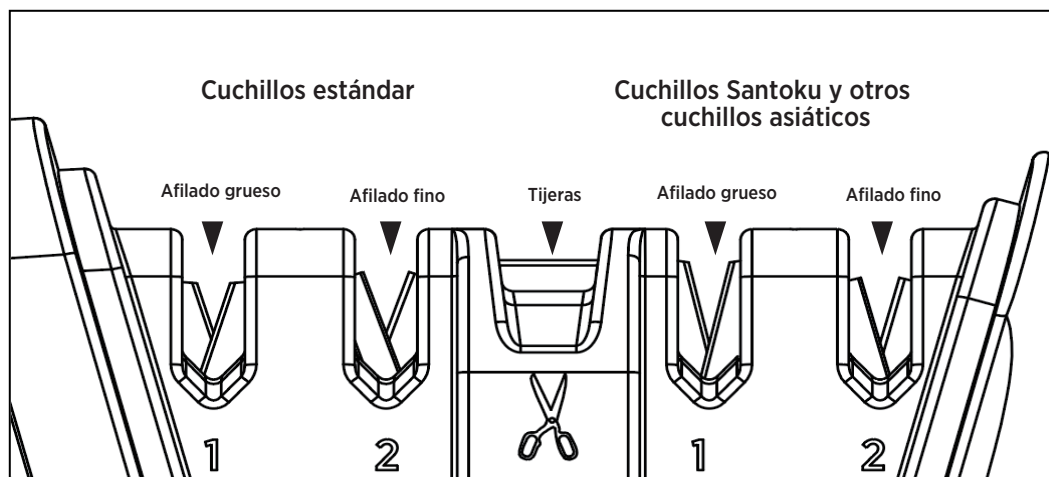


Manual de usuario

**INSTRUCCIONES PARA EL AFILADO DE CUCHILLOS ESTÁNDAR:**

Los cuchillos **estándar** incluyen todos los cuchillos europeos/americano con filo de doble biselado de aproximadamente 20°.

1. Sostenga el afilador con la mano izquierda sobre una superficie plana y estable. **Mantenga los dedos a una distancia segura de las ranuras de afilado, de lo contrario podrían producirse lesiones.**

2. Inserte la hoja completamente y de manera vertical en la ranura de afilado apropiada en un ángulo de 90 grados con respecto al afilador. **Suavemente y ejerciendo una ligera presión, tire de la hoja del cuchillo de modo que pase por el afilador desde la parte posterior hasta la punta en la dirección que indican las flechas.** (Ver Fig. 1).

Ranura en forma de V N.º 1 (hoja de carburo grueso) - Para afilar rápidamente un nuevo filo

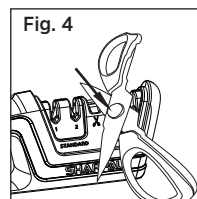
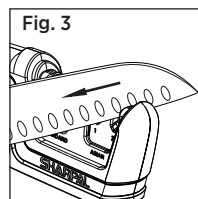
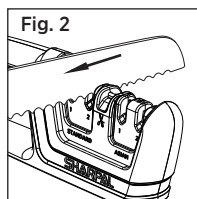
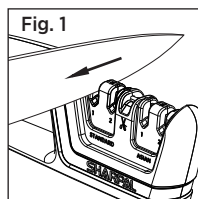
Ranura en forma de V N.º 2 (hoja de cerámica fina) - Para afilar un filo con un acabado fino

Nota: Al utilizar el afilador de cuchillos es suficiente aplicar una ligera presión. Si aplica una presión excesiva, podría perder el control del cuchillo y podrían producirse lesiones. Aumente cuidadosamente y de manera gradual la presión hasta que se alcance el resultado deseado.

La ranura de cerámica N.º 2 es para el afilado fino de hojas ligeramente desafiladas. La ranura de carburo N.º 1 es para hojas desafiladas o dañadas en las que hay que crear un nuevo filo. Intente afilar los cuchillos de buena calidad con la ranura de cerámica N.º 2 en primer lugar.

Utilice únicamente la ranura de cerámica N.º 2 para afilar los cuchillos de filos dentados. (Ver Fig. 2).

3. Repita la acción anterior hasta que la hoja esté afilada. **Lleve a cabo la acción siempre tirando de la hoja para que pase a través de la ranura de afilado desde la parte posterior hasta la punta, y nunca haciendo movimientos hacia delante y hacia atrás.**

**INSTRUCCIONES PARA EL AFILADO DE CUCHILLOS ASIÁTICOS:**

Los cuchillos asiáticos incluyen todos los cuchillos SANTOKU y otros cuchillos con filo de doble biselado de aproximadamente 15°. **No afile filos con un solo biselado, como hojas estilo sashimi tradicionales.**

1. Sostenga el afilador con la mano izquierda sobre una superficie plana y estable. **Mantenga los dedos a una distancia segura de las ranuras de afilado, de lo contrario podrían producirse lesiones.**

2. Inserte la hoja completamente en la ranura de afilado apropiada en un ángulo de 90 grados con respecto al afilador. **Suavemente y ejerciendo una ligera presión, tire de la hoja del cuchillo de modo que pase por el afilador desde la parte posterior hasta la punta en la dirección que indican las flechas.** (Ver Fig. 3).

Ranura en forma de V N.º 1 (hoja de carburo grueso) - Para afilar rápidamente un nuevo filo

Ranura en forma de V N.º 2 (hoja de cerámica fina) - Para afilar un filo con un acabado fino

Nota: Al utilizar el afilador de cuchillos es suficiente aplicar una ligera presión. Si aplica una presión excesiva, podría perder el control del cuchillo y podrían producirse lesiones. Aumente cuidadosamente y de manera gradual la presión hasta que se alcance el resultado deseado.

La ranura de cerámica N.º 2 es para el afilado fino de hojas ligeramente desafiladas. La ranura de carburo N.º 1 es para hojas desafiladas o dañadas en las que hay que crear un nuevo filo. Intente afilar los cuchillos de buena calidad con la ranura de cerámica N.º 2 en primer lugar.

Utilice únicamente la ranura de cerámica N.º 2 para afilar los cuchillos de filos dentados.

3. Repita la acción anterior hasta que la hoja esté afilada. **Lleve a cabo la acción siempre tirando de la hoja para que pase a través de la ranura de afilado desde la parte posterior hasta la punta, y nunca haciendo movimientos hacia delante y hacia atrás.**

INSTRUCCIONES PARA EL AFILADO DE TIJERAS:

1. Sostenga el afilador con una mano sobre una superficie plana y estable. Con la otra mano, sujete lo máximo posible la hoja de las tijeras que desea afilar con el filo expuesto.

2. Asegúrese de que el lado biselado de la hoja está completamente apoyado contra la hoja de carburo. Mueva las tijeras desde la bisagra hasta la punta en la dirección indicada por las flechas. (Ver Fig. 4).

Nota: Todas las hojas de tijeras tienen un solo biselado; afilado solo el lado de la hoja que tiene bisel.

MANTENIMIENTO:

1. Limpie el exterior con un paño suave húmedo.

2. No es necesario utilizar aceite ni ningún otro tipo de lubricante.

ADVERTENCIAS: Este producto no es un juguete. Manténgase fuera del alcance de los niños.

• Vea este vídeo de demostración en YouTube: bit.ly/104NVideo

O escanee el código QR

• Todos los productos SHARPAL tienen **3 años** de garantía a partir de la fecha de compra para defectos en el material y la fabricación con un uso normal; no cubre los daños causados por un uso inadecuado o su alteración. **ESTA GARANTÍA SE APLICA SOLO A UN USO NO INDUSTRIAL Y NO COMERCIAL.** Si quiere presentar una reclamación por un artículo en garantía, póngase en contacto con nosotros a través del sitio web de SHARPAL o envíe un correo electrónico directamente a warranty@sharpal.com.

