere afwerking.
 - Beweeg de slijpsteen gelijkmatig over het mes, van het heft naar de punt, met lichte druk.
 - Herhaal dit proces aan beide zijden van het mes.
-

Onderhoud en reiniging

- Maak de slijpstenen na elk gebruik schoon met een vochtige doek en laat ze volledig drogen voordat u ze opbergt.
 - Bewaar de messenslijper en accessoires op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.
-

Veiligheidsinstructies

- Lees voor gebruik alle instructies zorgvuldig door.
 - Houd de messenslijper buiten het bereik van kinderen.
 - Gebruik de messenslijper alleen voor het slijpen van geschikte messen; niet geschikt voor gekartelde messen.
 - Draag bij voorkeur snijbestendige handschoenen tijdens het slijpen om verwondingen te voorkomen.
-

Leeftijdsbeperkingen

- Dit product is niet geschikt voor personen onder de 18 jaar.
-

Verwijderingsinstructies

- Lever het product en de accessoires in bij een erkend inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur.
-

Waarschuwingen

- P101: Bij het inwinnen van medisch advies, de verpakking of het etiket ter beschikking houden.
 - P102: Buiten het bereik van kinderen houden.
 - P103: Alvorens te gebruiken, het etiket lezen.
-

Gevareninformatie

- EUH541: Vermijd langdurige blootstelling aan vocht om roestvorming te voorkomen.
-

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Blackwell Knife Sharpener Set - including 4 sharpening stones

Product contents

- 1 knife sharpener
 - 4 sharpening stones with different grit sizes:
 - Coarse (360)
 - Medium coarse (600)
 - Fine (800)
 - Extra fine (1000)
 - Mounting materials
-

User instructions

1. Preparation

- Secure the knife clamp and other necessary components firmly onto the platform using the provided screws.

2. Securing the knife

- Place the knife to be sharpened into the clamp.
- Turn the screw counterclockwise to tighten the knife securely, preventing movement during sharpening.
- The knife should protrude approximately 15.9 mm above the clamp.

3. Alignment

- Ensure the knife aligns horizontally with one of the three lines on the clamp.

4. Setting the sharpening angle

- Determine the appropriate sharpening angle by adjusting the gear on both sides to the desired position.
- Secure the guide rods at this position.

5. Sharpening

- Slide the sharpening stone with the desired grit size over the guide rods.
 - Start with a coarser grit for dull knives and progress to a finer grit for a sharper finish.
 - Move the sharpening stone evenly over the knife, from the handle to the tip, applying light pressure.
 - Repeat this process on both sides of the knife.
-

Maintenance and cleaning

- Clean the sharpening stones after each use with a damp cloth and allow them to dry completely before storage.
 - Store the knife sharpener and accessories in a dry place to prevent rust formation.
-

Safety Instructions

- Read all instructions carefully before use.
 - Keep the knife sharpener out of reach of children.
 - Only use the sharpener for suitable knives; not for serrated knives.
 - It is recommended to wear cut-resistant gloves while sharpening to prevent injuries.
-

Age Restrictions

- This product is not suitable for individuals under 18 years old.
-

Disposal Instructions

- Dispose of the product and accessories at an authorized recycling facility for electrical and electronic equipment.
-

Warnings

- P101: If medical advice is needed, have product packaging or label at hand.
 - P102: Keep out of reach of children.
 - P103: Read label before use.
-

Hazard Information

- EUH541: Avoid prolonged exposure to moisture to prevent rust formation.
-

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

Blackwell Messerschärfer-Set - inklusive 4 Schleifsteine

Produktinhalt

- 1 Messerschärfer
 - 4 Schleifsteine mit unterschiedlichen Körnungen:
 - Grob (360)
 - Mittलगrob (600)
 - Fein (800)
 - Extra fein (1000)
 - Befestigungsmaterial
-

Gebrauchsanweisung

1. Vorbereitung

- Befestigen Sie die Messerklemme und andere notwendige Komponenten fest auf der Plattform mit den mitgelieferten Schrauben.

2. Messer befestigen

- Platzieren Sie das zu schärfende Messer in der Klemme.
- Drehen Sie die Schraube gegen den Uhrzeigersinn, um das Messer sicher zu fixieren und ein Verrutschen während des Schärfens zu verhindern.
- Das Messer sollte etwa 15,9 mm über der Klemme herausragen.

3. Ausrichtung

- Stellen Sie sicher, dass das Messer horizontal mit einer der drei Linien auf der Klemme ausgerichtet ist.

4. Einstellen des Schärfwinkels

- Bestimmen Sie den richtigen Schärfwinkel, indem Sie das Zahnrad auf beiden Seiten auf die gewünschte Position verschieben.
- Fixieren Sie die Führungsstäbe an dieser Position.

5. Schärfen

- Schieben Sie den Schleifstein mit der gewünschten Körnung über die Führungsstäbe.
 - Beginnen Sie mit einer groben Körnung für stumpfe Messer und gehen Sie zu einer feineren Körnung für ein schärferes Finish über.
 - Bewegen Sie den Schleifstein gleichmäßig über das Messer, vom Griff zur Spitze, mit leichtem Druck.
 - Wiederholen Sie diesen Vorgang auf beiden Seiten des Messers.
-

Pflege und Reinigung

- Reinigen Sie die Schleifsteine nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und lassen Sie sie vollständig trocknen, bevor Sie sie lagern.
 - Bewahren Sie den Messerschärfer und das Zubehör an einem trockenen Ort auf, um Rostbildung zu vermeiden.
-

Sicherheitsanweisungen

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig vor der Verwendung.
 - Halten Sie den Messerschärfer außerhalb der Reichweite von Kindern.
 - Verwenden Sie den Schärfer nur für geeignete Messer; nicht für Wellenschliffmesser geeignet.
 - Es wird empfohlen, schnittfeste Handschuhe während des Schärfens zu tragen, um Verletzungen zu vermeiden.
-

Altersbeschränkungen

- Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 18 Jahren geeignet.
-

Entsorgungsanweisungen

- Entsorgen Sie das Produkt und das Zubehör an einer autorisierten Recyclingstelle für elektrische und elektronische Geräte.
-

Warnhinweise

- P101: Bei ärztlichem Rat Verpackung oder Etikett bereithalten.
 - P102: Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
 - P103: Vor Gebrauch Etikett lesen.
-

Gefahreninformationen

- EUH541: Vermeiden Sie eine längere Feuchtheitsaussetzung, um Rostbildung zu verhindern.
-

Durch die Befolgung dieser Richtlinien gewährleisten Sie eine langfristige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezielle Anfragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Blackwell Aigiseur de Couteaux - comprenant 4 pierres à aiguiser

Contenu du produit

- 1 aigiseur de couteaux
 - 4 pierres à aiguiser avec différentes tailles de grain :
 - Grossier (360)
 - Moyennement grossier (600)
 - Fin (800)
 - Extra fin (1000)
 - Matériel de fixation
-

Instructions d'utilisation

1. Préparation

- Fixez fermement la pince à couteaux et les autres composants nécessaires sur la plateforme avec les vis fournies.

2. Fixation du couteau

- Placez le couteau à aiguiser dans la pince.
- Tournez la vis dans le sens antihoraire pour bien fixer le couteau et éviter qu'il ne bouge pendant l'affûtage.
- Le couteau doit dépasser d'environ 15,9 mm au-dessus de la pince.

3. Alignement

- Assurez-vous que le couteau est aligné horizontalement avec l'une des trois lignes de la pince.

4. Réglage de l'angle d'affûtage

- Déterminez l'angle d'affûtage approprié en ajustant la molette des deux côtés à la position souhaitée.
- Fixez les tiges de guidage à cette position.

5. Affûtage

- Faites glisser la pierre à aiguiser avec la granulométrie souhaitée sur les tiges de guidage.
- Commencez avec un grain grossier pour les couteaux émoussés et progressez vers un grain plus fin pour une finition plus nette.
- Déplacez la pierre à aiguiser uniformément sur le couteau, du manche à la pointe, en appliquant une légère pression.
- Répétez ce processus des deux côtés du couteau.

Entretien et nettoyage

- Nettoyez les pierres à aiguiser après chaque utilisation avec un chiffon humide et laissez-les sécher complètement avant de les ranger.
- Conservez l'aiguiser et ses accessoires dans un endroit sec pour éviter la formation de rouille.

Instructions de sécurité

- Lisez attentivement toutes les instructions avant utilisation.
- Gardez l'aiguiser hors de portée des enfants.
- Utilisez l'aiguiser uniquement pour les couteaux appropriés ; non adapté aux couteaux dentelés.
- Il est recommandé de porter des gants résistants aux coupures pendant l'affûtage pour éviter les blessures.

Restrictions d'âge

- Ce produit n'est pas adapté aux personnes de moins de 18 ans.

Instructions d'élimination

- Débarrassez-vous du produit et des accessoires dans un centre de recyclage agréé pour les équipements électriques et électroniques.

Avertissements

- P101 : En cas de consultation d'un médecin, garder à disposition l'emballage ou l'étiquette.
- P102 : Tenir hors de portée des enfants.
- P103 : Lire l'étiquette avant utilisation.

Informations sur les dangers

- EUH541 : Évitez une exposition prolongée à l'humidité pour prévenir la formation de rouille.
-

En suivant ces directives, vous assurez une performance optimale et durable de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Blackwell Set Affilacoltelli - inclusi 4 pietre per affilare

Contenuto del prodotto

- 1 affilacoltelli
 - 4 pietre per affilare con diverse granulometrie:
 - Grossolana (360)
 - Media grossolana (600)
 - Fine (800)
 - Extra fine (1000)
 - Materiale di fissaggio
-

Istruzioni per l'uso

1. Preparazione

- Fissare saldamente la pinza per coltelli e gli altri componenti sulla piattaforma utilizzando le viti fornite.

2. Fissaggio del coltello

- Posizionare il coltello da affilare nella pinza.
- Ruotare la vite in senso antiorario per fissare saldamente il coltello ed evitare movimenti durante l'affilatura.
- Il coltello deve sporgere di circa 15,9 mm sopra la pinza.

3. Allineamento

- Assicurarci che il coltello sia allineato orizzontalmente con una delle tre linee sulla pinza.

4. Impostazione dell'angolo di affilatura

- Determinare l'angolo di affilatura appropriato regolando l'ingranaggio su entrambi i lati alla posizione desiderata.
- Fissare le aste di guida in questa posizione.

5. Affilatura

- Far scorrere la pietra per affilare con la granulometria desiderata sulle aste di guida.
- Iniziare con una grana grossolana per coltelli smussati e passare a una grana più fine per una finitura più affilata.

- Muovere la pietra uniformemente sul coltello, dal manico alla punta, applicando una leggera pressione.
 - Ripetere il processo su entrambi i lati del coltello.
-

Manutenzione e pulizia

- Pulire le pietre per affilare dopo ogni utilizzo con un panno umido e lasciarle asciugare completamente prima di riporle.
 - Conservare l'affilacoltelli e gli accessori in un luogo asciutto per prevenire la formazione di ruggine.
-

Istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
 - Tenere l'affilacoltelli fuori dalla portata dei bambini.
 - Utilizzare l'affilacoltelli solo per coltelli appropriati; non adatto per coltelli seghettati.
 - Si consiglia di indossare guanti resistenti ai tagli durante l'affilatura per evitare lesioni.
-

Limitazioni di età

- Questo prodotto non è adatto a persone di età inferiore ai 18 anni.
-

Istruzioni per lo smaltimento

- Smaltire il prodotto e gli accessori presso un centro di riciclaggio autorizzato per apparecchiature elettriche ed elettroniche.
-

Avvertenze

- P101: In caso di consultazione di un medico, tenere a disposizione l'imballaggio o l'etichetta.
 - P102: Tenere fuori dalla portata dei bambini.
 - P103: Leggere l'etichetta prima dell'uso.
-

Informazioni sui pericoli

- EUH541: Evitare l'esposizione prolungata all'umidità per prevenire la formazione di ruggine.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni ottimali e durature del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Blackwell Zestaw do Ostrzenia Noży - w tym 4 kamienie ostrzące

Zawartość zestawu

- 1 ostrzałka do noży
 - 4 kamienie ostrzące o różnych gradacjach:
 - Gruby (360)
 - Średnio gruby (600)
 - Drobnny (800)
 - Bardzo drobnny (1000)
 - Materiały montażowe
-

Instrukcja użytkowania

1. Przygotowanie

- Przymocuj solidnie zacisk do noża oraz inne niezbędne komponenty do platformy za pomocą dołączonych śrub.

2. Mocowanie noża

- Umieść nóż, który ma zostać naostrzony, w zacisku.
- Obróć śrubę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby pewnie zamocować nóż i zapobiec jego przesuwaniu się podczas ostrzenia.
- Nóż powinien wystawać około 15,9 mm nad zacisk.

3. Wyrównanie

- Upewnij się, że nóż jest wyrównany poziomo do jednej z trzech linii na zacisku.

4. Ustawienie kąta ostrzenia

- Określ odpowiedni kąt ostrzenia, przesuwając pokrętko po obu stronach do pożądanej pozycji.
- Zamocuj pręty prowadzące w tej pozycji.

5. Ostrzenie

- Przesuwaj kamień ostrzący o wybranej gradacji po prętach prowadzących.

- Rozpocznij od grubszego kamienia do tępych noży, a następnie przejdź do drobniejszego dla bardziej precyzyjnego ostrza.
 - Przesuwaj kamień ostrzący równomiernie po ostrzu noża, od rękojeści do czubka, stosując lekki nacisk.
 - Powtórz ten proces po obu stronach noża.
-

Konserwacja i czyszczenie

- Czyść kamienie ostrzące po każdym użyciu wilgotną szmatką i pozwól im całkowicie wyschnąć przed przechowywaniem.
 - Przechowuj ostrzałkę i akcesoria w suchym miejscu, aby zapobiec powstawaniu rdzy.
-

Instrukcje bezpieczeństwa

- Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje.
 - Trzymaj ostrzałkę poza zasięgiem dzieci.
 - Używaj ostrzałki tylko do odpowiednich noży; nie nadaje się do noży ząbkowanych.
 - Zaleca się noszenie rękawic odpornych na przecięcia podczas ostrzenia, aby uniknąć obrażeń.
-

Ograniczenia wiekowe

- Produkt nie jest przeznaczony dla osób poniżej 18. roku życia.
-

Instrukcje utylizacji

- Utylizuj produkt i akcesoria w autoryzowanym punkcie recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
-

Ostrzeżenia

- P101: W przypadku konieczności konsultacji lekarskiej należy mieć przy sobie opakowanie lub etykietę.
 - P102: Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
 - P103: Przed użyciem przeczytać etykietę.
-

Informacje o zagrożeniach

- EUH541: Unikać długotrwałego narażenia na wilgoć, aby zapobiec powstawaniu rdzy.
-

Postępując zgodnie z tymi wskazówkami, zapewnisz długotrwałą i optymalną wydajność produktu. W przypadku dodatkowych informacji lub pytań skontaktuj się z działem obsługi klienta lub sklepem, w którym dokonano zakupu.

Blackwell Juego de Afilador de Cuchillos - incluye 4 piedras de afilar

Contenido del producto

- 1 afilador de cuchillos
 - 4 piedras de afilar con diferentes granulometrías:
 - Gruesa (360)
 - Media gruesa (600)
 - Fina (800)
 - Extra fina (1000)
 - Materiales de fijación
-

Instrucciones de uso

1. Preparación

- Fije firmemente la pinza para cuchillos y otros componentes necesarios en la plataforma utilizando los tornillos proporcionados.

2. Fijación del cuchillo

- Coloque el cuchillo que desea afilar en la pinza.
- Gire el tornillo en sentido antihorario para fijar firmemente el cuchillo y evitar que se mueva durante el afilado.
- El cuchillo debe sobresalir aproximadamente 15,9 mm por encima de la pinza.

3. Alineación

- Asegúrese de que el cuchillo esté alineado horizontalmente con una de las tres líneas de la pinza.

4. Ajuste del ángulo de afilado

- Determine el ángulo de afilado adecuado ajustando el engranaje en ambos lados hasta la posición deseada.

- Fije las barras de guía en esta posición.

5. Afilado

- Deslice la piedra de afilar con la granulometría deseada sobre las barras de guía.
 - Comience con una piedra más gruesa para cuchillos desafilados y pase a una más fina para un acabado más preciso.
 - Mueva la piedra de afilar uniformemente sobre el cuchillo, desde el mango hasta la punta, aplicando una ligera presión.
 - Repita este proceso en ambos lados del cuchillo.
-

Mantenimiento y limpieza

- Limpie las piedras de afilar después de cada uso con un paño húmedo y déjelas secar completamente antes de guardarlas.
 - Almacene el afilador de cuchillos y sus accesorios en un lugar seco para evitar la formación de óxido.
-

Instrucciones de seguridad

- Lea todas las instrucciones detenidamente antes de usar.
 - Mantenga el afilador de cuchillos fuera del alcance de los niños.
 - Use el afilador solo para cuchillos adecuados; no apto para cuchillos dentados.
 - Se recomienda usar guantes resistentes a cortes durante el afilado para evitar lesiones.
-

Restricciones de edad

- Este producto no es adecuado para personas menores de 18 años.
-

Instrucciones de eliminación

- Deseche el producto y sus accesorios en un punto de reciclaje autorizado para equipos eléctricos y electrónicos.
-

Advertencias

- P101: Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta.
- P102: Mantener fuera del alcance de los niños.
- P103: Leer la etiqueta antes de usar.

Información sobre peligros

- EUH541: Evite la exposición prolongada a la humedad para prevenir la formación de óxido.

Siguiendo estas directrices, garantizará un rendimiento óptimo y duradero de su producto. Para obtener más información o realizar consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.