

Combination Sharpening Stone

Instructions for Use / Instrucciones para el uso / Mode d'emploi

M15951/M15952

Soak the stone in water for 5 minutes and then place in silicone base holder. Sharpening in one or two steps is decided by the condition of the knife. Coarser grinding is used to repair damaged edges or for blunt knives. Finer grinding is used to eliminate burrs on the knife blade edge.

1. Hold the knife at an angle of 15 to 20°, grind the edge on the surface of the stone back and forth with gentle pressure, until the edge is to your desired level of sharpness.
 2. When switching sides of the blade, add water to create a good slurry and keep stone lubricated.
 3. If you are repeating with a finer grit stone, repeat step 1 using less pressure on the blade until the edge is smooth of burrs.
- How often your knives need to be sharpened will depend on the amount they are used and the type of food being cut. Always wipe knives with cloth after sharpening.
 - Clean the stone surface with a soft brush and leave to air dry.
 - Use the whole surface of the stone when sharpening knives for greatest consistency.
 - Stones should not be dropped on counters or floors.

Remoje la piedra en agua durante 5 minutos y luego colóquela en el soporte de la base de silicona. El afilar en uno o dos pasos se decide según la condición del cuchillo. Se utiliza la piedra de amolar más gruesa para reparar bordes dañados o para cuchillos romos. La más fina se utiliza para eliminar las rebabas en el borde de la hoja del cuchillo.

1. Mantenga el cuchillo en un ángulo de 15 a 20°, afile el filo sobre la superficie de la piedra pasándolo hacia atrás y hacia adelante con una ligera presión, hasta quedar afilado a su gusto.
 2. Al cambiar al otro lado de la hoja, añada agua para crear una buena pasta y mantener la piedra lubricada.
 3. Si está repitiendo el afilado con una piedra de grano más fino, repita el paso 1 utilizando menos presión sobre la cuchilla hasta que el borde esté liso y sin rebabas.
- La frecuencia con la que los cuchillos deben afilarse dependerá de las veces que se utilizan y del tipo de alimentos que se cortan. Siempre limpie los cuchillos con un paño después de afilarlos.
 - Limpie la superficie de la piedra con un cepillo suave y déjela secar al aire.
 - Para una mayor consistencia, utilice toda la superficie de la piedra al afilar los cuchillos.
 - No se debe dejar caer las piedras sobre los mostradores o pisos.

Faire tremper la pierre dans de l'eau pendant 5 minutes, puis la poser dans le socle support en silicone. Selon l'état du couteau, l'aiguisage se déroule en une ou deux étapes. On utilise un aiguisage grossier pour réparer les lames endommagées ou pour les couteaux émoussés. On utilise un aiguisage plus fin pour éliminer les bavures sur le tranchant de la lame de couteau.

1. Tenir le couteau à un angle de 15 à 20 degrés, aiguiser le côté tranchant sur la surface de la pierre, de long en large, en appliquant une pression légère jusqu'à l'obtention du taillant désiré.
 2. Lors du passage d'un côté à l'autre de la lame, ajouter de l'eau pour créer une boue liquide abondante et ainsi lubrifier la pierre.
 3. Si vous utilisez une pierre à grain plus fin, répéter l'étape 1 en appliquant moins de pression sur la lame jusqu'à l'obtention du taillant lisse sans présence de bavures.
- La fréquence d'aiguisage de vos couteaux dépend de la fréquence d'utilisation et du genre de coupe des aliments. Essayer toujours les couteaux à l'aide d'un chiffon après l'aiguisage.
 - Nettoyer la surface de la pierre à l'aide d'une brosse souple et laisser sécher à l'air libre.
 - Utiliser toute la surface de la pierre en aiguisant les couteaux pour une plus grande uniformité.
 - Ne pas laisser les pierres tomber sur les comptoirs ou les planchers.