

WMF Messerschärfer

Auch hochwertige Qualitätsmesser verlieren im Gebrauch an Schärfe und müssen regelmäßig nachgeschliffen werden.

Die Keramikscheiben im Messerschärfer sorgen dafür, dass die Messer ihre gewohnte Schärfe wieder zurückerhalten.

Geeignet für Klingen mit Performance Cut.

Der Messerschärfer verfügt über 2 Stufen:

I – für groben Vorschliff

II – für exakten Feinschliff.

Hinweise zum Gebrauch

Sie können den Messerschärfer von links oder rechts bedienen.

Stumpfe Klinge mit leichtem Fingerdruck von oben 5–10 mal durch Schlitz I ziehen. Die Messerklinge hat nun einen groben Vorschliff.

Für den exakten Feinschliff wählen Sie Schlitz II.

Messerklinge nochmals mit leichtem Fingerdruck durchziehen. Vorgang 5–10 mal wiederholen.

Die Klinge ist jetzt wieder messerscharf.

Bitte beachten Sie

Messerklinge vor der Anwendung gründlich reinigen.

Nicht geeignet für Klingen mit Wellen- oder Sägeschliff und für Scheren.

WMF Knife Sharpener

Even high-quality knives lose their sharpness with use and need to be re-sharpened regularly.

The ceramic blades in this knife sharpener ensure that your knife stays as sharp as the day you first used it.

Suitable for blades with Performance Cut.

The knife sharpener has 2 settings:

I – for rough pre-grinding

II – for precise honing.

How to use the sharpener

You can use the knife sharpener with either your right or left hand.

Push down gently on the blade to be sharpened as you pull it 5–10 times through slit I. The blade has now been roughly pre-ground.

For precise honing, place the blade in slit II. Once again, push down gently as you pull the blade through the sharpener. Repeat the process 5–10 times.

The blade is now razor-sharp again.

Please note

Clean blades thoroughly before use.

Not suitable for serrated edges, saws or shears.

Aiguiseur WMF

Même les couteaux de qualité supérieure perdent leur tranchant avec l'usure et doivent être régulièrement aiguisés.

Les disques en céramique de l'aiguiseur permettent au couteau de retrouver son tranchant initial.

Convient aux lames avec Performance Cut.

L'aiguiseur offre deux niveaux de réglage :

I – pour un pré-aiguisage grossier

II – pour un aiguisage de finition précis.

Conseils d'utilisation

L'aiguiseur peut être utilisé aussi bien par la droite que par la gauche.

Passez la lame émoussée de 5 à 10 fois dans la fente I en exerçant une légère pression avec les doigts par le haut. La lame du couteau est alors pré-aiguisée grossièrement.

Pour un aiguisage de finition précis, il faut choisir la fente II. Faites passer à nouveau la lame du couteau en exerçant une légère pression avec les doigts. Répéter l'opération de 5 à 10 fois.

La lame a retrouvé son tranchant.

Attention !

Lavez abondamment la lame du couteau avant l'utilisation.

Ne convient pas aux tranchants crantés, aux lames dentées, ni aux ciseaux.

Afilador de cuchillos WMF

Incluso los cuchillos de alta calidad pierden su filo con el uso y necesitan ser afilados regularmente.

Los discos de cerámica del afilador se ocupan de mantener su cuchillo con el filo acostumbrado.

Apto para hojas de Performance Cut.

El afilador de cuchillos dispone de dos niveles:

I – para afilar en general

II – para afilar en fino.

Instrucciones de uso

Puede utilizar el afilador con la mano derecha o con la izquierda.

Pase la hoja roma presionado ligeramente con el dedo de arriba hacia abajo de 5 a 10 veces con el nivel de afilado I. Así obtendrá un mero afilado general.

Si desea afilar más fino, seleccione el nivel de afilado II. Pase de nuevo la hoja realizando una ligera presión con el dedo. Repita el proceso de 5 a 10 veces más.

Ahora la cuchilla está de nuevo completamente afilada.

Atención

Antes de utilizar, limpie bien la hoja del cuchillo.

No apto para cuchillos con hoja de sierra u ondulada ni para tijeras.

Affilacoltelli WMF

Con l'uso, anche i coltelli di alta qualità perdono il filo pertanto devono essere affilati regolarmente.

I dischi in ceramica dell'affilacoltelli consentono di ottenere sempre una lama perfettamente affilata.

Adatto a lame con Performance Cut.

L'affilacoltelli dispone di 2 livelli:

I – per un'affilatura grezza

II – per un'affilatura più lineare e precisa.

Indicazioni per l'impiego

L'affilacoltelli può essere utilizzato da sinistra o da destra.

Passare le lame senza filo nella fessura I per 5-10 volte, esercitando una leggera pressione con il dito. La lama senza filo ha ora un'affilatura grezza.

Per un'affilatura più lineare e precisa è necessario inserire la lama nella fessura II. Esercitare ancora una volta una leggera pressione con il dito sulla lama del coltello. Ripetere il procedimento 5-10 volte. La lama è ora di nuovo affilata.

Attenzione!

Pulire la lama del coltello prima di utilizzarla.

Non adatto a lame con affilatura ondulata o seghettata e al taglio.

WMF 磨刀器

即使是优质的刀具在使用过程中也会钝化并且必须定期进行重磨。

磨刀器中的陶瓷垫让刀具重获其一贯的锋锐。

适用于Performance Cut刀片。

磨刀器有 2 个阶段：

I – 粗略预磨

II – 精确细磨。

使用指南

您可以从左或从右使用磨刀器。

手指轻轻一按，从开口 I 上方拉变钝的刀刃 5 至 10 次。现在进行的就是粗略预磨刀刃。

选择开口 II 进行精确的细磨。手指轻轻一按，再次拉出刀刃。过程重复 5 至 10 次。

刀刃再次变得锋利。

请注意

使用前应彻底清洁刀刃。

不适用于波状或锯齿状刀刃和剪刀。



WMF
Messerschärfer



Messerschärfer

Bedienungs- und Pflegehinweise

Knife sharpener

Instructions for use and care

Aiguiseur

Conseils d'utilisation et d'entretien

Afilador de cuchillos

Indicaciones de manejo y cuidado

Affilacoltelli

Istruzioni per la manutenzione e la cura

磨刀器

操作和保养指南

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1

Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de

www.wmf.de



Performance Cut