



ANLEITUNG:

Halten Sie den Wetzstahl etwa eine Arm-länge vom Körper entfernt. Dann ziehen Sie das Messer senkrecht in einem Winkel von ca. 20° über den Stahl. Führen Sie beide Messerseiten 5 bis 10 mal im Wechsel jeweils vom Schaft bis zur Spitze über die gesamte Länge des Stahls. Den Wetzstahl und das Messer bitte nach dem Schärfen mit klarem Wasser abspülen und trocknen.

INSTRUCTIONS FOR USE:

Hold the sharpening steel at arm's length in front of you. Then draw the knife blade at an angle of 20° against the steel. Move both sides of the blade 5 to 10 times from bolster to the tip in turns over the full length of the steel. After sharpening, the sharpening steel and the knife should be cleaned under clear water and dried.



INSTRUCTIONS :

Tenez le fusil d'affûtage à une distance correspondant à environ une longueur de bras de votre corps. Passez la lame du couteau perpendiculairement sur l'acier en respectant un angle d'env. 20°. Guidez alternativement les deux faces du couteau 5 à 10 fois respectivement de la base à la pointe sur toute la longueur de l'acier. Après, l'affûtage, rincer le fusil d'affûtage et le couteau à l'eau propre et les sécher.



INSTRUCCIONES:

Sostenga el afilador de acero aproximadamente una longitud de brazo alejado del cuerpo. Entonces pase el cuchillo perpendicularmente en un ángulo de aproximadamente 20° sobre el acero. Conduzca ambas caras del cuchillo alternativamente 5 a 10 veces respectivamente desde el mango hasta la punta sobre toda la longitud del acero. Enjuague con agua limpia y seque el afilador de acero y el cuchillo por favor después del afilado.