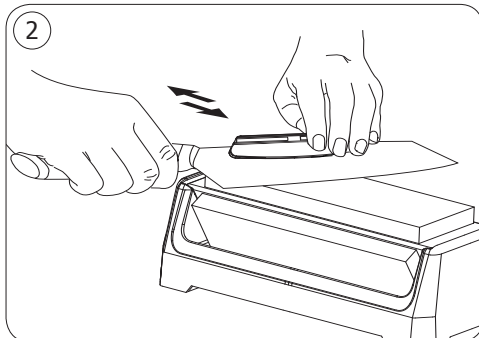
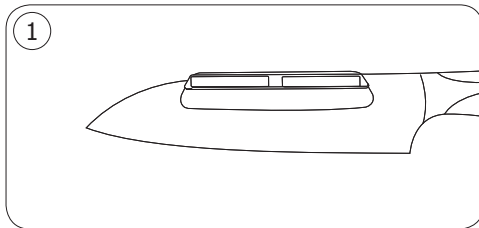
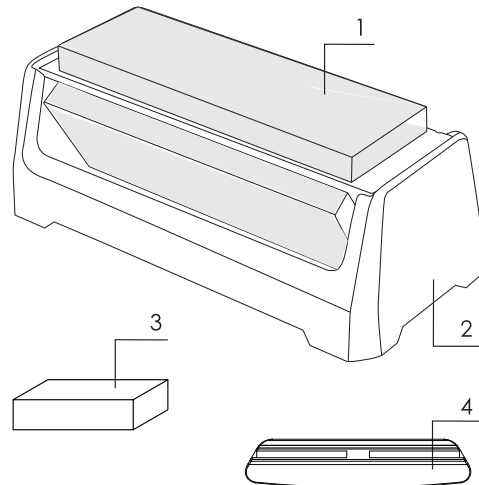


VOGUE

Stone knife sharpening kit

Instruction manual



Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:
CX055

EN

Stone knife sharpening kit

Safety instructions

- Always sharpen in the same direction, front to back or back to front. Ensure to make full use of the whole whetstone surface to avoid unevenness.
- When in use, it is recommended to apply some water or oil to avoid overheating and thus any damage to the blade.
- Honing oil is highly recommended for better grinding.
- Prevent the whetstone from falling from height.
- Whetstone and knives should be kept away from children to avoid accidents.

Applicable knives

Chinese knives, European knives, Japanese knives, Outdoor knives, Woodworking tools, etc.

Pack contents

The following is included:

Part No.	Part Description
1.	Three-sided whetstone
2.	Base
3.	Correction stone
4.	Angle guide

Angle guide: For first time grinding, it may be not easy to manipulate the angle, thus an angle guide is recommended to assist in the manipulation.

Correction stone: In case of any irregularity found on the whetstone surface, it should be smoothed timely with the correction stone so as not to affect the grinding effect.

Using instructions

- Soak the whetstone in water for 5 minutes, then place into the base with the suitable surface of granularity facing upward:

Rough grinding (240#)	For grinding out cutting edges or repairing severely damaged cutting edges, also suitable for blunt knives. <ul style="list-style-type: none"> Hold the knife at an angle of 10-30° or by using the angle guide. With moderate pressure, repeatedly grind the blade against the whetstone surface until the blade is sharp.
Medium grinding (1000#)	For repairing slightly damaged cutting edges. <ul style="list-style-type: none"> Hold the knife at an angle of 10-30° or by using the angle guide. With moderate pressure, repeatedly grind the blade against the whetstone surface until the blade is sharp.
Fine grinding (3000#)	For removing burrs on cutting edges. <ul style="list-style-type: none"> Repeat as in "Rough grinding" until the cutting edge is smooth. It is recommended to carry out fine grinding once a week or everyday so as to keep your blade sharp constantly.

- After use, wipe clean the whetstone and base or rinse with water. Dry well before storing. **Not suitable for dishwasher cleaning.**

NL

Stenen messenslijpset

Veiligheidsinstructies

- Slijp altijd in dezelfde richting, van voor naar achter of van achter naar voor. Zorg ervoor dat u het gehele oppervlak van de slijpsteen gebruikt om oneffenheden te voorkomen.
- Bij gebruik wordt het aangeraden om wat water of olie aan te brengen om oververhitting en daarmee schade aan het mes te voorkomen.
- Slijpolie wordt ten zeerste aanbevolen voor betere slijpresultaten.
- Laat de slijpsteen niet van hoogtes valt.
- Houd de slijpsteen en messen uit de buurt van kinderen om ongelukken te voorkomen.

Geschikte messen

Chinese messen, Europese messen, Japanse messen, buitenmessen, houtbewerkingsgereedschap, enz.

Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:

Onderdeelnr.	Onderdeelbeschrijving
1.	Driezijdige slijpsteen
2.	Basis
3.	Correctiesteen
4.	Hoekgeleider

Hoekgeleider: Bij de eerste keer slijpen kan het moeilijk zijn om de hoek te manipuleren, daarom wordt een hoekgeleider aanbevolen om u daarbij te helpen.

Correctiesteen: Als er onregelmatigheden op het oppervlak van de slijpsteen worden aangetroffen, moet deze tijdig glad worden gemaakt met de correctiesteen om het slijpeffect niet te beïnvloeden.

Gebruiksaanwijzingen

- Laat de slijpsteen gedurende 5 minuten in water weken en plaats deze vervolgens in de basis met het oppervlak voor de meest geschikte korrelgrootte omhoog gericht:

Ruw slijpen (240#)	Voor het uitslijpen van snijkanten of het repareren van ernstig beschadigde snijkanten, ook geschikt voor botte messen. <ul style="list-style-type: none"> Houd het mes op een hoek van 10-30° of gebruik daarvoor de hoekgeleider. Slijp het mes met matige druk herhaaldelijk tegen het oppervlak van de slijpsteen totdat het mes scherp is.
Middelmatig slijpen (1000#)	Voor het repareren van licht beschadigde snijkanten. <ul style="list-style-type: none"> Houd het mes op een hoek van 10-30° of gebruik daarvoor de hoekgeleider. Slijp het mes met matige druk herhaaldelijk tegen het oppervlak van de slijpsteen totdat het mes scherp is.
Fijn slijpen (3000#)	Voor het verwijderen van bramen op snijkanten. <ul style="list-style-type: none"> Herhaal zoals beschreven onder "Ruw slijpen" totdat de snijkant glad is. Het wordt aanbevolen om uw messen eenmaal per week of elke dag fijn te slijpen en deze constant scherp te houden.

- Na gebruik de slijpsteen en basis schoonvegen of afspoelen met water. Goed laten drogen alvorens op te bergen. **Niet geschikt voor in de vaatwasser.**

FR

Kit d'aiguisage de couteau en pierre

Consignes de sécurité

- L'aiguisage se fait toujours dans le même sens, d'avant en arrière ou d'arrière en avant. Veillez à utiliser toute la surface de la pierre à aiguiser pour éviter les irrégularités.
- Lors de l'utilisation, il est conseillé de mettre un peu d'eau ou d'huile pour éviter la surchauffe et donc la détérioration de la lame.
- L'huile d'affûtage est fortement recommandée pour un meilleur aiguisage.
- Empêchez la pierre à aiguiser de tomber en hauteur.
- Pour éviter les accidents, les pierres à aiguiser et les couteaux doivent être tenus hors de portée des enfants.

Couteaux utilisés

Couteaux chinois, couteaux européens, couteaux japonais, couteaux de survie, outils pour le travail du bois, etc.

Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

N° de pièce	Description de la pièce
1.	Pierre à aiguiser à trois faces
2.	Socle
3.	Pierre de correction
4.	Guide d'angle

Guide d'angle : Pour un premier meulage, il peut être difficile de manipuler l'angle, c'est pourquoi il est recommandé d'utiliser un guide d'angle pour faciliter la manipulation.

Pierre de correction : Si la surface de la pierre à aiguiser présente des irrégularités, il convient de les aplanir en temps voulu à l'aide de la pierre de correction afin de ne pas affecter l'effet de l'aiguisage.

Mode d'emploi

- Tremper la pierre à aiguiser dans de l'eau pendant 5 minutes, puis la placer sur le socle avec la surface granuleuse appropriée tournée vers le haut :

Dégrossissage à la meule (240#)	Pour l'affûtage des tranchants ou la réparation des tranchants gravement endommagés, convient également pour les couteaux non aiguisés. <ul style="list-style-type: none"> Tenez le couteau à un angle de 10-30° ou en utilisant le guide d'angle. En exerçant une pression modérée, aiguiser plusieurs fois la lame contre la surface de la pierre à aiguiser jusqu'à ce que la lame soit bien aiguisée.
Meulage moyen (1000#)	Pour réparer les tranchants légèrement endommagés. <ul style="list-style-type: none"> Tenez le couteau à un angle de 10-30° ou en utilisant le guide d'angle. En exerçant une pression modérée, aiguiser plusieurs fois la lame contre la surface de la pierre à aiguiser jusqu'à ce que la lame soit bien aiguisée.
Meulage fin (3000#)	Pour éliminer les bavures sur les tranchants. <ul style="list-style-type: none"> Répétez l'opération comme pour le « dégrossissage à la meule » jusqu'à ce que le tranchant soit lisse. Il est recommandé d'effectuer un meulage fin une fois par semaine ou tous les jours afin de maintenir votre lame constamment aiguisée.

- Après utilisation, nettoyez la pierre à aiguiser et le socle ou les rincer avec de l'eau. Bien sécher avant de ranger. **Ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle.**

DE

Messerschleifstein-Set**Sicherheitshinweise**

- Ziehen Sie Messer immer in derselben Richtung ab, von vorne nach hinten oder von hinten nach vorne. Achten Sie darauf, die gesamte Abziehsteinfläche zu verwenden, damit es nicht zu Unebenheiten kommt.
- Es wird empfohlen, bei der Verwendung etwas Wasser oder Öl aufzutragen, damit sich die Klinge nicht überhitzt und infolgedessen beschädigt wird.
- Für ein besseres Schleifergebnis wird insbesondere Honöl empfohlen.
- Achten Sie darauf, dass der Abziehstein nicht aus größerer Höhe herunterfällt.
- Abziehstein und Messer müssen zur Vermeidung von Unfällen stets von Kindern ferngehalten werden.

Geeignete Messer

Chinesische Messer, europäische Messer, japanische Messer, Outdoor-Messer, Holzbearbeitungsmesser usw.

Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

Teile-Nr.	Teilebeschreibung
1.	Dreiseitiger Abziehstein
2.	Basis
3.	Korrekturstein
4.	Winkelführung

Winkelführung: Beim ersten Schleifen gestaltet sich die Änderung des Winkels möglicherweise nicht ganz einfach. Daher sollte zur Unterstützung der Änderung eine Winkelführung verwendet werden.

Korrekturstein: Wenn die Abziehsteinfläche Unregelmäßigkeiten aufweist, sollte sie zeitnah mit dem Korrekturstein geglättet werden, damit der Schleifeffekt nicht beeinträchtigt wird.

Gebrauchsanweisungen

1. Tränken Sie den Abziehstein 5 Minuten lang in Wasser, platzieren Sie ihn dann so in der Basis, dass die Fläche mit der gewünschten Körnung nach oben zeigt:

Grobe Körnung (240)	Zum Abschleifen von Klingen oder zur Reparatur stark beschädigter Klingen, auch für stumpfe Messer geeignet. <ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie das Messer in einem Winkel von 10° bis 30° oder nutzen Sie die Winkelführung. • Ziehen Sie die Klinge bei mittlerem Druckaufwand wiederholt an der Schleifsteinfläche ab, bis die Klinge scharf ist.
Mittlere Körnung (1000)	Zur Reparatur leicht beschädigter Klingen. <ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie das Messer in einem Winkel von 10° bis 30° oder nutzen Sie die Winkelführung. • Ziehen Sie die Klinge bei mittlerem Druckaufwand wiederholt an der Schleifsteinfläche ab, bis die Klinge scharf ist.
Feine Körnung (3000)	Zur Entfernung von Graten an Klingen. <ul style="list-style-type: none"> • Wie unter „Grobe Körnung“ wiederholen, bis die Klinge glatt ist. • Sie sollten das Schleifen mit feiner Körnung einmal pro Woche oder täglich durchführen, damit Ihr Messer durchgängig scharf bleibt.

2. Wischen Sie Abziehstein und Basis nach dem Gebrauch sauber oder spülen Sie sie unter Wasser ab. Vor der Lagerung gut abtrocknen. **Nicht geeignet zur Reinigung im Geschirrspüler.**

IT

Set di pietre per l'affilatura di coltelli**Istruzioni per la sicurezza**

- Affilare sempre nella stessa direzione, dalla parte anteriore a quella posteriore o viceversa. Utilizzare l'intera superficie della cote per evitare irregolarità.
- Durante l'uso, si raccomanda di applicare un po' d'acqua o di lubrificante per evitare il surriscaldamento e il conseguente danneggiamento della lama.
- Si raccomanda vivamente di utilizzare un lubrificante specifico per una migliore affilatura.
- Proteggere la pietra per affilatura da eventuali cadute dall'alto.
- Tenere la cote e i coltelli fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.

Coltelli compatibili

Coltelli cinesi, coltelli europei, coltelli giapponesi, coltelli per l'outdoor, utensili per la lavorazione del legno, ecc.

Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

N. componente	Descrizione del componente
1.	Pietra affilacoltelli a tre lati
2.	Base
3.	Pietra di correzione
4.	Guida angolare

Guida angolare: per la prima affilatura, potrebbe risultare difficile regolare l'angolo, per cui si consiglia di utilizzare una guida angolare per facilitare la manipolazione.

Pietra di correzione: se si riscontrano irregolarità sulla superficie della pietra affilacoltelli, occorrerà levigare la superficie con la pietra di correzione per avere risultati ottimali.

Istruzioni per l'uso

1. Immergere in acqua la pietra affilacoltelli per 5 minuti, quindi porla nella base con la superficie a grana adeguata rivolta verso l'alto:

Affilatura grossolana (240)	Per affilare taglienti o riparare taglienti molto danneggiati, adatta anche per coltelli smussati. <ul style="list-style-type: none"> • Tenere il coltello in un angolo di 10-30°, aiutandosi eventualmente con la guida angolare. • Con una pressione moderata, lavorare ripetutamente la lama contro la superficie della pietra fino a renderla affilata.
Affilatura media (1000)	Per la riparazione di taglienti leggermente danneggiati. <ul style="list-style-type: none"> • Tenere il coltello in un angolo di 10-30°, aiutandosi eventualmente con la guida angolare. • Con una pressione moderata, lavorare ripetutamente la lama contro la superficie della pietra fino a renderla affilata.
Affilatura fine (3000)	Per rimuovere le sbavature dai taglienti. <ul style="list-style-type: none"> • Ripetere la procedura descritta in "Affilatura grossolana" fino a ottenere una levigatura del tagliente. • Consigliamo di eseguire l'affilatura fine una volta alla settimana o tutti i giorni, in modo da mantenere la lama sempre affilata.

2. Dopo l'uso, pulire la pietra affilacoltelli e la base o sciacquare con acqua. Asciughi bene prima di conservarle. **Non adatto per il lavaggio in lavastoviglie.**

ES

Juego de afilacuchillos de piedra**Consejos de seguridad**

- Afile siempre en la misma dirección, de adelante hacia atrás o viceversa. Asegúrese de usar toda la superficie de la piedra de afilar para evitar desnivel.
- Durante el uso, se recomienda aplicar un poco de agua o aceite para evitar sobrecalentamiento y daños en la hoja.
- Se recomienda encarecidamente aceite de bruido para lograr un mejor afilado.
- Evite que la piedra de afilar se caiga.
- La piedra de afilar y los cuchillos deben mantenerse alejados de los niños para evitar accidentes.

Cuchillos aplicables

Cuchillos chinos, cuchillos europeos, cuchillos japoneses, cuchillos para exterior, herramientas de carpintería, etc.

Contenidos del paquete

Se incluye:

N.º de pieza	Descripción de la pieza
1.	Piedra de afilar de 3 caras
2.	Base
3.	Piedra correctora
4.	Guía angular

Guía angular: Durante el primer afilado puede resultar difícil manipular el ángulo, por lo tanto, se recomienda el uso de la guía angular como asistencia durante la manipulación.

Piedra correctora: En caso de irregularidades en la superficie de la piedra de afilar, alísela inmediatamente con la piedra correctora de modo que no afecte al efecto de afilado.

Instrucciones de uso

1. Sumerja la piedra de afilar en agua durante 5 minutos y luego colóquela sobre la base con la superficie de granularidad adecuada hacia arriba:

Afilado robusto (240#)	Para afilar los bordes de corte o reparar bordes de corte muy dañados; también para cuchillos romos. <ul style="list-style-type: none"> • Mantenga el cuchillo en un ángulo de 10-30° o usando la guía angular. • Con moderada presión, afile repetidamente la hoja contra la superficie de la piedra de afilar hasta que la hoja esté afilada.
Afilado medio (1000#)	Para la reparación de bordes de corte ligeramente dañados. <ul style="list-style-type: none"> • Mantenga el cuchillo en un ángulo de 10-30° o usando la guía angular. • Con moderada presión, afile repetidamente la hoja contra la superficie de la piedra de afilar hasta que la hoja esté afilada.
Afilado preciso (3000#)	Para eliminar rebabas en los bordes de corte. <ul style="list-style-type: none"> • Repita los pasos de "Afilado robusto" hasta que el borde de corte esté liso. • Se recomienda realizar el afilado preciso al menos una vez a la semana o diariamente para mantener la hoja siempre afilada.

2. Después del uso, limpie la piedra de afilar y la base o aclare con agua. Seque bien antes de guardar. **No apto para lavaplatos.**



UK	0845 146 2887	Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, UK
Eire		Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork, Ireland
NL	040 – 2628080	
FR	01 60 34 28 80	
BE-NL	0800-29129	
BE-FR	0800-29229	
DE	0800 – 1860806	
ES	901-100 133	
AU	1300 225 960	15 Badgally Road, Campbelltown, NSW 2560, Australia

VOGUE

CX055_ML_A4_v1_2023/04/21