



QUICK START GUIDE



Precision carbide sharpeners last for years

Sharpen any metal blade in seconds

**Sharpen standard, serrated
and Japanese-style blades**

**Adjust knife angle to coarse sharpen
or hone (fine sharpen)**



brodandtaylor.com

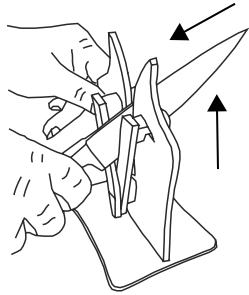
800-768-7064

INSTRUCTION MANUAL

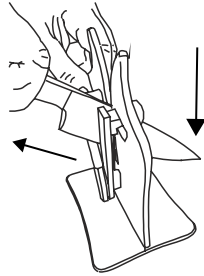
PROFESSIONAL & CLASSIC **VC2 KNIFE SHARPENER**

 **Brod & Taylor®**

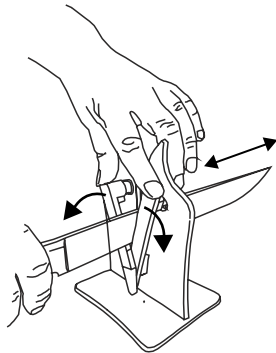




Honing (Fine Sharpening)



Coarse Sharpening



Polishing (Non-Serrated)



Classic

PA-66 Nylon Base



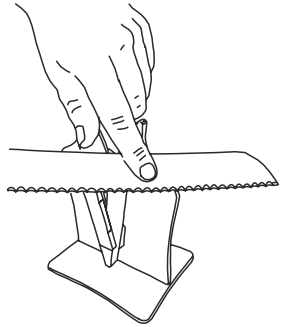
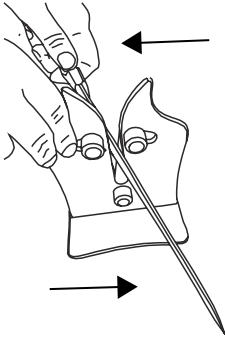
Professional

Stainless Steel base

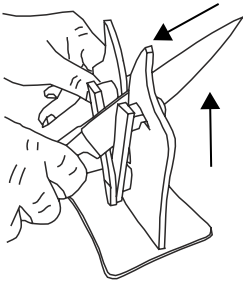
Designed by Harald Stallegger
Austria



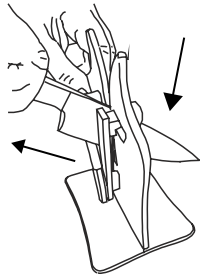
Patents
D900,582 S
DE 10 2018 112 576 A1
All rights reserved
Made in P.R.C.



Serrated



Honing (Fine Sharpening)



Coarse Sharpening

Sharpening

FOR YEARS OF SUCCESSFUL SHARPENING, PLEASE SPEND A FEW MINUTES READING THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

This knife sharpener is unlike any other. Precision ground ultra-hard carbide sharpeners on patented spring-action bars will coarse sharpen, hone (fine sharpen) and polish any knife blade in seconds. Simply adjust the angle of the knife in the sharpener to achieve professional results.

CAUTION

Sharp knives may cause serious injury. Pay close attention when working with knives. Keep hands away from moving blade or serious injury could result. Follow instructions carefully and use the sharpener only on a flat, stable surface, as shown in the figures. Carefully clean the knife blade before and after sharpening. Brød & Taylor is not responsible for improper use of the sharpener.

FEATURES

- Fast and easy to use.
- Sharpen all types of knives: standard, serrated knives and Japanese-style knives (one beveled edge), even knives with high-quality Damascus blades.
- Will not damage your knife. Unlike most sharpeners, it is safe for all types of metal blades.
- No electricity needed.
- Patented spring-action sharpeners accommodate multiple blade angles.
- Proprietary ultra-hard carbide sharpeners: sharpen and polish all types of metal knife blades.

NOT suitable for ceramic blades!

SHARPENING TERMS

- **Coarse sharpening:** ONLY for very dull or damaged blades. Creates an optimum beveled edge and prepares the blade for fine sharpening. Removes a small amount of metal from the blade.
- **Honing (Fine sharpening):** Best for regular maintenance of blade with a proper bevel. Removes burrs and aligns blade to form a very sharp edge. Does NOT remove metal from the blade.
- **Polishing:** Creates a razor sharp edge. Best for maintenance of high-quality chef's knives and Damascus blades but does NOT remove metal from the blade.

SHARPENING TIPS

- Do NOT oversharpen. Use only light downward pressure.
- Use other hand to hold sharpener steady (see Fig. **A**)
- Repeat honing until the knife pulls through the sharpener smoothly.

HOW TO USE

STANDARD KNIVES (EDGE BEVELED ON BOTH SIDES)

Honing (Fine Sharpening): Hone standard knives as often as necessary to maintain a sharp edge. To hone a standard knife blade, start with the knife handle lower and the blade tip higher. (see Fig. **B**). Pull the knife smoothly through the central "V" (see Fig. **C**), using just enough downward pressure so that the upper knobs move slightly apart. The spring-action sharpeners will adjust to match the blade. Repeat several times. Regular fine sharpening will maintain a very sharp blade without removing metal. Standard knives that are especially dull, worn or nicked may need coarse sharpening before fine sharpening.

Coarse Sharpening: Standard knives that have become especially dull, worn or nicked may need coarse sharpening. To coarse sharpen a standard knife blade, start with the blade tip lower and knife handle higher (see Fig. **D**). Pull the knife smoothly through the central "V", using just enough downward pressure so that the upper knobs move slightly

apart. As the blade becomes sharp, you will feel the knife pull more smoothly through the sharpener. It is normal to see some fine metal shavings during coarse sharpening. Coarse sharpening should always be followed by honing.

Polishing: Polishing creates an extremely smooth and sharp blade in standard (double bevel) knives and Japanese Style (single bevel) knives. It is also safe for maintaining high-quality Damascus knives. Polishing does not remove metal from the blade. Before polishing, the blade should already be quite sharp. To polish a knife, start by holding it horizontally (not tipped up or down). Place the knife in the central “V”. Using your other hand, spread the upper knobs of the sharpening bars fully apart. Gently glide the knife back and forth, allowing only the weight of the knife to exert pressure on the flat sides of the sharpening surface (see Fig. **E**). Do not apply downward pressure on the knife.

SERRATED KNIVES (BREAD KNIVES)

To sharpen a serrated knife, start by holding it horizontally. Place the knife in the central “V”, then angle it approximately 45 degrees as viewed from the top (see Fig. **F**). Serrated knives usually have serrations on the right side of the blade while the left side is flat. In this case, your hand should move right, while the tip of the blade moves left (see Fig. **F**). Pull the knife smoothly through the central “V”, using just enough downward pressure to move one upper knob slightly to the side. The knife blade should touch only one of the carbide sharpeners, on the side with the serrations. Use the left inner vertical edge of the central “V” slot of the sharpener as a guide edge to keep the knife from twisting (see Fig. **G**). Repeat several times. No other sharpening is necessary.

JAPANESE-STYLE KNIVES (EDGE IS BEVELED ON ONE SIDE ONLY)

To sharpen a Japanese single-bevel knife, start by holding it horizontally. Place the knife in the central “V”, then angle it approximately 45 degrees as viewed from the top (see Fig. **H**). Single-bevel knives usually have a bevel on the left side of the blade while the right side is flat. In this case, your hand should move left, while the tip of the blade moves right (see Fig. **H**). Pull the knife smoothly through the central “V”, using just enough downward pressure to move one upper knob slightly to the side. The knife blade should touch only one of the carbide sharpeners. Use the right inner vertical edge of the central “V” slot of the sharpener as a guide edge to keep the knife from twisting. Repeat several times. For the sharpest edge, now follow the instructions for Polishing.

COMBINATION KNIVES

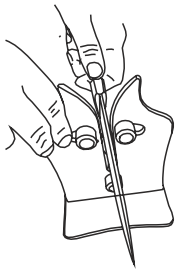
Some knives have a portion of the blade with serrations and a portion with a non-serrated standard double bevel. Sharpen the serrated portion of the blade following the instructions for Serrated Knives. Then sharpen the non-serrated portion of the blade following the instructions for Standard Knives.

DAMASCUS KNIVES

Top-quality knives should always be maintained at a high level of sharpness. Follow the instructions for Polishing to maintain a razor sharp edge on Damascus and other high-quality knives without removing metal from the blade.

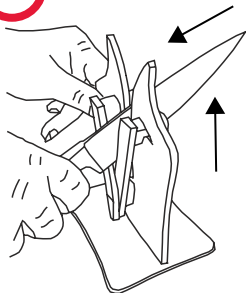
Master knife maker Harald Stallegger has been handcrafting and sharpening fine blades in Austria for over twenty years. He invented this innovative and easy-to-use sharpener so that anyone can achieve professional sharpening results in seconds.

A



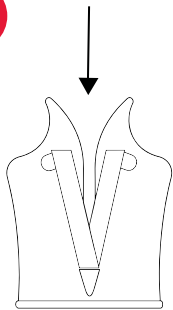
Hand Position

B



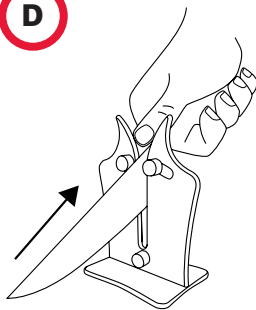
Honing (Fine Sharpening)

C



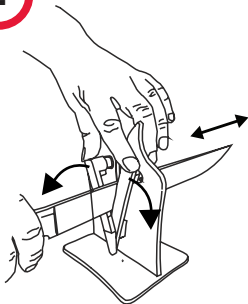
"V"

D



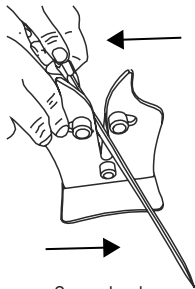
Coarse Sharpening

E



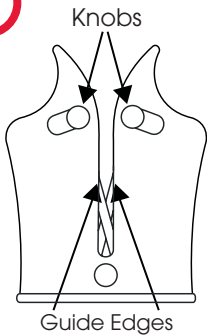
Polishing (Non-Serrated)

F



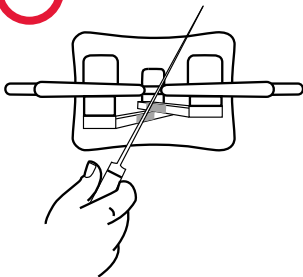
Serrated

G



Guide Edges

H



Single-bevel Japanese

PARA CONSERVAR Y OBTENER EL MÁXIMO BENEFICIO DEL AFILADOR, POR FAVOR LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES.

Este afilador de cuchillos no se compara con ningún otro del mercado. La precisión del carburo ultra duro y el sistema patentado de palancas con retorno de resorte le permitirán obtener un afilado grueso o fino (esmerilado) y pulir cualquier tipo de cuchillo en cuestión de segundos. Sólo debe ajustar el ángulo del cuchillo en el afilador para llevar a cabo cualquiera de estas acciones y así obtener resultados profesionales.

ADVERTENCIA

Los cuchillos afilados pueden causar lesiones graves. Preste atención cuando esté trabajando o manipulando cuchillos. Mantenga sus manos a una distancia prudente de la cuchilla cuando esté en movimiento para evitar lesiones o accidentes graves. Siga las instrucciones y utilice el afilador sobre superficies planas y estables como indica la figura. Con cuidado limpie la hoja del cuchillo antes y después de afilarla. Brød & Taylor no se responsabiliza por el uso inapropiado del afilador.

CARACTERÍSTICAS

- Rápido y fácil de usar.
- Sirve para afilar todo tipo de cuchillos: convencionales, cuchillos serrucho y japoneses (con un lado biselado) e incluso navajas o cuchillos de acero de Damasco de alta gama.
- No daña ni desgasta la hoja de su cuchillo. A diferencia de otros afiladores, es seguro para todo tipo de metales.
- No necesita electricidad.
- Sistema patentado de guías con retorno de resorte que le permite acomodar la hoja del cuchillo en diferentes ángulos.
- Afilador patentado de carburo ultra duro; afilado fino y pulido de todo tipo de hojas.
- NO recomendado para afilar hojas de cerámica.

TÉRMINOS DEL AFILADO

- **Afilado grueso:** Crea un biselado óptimo y prepara la hoja para el afilado fino. Para hojas muy desafiladas o dañadas. Remueve una pequeña cantidad de metal de la hoja.
- **Afilado fino** (o también esmerilado): Ideal para mantener el filo de la hoja con un bisel apropiado. Permite obtener un borde filoso. No remueve metal de la hoja.
- **Pulido:** Permite obtener un borde muy afilado. Ideal para mantener la alta calidad de los cuchillos para chef, así como la de las cuchillas Damasco. No remueve metal de la hoja.

CONSEJOS PARA AFILAR

- Presione el cuchillo suavemente cuando utilice el afilador.
- Utilice su mano libre para sujetar el afilador (véase figura **A**).
- Repita la operación hasta conseguir los resultados deseados.

CUCHILLOS CONVENCIONALES (DOBLE BISEL)

Afilado fino/esmerilado. Afile los cuchillos convencionales con la frecuencia que considere necesaria para mantener el borde afilado. Para afilar la hoja, comience con el asa del cuchillo hacia abajo y la punta del mismo inclinada hacia arriba (véase figura **B**). Deslice el cuchillo suavemente a través de la "V" central (véase figura **C**), presionando sutilmente para que las manijas superiores se separen. Las guías para afilar se ajustarán a la hoja del cuchillo. Repita la operación cuantas veces sea necesario. El afinado fino mantendrá el filo de la hoja sin remover metal. Los cuchillos convencionales que se encuentren especialmente desafilados, gastados o dañados, pueden necesitar previamente un afilado grueso.

Afilado grueso. Los cuchillos convencionales cuyas hojas se han desafilado, gastado o dañado, tal vez necesiten un afilado grueso. Para esto proceda a colocar la punta del cuchillo entre las placas afiladoras hacia abajo y con el mango elevado (véase figura **D**). Deslice el cuchillo desde el mango hasta la punta presionando levemente hacia abajo a través de la "V" central, para que las palancas superiores se

separen ligeramente. A medida que la hoja se vaya afilando sentirá que el cuchillo se desliza sin esfuerzo a través del afilador. Es normal ver un poco de residuo metálico durante este procedimiento. El afilado grueso siempre tiene que estar seguido de un afilado fino, también llamado esmerilado.

Pulido. El pulido permite obtener una terminación suave y filosa de los cuchillos convencionales (doble bisel) así como también de los de estilo japonés (un solo lado biselado). Es ideal para mantener el filo de navajas o cuchillos de acero de Damasco. El pulido no remueve metal de la hoja. Antes de pulir, la hoja debería estar bastante afilada. Comience con el cuchillo en forma horizontal (no inclinado hacia arriba o abajo). Coloque el cuchillo en el centro de la "V". Utilizando su mano libre desplace completamente hacia los laterales las manijas superiores. Deslice suavemente el cuchillo hacia adelante y hacia atrás, permitiendo que el peso del cuchillo presione sobre los lados planos del afilador (véase figura **E**). No aplique presión sobre el cuchillo.

CUCHILLOS SERRUCHO (CUCHILLOS PARA PAN)

Para afilar cuchillos serrucho, comience colocándolo de forma horizontal. Coloque el cuchillo en la "V" central, ajuste el ángulo de posición a 45 grados, visto desde arriba (véase figura **F**). Los cuchillos con serrucho normalmente tienen el borde serrado del lado derecho de la hoja mientras que el lado izquierdo es plano. En este caso, su mano debe moverse hacia la derecha, mientras que la punta de la hoja se desplaza hacia la izquierda (véase figura **F**). Deslice el cuchillo suavemente a través de la "V" central, ejerciendo la presión suficiente de forma tal que sólo se desplace una de las manijas superiores hacia el lateral. El filo del cuchillo debe estar en contacto únicamente con uno de los lados del afilador de carburo, sólo el borde serrado. Utilice el borde interno y vertical de la "V" central como guía para evitar que el cuchillo gire (véase figura **G**). Repita cuantas veces sea necesario. No es necesario ningún otro tipo de afilado.

CUCHILLOS ESTILO JAPONÉS (UN LADO BISELADO)

Para afilar hojas de un solo bisel, posicione el cuchillo de forma horizontal. Colóquelo en la "V" central y ajuste el ángulo del mismo a 45 grados visto desde arriba (véase figura **H**). Este tipo de cuchillos normalmente tienen el biselado del lado izquierdo y el lado derecho es plano. En este caso, su mano debe moverse hacia la izquierda, mientras que la punta de la hoja se desplaza hacia la derecha (véase figura **H**). Deslice suavemente el cuchillo a través de la "V" central, ejerciendo la presión suficiente como para que se desplace solamente una de las manijas superiores hacia el lateral. El filo del cuchillo debe estar en contacto únicamente con uno de los lados del afilador de carburo, sólo el borde biselado. Utilice el borde interno y vertical de la "V" central como guía para evitar girar el cuchillo (véase figura **G**). Repita cuantas veces sea necesario. Para un borde más afilado, siga las instrucciones de Pulido.

CUCHILLOS COMBINADOS

Algunos cuchillos tienen una parte de la hoja serrada y otra parte no serrada con doble bisel. Afíle la parte serrada del cuchillo siguiendo las instrucciones para Cuchillos serrados. Luego afíle la parte no serrada el afilado siguiendo las instrucciones para Cuchillos convencionales.

DAGAS O NAVAJAS DE DAMASCO

Los cuchillos de alta calidad deben mantener un filo consistente. Siga las instrucciones de Pulido para mantener muy afilada la hoja de un cuchillo Damasco o cualquier otro cuchillo de alta gama, sin remover metal de la hoja.

En Austria, por más de 20 años Harald Stallegger se ha dedicado a fabricar y afilar cuchillos de manera artesanal. Es el inventor de este innovador y práctico afilador, que permite al usuario alcanzar resultados profesionales en cuestión de segundos.

AFIN D'AIGUISER VOS COUTEAUX AVEC SUCCÈS PENDANT DES ANNÉES, S.V.P. VEUILLEZ PRENDRE QUELQUES MINUTES POUR LIRE CES INSTRUCTIONS SOIGNEUSEMENT.

Cet aiguiseur de couteau ne ressemble à aucun autre. Les aiguiseurs de carbure ultra-durs sont fabriqués avec précision et dotés d'un système de ressort breveté. Ils servent à l'aiguisage grossier, l'aiguisage fin (le meulage) et le polissage de toute lame de couteau en quelques secondes. Il ne faut qu'ajuster l'angle du couteau dans l'aiguiseur afin d'effectuer ces actions et obtenir des résultats professionnels.

ATTENTION

Les couteaux tranchants peuvent provoquer des blessures graves. Il faut être très attentif lors du travail avec des couteaux. Gardez les mains loin de la lame en mouvement, sinon vous risquez de vous blesser sérieusement. Suivez les instructions attentivement et utilisez l'aiguiseur sur une surface plane et stable, comme le montrent les figures. Nettoyez la lame de couteau prudemment avant et après l'aiguisage. Brød & Taylor n'est pas responsable de l'utilisation abusive de l'aiguiseur.

CARACTÉRISTIQUES

- Ils sont rapides et faciles à utiliser.
- Ils aiguisent toute sorte de couteau: les couteaux classiques, couteaux dentés et couteaux japonais (à un tranchant biseauté), même les couteaux à lame damassée de haute qualité.
- Ils n'endommageront pas votre couteau. Contrairement à d'autres aiguiseurs, il peuvent être utilisés sur toute sorte de lame métallique sans aucun risque.
- Ils ne nécessitent pas d'électricité.
- Les aiguiseurs à l'action du ressort breveté peuvent servir multiples angles de lame.
- Ce sont des aiguiseurs de carbure ultra-durs de marque déposée faits pour le meulage et le polissage de toute sorte de lame de couteau en métal.

Ils NE sont PAS compatibles avec des lames céramiques.

TERMES D'AIGUISAGE

- **Aiguisage grossier** : Pour des lames très émoussées ou endommagées. Cette technique crée un tranchant biseauté optimal et prépare la lame à l'aiguisage fin tout en enlevant une petite quantité de particules métalliques de la lame.
- **Aiguisage fin** (aussi appelé meulage) : Convient le mieux à l'entretien régulier de la lame avec un biseau approprié. Cette technique résulte en un bord très tranchant mais n'enlève PAS de métal de la lame.
- **Polissage**: Convient le mieux à l'entretien des couteaux de chef de haute qualité et des couteaux en acier Damas. Cette technique crée un tranchant comme une lame de rasoir mais n'enlève PAS de métal de la lame.

CONSEILS D'AIGUISAGE

- N'exercez qu'une légère pression vers le bas lors de l'aiguisage.
- Utilisez l'autre main pour tenir l'aiguiser stable (voir la fig. **A**).
- Répétez l'aiguisage jusqu'à ce que le couteau passe à travers l'aiguiser doucement.

COUTEAUX CLASSIQUES (AVEC LE TRANCHANT BISEAUTÉ SUR LES DEUX CÔTÉS)

Aiguisage fin/meulage. Les couteaux classiques peuvent être meulés autant de fois que nécessaire afin d'entretenir un bord tranchant. Afin de meuler une lame de couteau classique, commencez par tenir la manche du couteau plus bas et la pointe de la lame plus haut (voir la fig. **B**). Tirez le couteau doucement à travers le « V » central (voir la fig. **C**), exerçant juste assez de pression vers le bas pour que les boutons supérieurs s'écartent légèrement. Les aiguisers s'ajustent sur la lame grâce à l'action du ressort. Ce mouvement est à répéter plusieurs fois. L'aiguisage fin régulier préserve une lame très tranchante sans enlever de métal. Les couteaux classiques extrêmement émoussés, usés ou ébréchés auront peut-être besoin de l'aiguisage grossier avant l'aiguisage fin.

Aiguisage grossier. Les couteaux classiques devenus extrêmement émoussés, usés ou ébréchés auront peut-être besoin de l'aiguisage grossier. Afin d'effectuer l'aiguisage grossier de couteau classique, commencez par tenir la pointe de la lame plus bas et la manche du couteau plus haut (voir la fig. **D**). Tirez le couteau doucement à travers le « V » central, exerçant juste assez de pression vers le bas pour que les boutons supérieurs s'écartent

légèrement. Plus la lame devient tranchante, plus le couteau passera doucement à travers l'aiguiser. Il est normal de voir quelques particules fines métalliques s'enlever pendant l'aiguisage grossier. L'aiguisage grossier devrait toujours être suivi de l'aiguisage fin, aussi appelé meulage.

Polissage. Le polissage crée une lame extrêmement lisse et tranchante dans les couteaux classiques (à double biseau) et couteaux japonais (à un biseau). En outre, le polissage entretient bien même les couteaux en acier Damas de haute qualité sans les endommager. Cette technique n'enlève pas de particules métalliques de la lame. Avant le polissage, il faut que la lame du couteau soit déjà assez tranchante. Afin de polir un couteau, commencez par le tenir horizontalement (ni vers le haut ni vers le bas). Placez le couteau dans le « V » central. Utilisant l'autre main, écartez complètement les boutons des points d'aiguisage supérieurs l'un de l'autre. Glissez le couteau doucement en faisant des mouvements d'aller-retour, permettant que seul le poids du couteau exerce une pression sur les côtés plats de la surface d'aiguisage (voir la fig. **E**). N'exercez pas de pression vers le bas sur le couteau.

COUTEAUX DENTÉS (COUTEAUX À PAIN)

Afin d'aiguiser un couteau denté, commencez par le tenir horizontalement. Placez le couteau dans le « V » central, ensuite orientez-le d'environ 45 degrés comme vu d'en haut (voir la fig. **F**). D'habitude, les couteaux dentés ont la dentelure sur le côté droit de la lame tandis que le côté gauche est plat. Dans ce cas-là, il faut que votre main tourne vers la droite, pendant que la pointe de la lame se déplace vers la gauche (voir la fig. **F**). Tirez le couteau doucement à travers le « V » central en exerçant juste assez de pression vers le bas pour que l'un des boutons supérieurs s'écarte légèrement à côté. Il faut que la lame du couteau ne touche qu'un des aiguisers de carbure, sur le côté avec de la dentelure. Utilisez le bord intérieur gauche vertical du « V » central de l'aiguiser comme le bord de guidage pour éviter de tourner le couteau (voir la fig. **G**). Ce mouvement est à répéter plusieurs fois. D'autres types d'aiguisage ne sont pas nécessaires.

COUTEAUX JAPONAIS

(LE TRANCHANT BISEAUTÉ SUR UN CÔTÉ SEULEMENT)

Afin d'aiguiser un couteau japonais à un biseau, commencez par le tenir horizontalement. Placez le couteau dans le « V » central, ensuite orientez-le d'environ 45 degrés comme vu d'en haut (voir la fig. **H**). D'habitude, les couteaux à un biseau ont le biseau sur le côté gauche de la lame tandis que le côté droit est plat. Dans ce cas-là, il faut que votre main tourne vers la gauche pendant que la pointe de la lame se déplace vers la droite (voir la fig. **H**). Tirez le couteau doucement à travers le « V » central en exerçant juste assez de pression vers le bas pour que l'un des boutons supérieurs s'écarte légèrement à côté. Il faut que la lame du couteau ne touche qu'un des aiguiseurs de carbure, sur le côté avec du biseau. Utilisez le bord intérieur droit vertical du « V » central de l'aiguiser comme le bord de guidage pour éviter de tourner le couteau (voir la fig. **G**). Ce mouvement est à répéter plusieurs fois. Pour obtenir le bord le plus tranchant, veuillez suivre les instructions de Polissage.

COUTEAUX COMBINÉS

Quelques couteaux ont une partie de la lame dentée et une partie de la lame standard non-dentée à double biseau. Afin d'aiguiser la partie de la lame dentée, veuillez suivre les instructions pour Couteaux dentés. Ensuite, afin d'aiguiser la partie de la lame non-dentée, veuillez suivre les instructions pour Couteaux classiques.

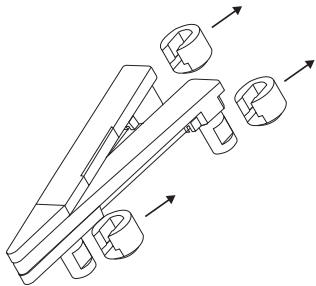
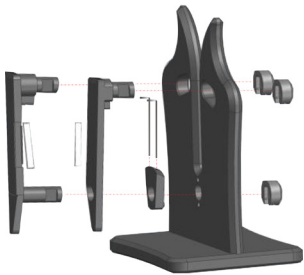
COUTEAUX EN ACIER DAMAS

Les couteaux de qualité supérieure devraient toujours être entretenus à un niveau de tranchant élevé. Veuillez suivre les instructions de Polissage afin de préserver un tranchant comme une lame de rasoir sur les couteaux en acier Damas ou sur d'autres couteaux de haute qualité sans enlever de particules métalliques de la lame.

Le maître coutelier Harald Stallegger se consacre à l'artisanat et à l'aiguisage de lames fines depuis plus de vingt ans en Autriche. Il a inventé cet aiguiser innovateur et facile à utiliser pour que tout le monde puisse obtenir des résultats professionnels en aiguisage en quelques secondes.

SHARPENER BLADE REPLACEMENT GUIDE

1 →



← **2**



3 →

