



3 Way Sharpening Stone System



PREPARING YOUR STONE \ PREPARACIÓN DE LAS PIEDRAS

1. Remove stone holder with stones from the base of the unit. Fill the base with the Premium Honing Oil provided (recommended amount is 1/4 of the depth of the base). \ Quite el soporte con las piedras desde la base de la unidad. Llene la base con el aceite de bruñido premium proporcionado (la cantidad recomendada es 1/4 de la profundidad de la base).



2. Set the stone holder back into place and rotate each stone through the honing oil. \ Coloque el soporte nuevamente en su lugar y gire cada piedra aplicándole aceite de bruñir.
3. Once sharpening is complete, rotate each stone into the oil and allow them to drain into the well. This will keep metal residue from clogging the stone pores. \ Una vez que haya finalizado el afilado, gire cada piedra por el aceite y déjelas drenar en el depósito. Esto evitará que los residuos metálicos obstruyan los poros de las piedras.

HOW TO SHARPEN \ CÓMO AFILAR

1. Select the starting stone based on the condition of the edge of your blade. \ Seleccione la piedra inicial basándose en el filo actual de su hoja.

Coarse – nicked and damaged edges \ **Grueso** – filos mellados y dañados

Medium – very dull edges \ **Mediano** – filos muy romos

Fine – slightly dull edges, or in need of a light touch-up \ **Fino** – filos ligeramente romos, o que necesitan un ligero retoque

*The Fine stone must be used to complete the process each time a blade is sharpened. \ La piedra fina se debe usar para completar el proceso cada vez que se afila una hoja

2. Rotate the stone through the honing oil and return to starting position. \ Gire la piedra por el aceite de bruñir y vuelva a colocarla en su posición inicial.
3. Each type of knife can require a slightly different edge angle ranging from 12° to 20°. Use the angle wedge supplied to get an approximate angle on each side of the blade. \ Cada tipo de cuchillo puede requerir un ángulo de filo ligeramente diferente que va de 12° a 20°. Utilice la cuña angulada suministrada para lograr un ángulo aproximado en cada lado de la hoja.

*It is important to be consistent and sharpen your knife at the same angle each time. \ Es importante ser uniforme y afilar el cuchillo en el mismo ángulo cada vez.

**Your food preparation knives will perform their best when sharpened at an angle between 15° - 20° on each side of the blade. \ Los cuchillos para la preparación de alimentos rendirán mejor cuando se afilan en un ángulo de entre 15° y 20° grados a cada lado de la hoja.



4. Begin by placing the blade on the left side of the stone. Slide the blade in a downward motion across the stone, starting from the heel and ending with the tip. Make sure the entire blade length passes over the stone in one stroke. \ Comience colocando la hoja en el lado izquierdo de la piedra. Deslice la hoja en un movimiento descendente a través de la piedra, partiendo por el talón y finalizando en la punta. Cerciérese de que toda la extensión de la hoja pase por sobre la piedra en una sola pasada.



5. Turn the blade over, use the same angle and bring the blade across the opposite direction, moving from right to left. \ Voltee la hoja, utilice el mismo ángulo y vuelva la hoja en la dirección contraria, moviéndola de derecha a izquierda.



6. Continue alternating sides until desired result is achieved. \ Continúe alternando los lados hasta lograr el resultado que desee.
7. As the edge improves, move to the next finer stone. \ A medida que va mejorando el filo, pase a la próxima piedra más fina.

*During the last few strokes on the fine grit stone, you should lighten your pressure to set the sharpest edge. \ Durante las últimas pasadas por la piedra de grano fino, debe bajar la presión para dejar el borde más afilado.

USING THE ANGLE WEDGE \ USO DE LA CUÑA ANGULADA

1. The angle wedge can be used to help determine the proper angle at which the blade should be held. It is NOT intended to be used during the stroking of the blade across the stone. \ La cuña angulada se puede usar para ayudar a determinar el ángulo correcto en el cual se debe sujetar la hoja. NO está hecha para usarse durante las pasadas de la hoja por la piedra.
2. Place the wedge at one end of the stone. Rest the blade against the wedge and determine your angle. Remove the wedge and proceed to stroke as previously instructed. \ Coloque la cuña en un extremo de la piedra. Apoye la hoja contra la cuña y determine el ángulo. Quite la cuña y proceda a pasar la hoja según las instrucciones anteriores.

ABOUT HONING OIL \ ACERCA DEL ACEITE DE BRUÑIR

1. Sharpening is most effective with honing oil on the surface of the stone. Oil prevents the stone from becoming clogged. \ El afilado es más eficaz con aceite de bruñir en la superficie de la piedra. El aceite evita que la piedra se obstruya.
2. Honing Oil is premium grade, food-safe and USDA approved. \ El aceite de bruñir es de alta calidad, apto para usarse con alimentos y aprobado por el USDA.



CARE AND MAINTENANCE OF THIS SHARPENER \ CUIDADO Y MANTENIMIENTO DEL AFILADOR

1. All NON-STONE surfaces of the SHARPENING SYSTEM can be wiped clean with a soft cloth and a mild spray cleaner. \ Todas las superficies que NO SEAN DE PIEDRA del SISTEMA DE AFILADO se pueden limpiar con un paño suave humedecido con un limpiador.
2. Oil will need to be changed once the color begins to darken. Generally, once every 2 months for frequent sharpening, or once every 4 months for infrequent sharpening. \ El aceite se debe cambiar una vez que su tonalidad comience a oscurecer. Generalmente, una vez cada 2 meses de afilado frecuente, o una vez cada 4 meses en el caso de que el afilado sea más esporádico.
3. To dispose of used honing oil, slowly pour the oil into a container so that the well is now empty. Clean the well with soap and water. Dry thoroughly. Refill the well with the Premium Honing oil so that your system is ready to go. \ Para deshacerse del aceite de bruñir usado, viértalo lentamente en un recipiente a fin de vaciar el depósito. Limpie el depósito con agua y jabón. Drénelo completamente. Vuelva a llenarlo con aceite de bruñir de alta calidad de modo que el sistema esté listo para funcionar nuevamente.

Mercer Culinary
1860 Smithtown Avenue, Ronkonkoma, NY 11779
T: 800.221.5202 F: 866.335.9700
mercerculinary.com