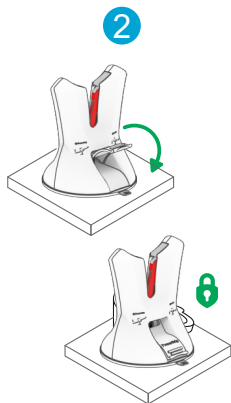
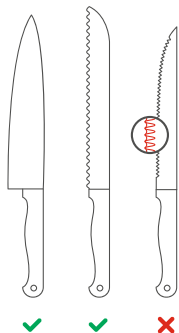


- Place sharpener on clean, smooth surface (with lever up)
- Posizionare l'affilacoltelli sulla superficie pulita e liscia (con la leva alzata)
- Messerschärfer auf saubere Oberfläche aufsetzen (mit dem Hebel nach oben)
- Posez l'aiguiseur sur la surface lisse (levier levé)
- Coloque el afilador sobre la superficie lisa (palanca arriba)
- Coloque o afiador sobre a superfície plana (com a alavanca para cima)
- Postaw ostrzałkę na czystej, gładkiej powierzchni (z dźwignią do góry))



- Press lever down
- Abbassare la leva
- Hebel herunterdrücken
- Appuyez sur la poignée
- Empuje la palanca hacia abajo
- Pressione a alavanca para baixo para fazer a sucção
- Przyciśnij dźwignię w dół

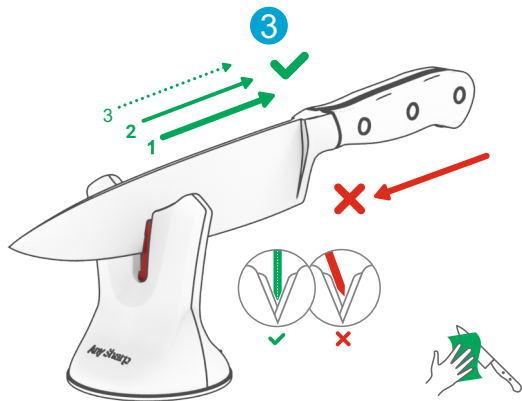
Any Sharp



- Only for steel knives (12.5°-22.5°)
- Solo per coltelli in acciaio (12.5°-22.5°)
- Nur für Stahlmesser (12.5°-22.5°)
- Seulement pour les couteaux en acier (12.5°-22.5°)
- Solo para cuchillos de acero (12.5°-22.5°)
- Apenas para facas de aço (12.5°-22.5°)



anysharp.com/use



- Start at base of the handle. Draw knife back repeatedly until sharp.
! Pull knife as indicated, upright and horizontal, in one direction
- Iniziare dalla parte del manico. Tirare indietro il coltello ripetutamente fino a che non è nitido
! Tirare il coltello come indicato, verticale, orizzontale, solo una direzione
- Am Griffende beginnen. Messer wiederholt scharf abziehen.
! Ziehen Sie das Messer wie angegeben vertikal, horizontal, nur in einer Richtung
- Démarrez au niveau du manche du couteau. Tirez doucement le couteau vers l'arrière plusieurs fois jusqu'à ce qu'il soit tranchant.
! Tirez le couteau comme indiqué, verticalement / horizontalement, dans un seul sens
- Comience por la base de la empuñadura. Tire suavemente del cuchillo hacia atrás varias veces hasta que esté afilado.
! Tire de la cuchilla como se indica, verticalmente, horizontalmente, solo una dirección
- Inicie a afiação na base da faca. Puxe a faca com cuidado várias vezes até que fique afiada.
! Puxe a faca como mostrado, na vertical, horizontalmente, apenas uma direção
- Zacznij u nasady ostrza, przy ręczce. Ostrożnie cofnij nóż kilkakrotnie, aż będzie ostry.
! Przeciśnij nóż pionowo i poziomo w jednym kierunku



ATTENTION

- Keep out of reach of children.
- Only for steel knives
- Do not push forwards

AnySharp Guarantee

The AnySharp Knife Sharpener is suited for all steel knives, straight and regular serrated. (Not fine-toothed blades). AnySharp has an automatically adjusting sharpening angle of 12.5° to 22.5° which makes it suitable for almost all straight edged knives, including Japanese knives. Your AnySharp guarantee covers domestic use only. Product failures due to a manufacturing defect will be replaced within warranty period. In all cases we reserve the right to inspect and verify any fault. If we cannot determine the fault by photos, we may require the product to be returned to us. Please note this guarantee does not cover misuse or general wear and tear.

You can contact us via our website : <http://www.anysharp.com/warranty-claims>



UWAGA

- Chronić przed dziećmi
- Tylko do noży ze stali
- Nie popychaj do przodu



ATTENZIONE

- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Solo per coltelli in acciaio
- Non spingere in avanti



ACHTUNG

- Ausserhalb der reichweite von kindern aufbewahren.
- Nur für Stahlmesser
- Nie vorwärts schieben



ATTENTION

- Tenir hors de portée des enfants.
- Seulement pour les couteaux en acier
- Évitez de pousser le couteau vers l'avant



ADVERTENCIA

- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Solo para cuchillos de acero
- No lo empuje hacia delante



CUIDADO!

- Mantenha longe do alcance das crianças.
- Apenas para facas de aço
- Nunca empurre a faca da ponta para a base.