

Tri-Stone Sharpening Instructions:

1. Depending on the condition of your blade, determine the correct grit to sharpen and maintain your knife's edge.

COARSE (Diamond 320 grit) (Synthetic 120): Coarse grit used for aggressive reconditioning on extremely dull knives to repair and re-profile damaged blades. It is not recommended to begin with this stone every time.

MEDIUM (Deluxe 280 grit) (Alumina-Oxide Synthetic 180 grit): Medium grit ideal to maintain an edge that is slightly dull and undamaged.

FINE (Ceramic 1500 grit) (Synthetic 240): Fine grit used for polishing and honing your blade for a longer lasting edge.

2. We recommend using a 21° angle for basic knives and have provided an angle guide for your convenience. Place the angle guide on the stone (Fig.1) and lay blade FLAT against the guide (Fig. 2). This is your starting position.

Important: Maintain a consistent angle during this process for accurate results.

3. Begin at the base of the blade. Draw and push the knife's edge away from you in a smooth, forward motion toward the tip of the knife as if you are slicing a thin layer off the stone.

(Fig. 3)

4. Apply 3-10 strokes to both sides of your blade.

Exceptions to the rule: razors, single bevel and Japanese knives.

5. After sharpening, it is important to thoroughly clean your knife before using.

For any additional questions regarding these instructions, please contact us for further clarification on our website at www.accusharp.com/contact.

Made in China.

Instructions d'affûtage Tri-Stone:

1. Suivant l'état de la lame, déterminer le grain approprié pour affûter et maintenir le tranchant du couteau.

Diamant grossier (COARSE grain 320)

Synthétique 120 : Grain grossier utilisé pour la remise à neuf agressive sur les couteaux extrêmement émoussés pour réparer et reprofiler les lames abîmées. Il n'est pas recommandé de toujours commencer par cette pierre.

Grain moyen en alumine-oxyde (MEDIUM) (grain DELUXE 280/180): Grain moyen idéal pour entretenir un tranchant qui est légèrement émoussé et non abîmé.

Grain fin en céramique (FINE) grain 1500:

Grain fin en alumine-oxyde (FINE) 240: Grain fin utilisé pour polir et affûter la lame pour un tranchant de plus longue durée.

2. Nous recommandons d'utiliser un angle de 21° pour les couteaux de base et nous avons inclus un guide d'angle pour votre commodité. Placer le guide d'angle sur la pierre (Fig.1) et poser la lame À PLAT contre le guide (Fig. 2). Ceci est votre position de départ.

Important: Maintenir un angle uniforme durant ce processus afin d'obtenir des résultats exacts.

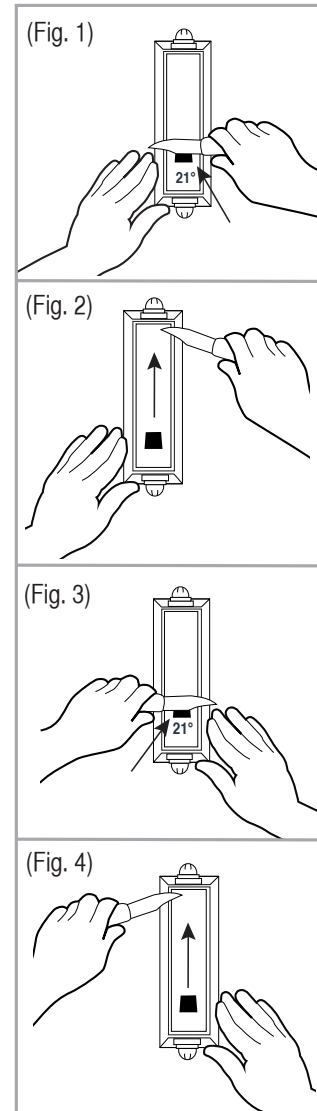
3. Commencer à la base de la lame. Tirer et pousser le tranchant du couteau à l'écart de soi en un mouvement avant régulier vers la pointe du couteau comme pour détacher une couche mince de la pierre. (Fig. 3)

4. Exécuter 3 à 10 courses des deux côtés de la lame. **Exceptions à la règle:** rasoirs, couteaux à un seul biseau et couteaux japonais.

5. Pour affûter l'autre côté de la lame, il suffit de changer de mains et de répéter les étapes précédentes.

(Fig. 3-4) Après l'affûtage, il importe de nettoyer soigneusement le couteau avant usage.

Pour toute autre question concernant ces instructions, prière de communiquer avec nous pour de plus amples explications sur notre site Web à www.accusharp.com/contact. Fabriqué en Chine.



Fortune Products, Inc.

www.accusharp.com
Copyright © 2017, Fortune Products, Inc.
All Rights Reserved

Instrucciones de Afilado de Tri-piedra:

1. Dependiendo de la condición de su hoja, determine el grano correcto para afilar y mantener el filo de su cuchillo.

Diamante GRUESO (COARSE) grano 320:

Óxido de aluminio GRUESO (COARSE) grano 120: El grano grueso se utiliza para el re acondicionamiento agresivo de cuchillos extremadamente embotados para reparar y re perfilar hojas dañadas. No se recomienda comenzar con esta piedra en cada instancia.

Óxido de aluminio MEDIANO (MEDIUM)

DELUXE grano 280:

Óxido de aluminio MEDIANO (MEDIUM) grano 180: Piedra de grano mediano para mantener un filo que es ligeramente embotado y sin daño.

Óxido de aluminio FINO (FINE) (grano 1500/ 240):

El grano fino se utiliza para pulir y rectificar su hoja para una hoja con filo más duradero.

2. Recomendamos usar un ángulo de 21° para cuchillos básicos y hemos proporcionado una guía de ángulos para su conveniencia. Colocar la guía de ángulo sobre la piedra y coloque la hoja PLANA sobre la guía (Fig. 1). Esta es la posición inicial.

Importante: Mantener un ángulo constante durante el proceso para resultados precisos.

3. Comenzar en la base de la hoja. Lleve y empuje el borde del cuchillo alejándose de usted en una moción fluida hacia adelante hacia la punta del cuchillo como si estuviera cortando una capa delgada de la piedra. (Fig. 2)

4. Aplicar de 3-10 trazas sobre ambos lados de la hoja.

Excepciones a la regla: rasuradoras, biseles simples y cuchillos japoneses.

5. Para afilar el otro lado del cuchillo, simplemente cambie de mano y repita los pasos anteriores (Fig. 3-4). Luego de afilar, es importante limpiar a fondo su cuchillo antes de usarlo.

Para cualquier pregunta adicional sobre estas instrucciones o la garantía del producto, comuníquese con nosotros para obtener más información en nuestro sitio web en: www.accusharp.com/contact

Hecho en China

Anleitung für das Schärfen mit drei Steinen:

1. Bestimmen Sie die passende Körnung zum Schleifen und Schärfen der Messerkante abhängig vom Zustand der Klinge.

GROBE Diamantkörnung „COARSE“ (Korn 320):

GROBE Aluminiumoxid „COARSE“ (Korn 120): Grobe Körnung zum aggressiven Wiederherstellen von extrem stumpfen Messern und zum Reparieren und erneuten Profilieren von beschädigten Klingen. Es wird nicht empfohlen, grundsätzlich mit diesem Schleifstein zu beginnen.

MITTLERES Aluminiumoxid „MEDIUM DELUXE“ (Korn 280):

MITTLERES Aluminiumoxid „MEDIUM“ (Korn 180): Mittelstarke Körnung, ideal zur Schärfung einer etwas stumpfen und nicht beschädigten Kante.

FEINE Keramik „FINE“ (Korn 1500):

FEINE Aluminiumoxid „FINE“ (Korn 240): Feine Körnung zum Polieren und Feinschleifen der Klinge, für eine länger anhaltende Kante.

2. Wir empfehlen für normale Messer einen Winkel von 21° und stellen Ihnen der Einfachheit halber eine Winkelführungsplatte zur Verfügung. Legen Sie die Winkelführungsplatte auf den Schleifstein und legen Sie die Klinge FLACH gegen die Führungsplatte (Abb. 1). Dies ist Ihre Startposition.

Wichtig: Behalten Sie während des Schleifens stets den selben Winkel bei, um genaue Ergebnisse zu erzielen.

3. Beginnen Sie am Klingenansatz. Ziehen und drücken Sie die Messerkante mit einer gleichmäßigen Vorwärtsbewegung von sich weg, in Richtung Messerspitze, so als ob Sie eine dünne Schicht des Steins abschneiden wollten. (Abb. 2)

4. Führen Sie diese Bewegung auf beiden Seiten der Klinge 3-10 Mal durch.

Ausnahmen: Rasierer, Messer mit einseitigem Schriff und japanische Messer.

5. Wechseln Sie die Hände, um die andere Seite der Klinge zu schärfen und wiederholen Sie die vorangegangenen Schritte (Abb. 3-4). Es ist wichtig, dass Sie das Messer nach dem Schleifen sorgfältig reinigen, bevor Sie es benutzen.

Bei weiteren Fragen in Bezug auf diese Anleitung oder die Produktgarantie, wenden Sie sich bitte an uns oder besuchen Sie unsere Webseite unter www.accusharp.com/contact.

ACCU SHARP®

Keep your edge®

Tri-Stone Sharpening System Système d'affûtage Tri-Stone De Afilado de Tri-piedra „Tri-Stone“ Schärfsystem



Fortune Products, Inc.

www.accusharp.com
Copyright © 2017, Fortune Products, Inc.
All Rights Reserved