

knife sharpener, ceramic Messerschärfer, Keramik afilador de cuchillos, ceramica aiguisse-couteaux, céramic

2922



2-Stage Sharpener
afilador duo

Set to our new PEtec angle
Set con nuestro nuevo Petec



2944



Universal - Standard & Asian-style blades
Universal - para formas de hoja estándar y asiáticas

Set to our new PEtec angle
Set con nuestro nuevo Petec

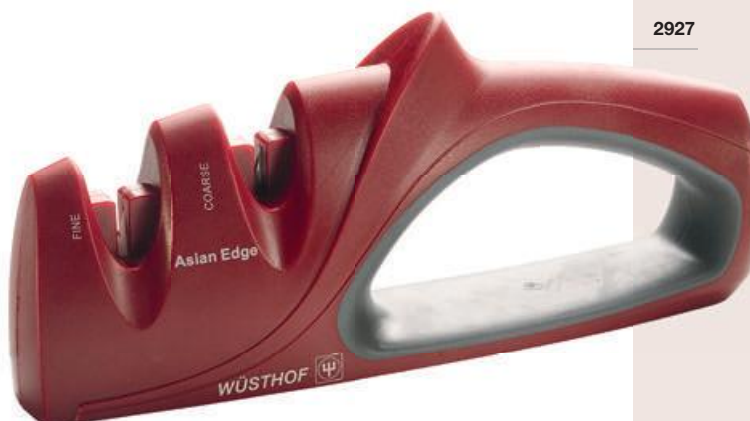


2927



Asian-style blades
Para formas de hoja asiáticas

Set to our new PEtec angle
Set con nuestro nuevo Petec



The knife sharpener for professional results

Place sharpener on a flat work surface. Hold the sharpener with one hand as indicated and the knife handle with the other. Insert knife blade fully into the slot at a 90° angle to the sharpener. Apply moderate downward pressure on the blade while pulling the knife toward you through the appropriate notch. Repeat this action, always pulling the blade from the heel to tip (never back and forth) through either the carbide or the ceramic notch. Note: The first stage carbide (coarse) sharpens dull edges. The second stage ceramic (fine) provides a polished, razor sharp edge. A reasonably sharp knife may only require this light honing.

Afilador para repasar el filo profesionalmente

Sitúe el afilador sobre una superficie de trabajo plana. Sujete el afilador con una mano de la forma indicada y el mango del cuchillo con la otra mano. Inserte la hoja del cuchillo completamente en la ranura en un ángulo de 90° respecto al afilador. Aplique una presión moderada hacia abajo sobre la hoja mientras tira del cuchillo en su dirección a través de la muesca apropiada. Repita esta acción, siempre tirando de la hoja de la parte inferior a la punta (nunca hacia atrás y adelante) a través de la muesca de carburo o de cerámica. Nota: La primera etapa de carburo (gruesa) afila los filos desafilados. La segunda etapa de cerámica (fina) proporciona un filo pulido, muy afilado. Posiblemente un cuchillo razonablemente afilado solo requiera este ligero afilado.