

ONYX COOKWARE



Please read this guide before use.
Læs denne vejledning inden brug.
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch.
Lue tämä opas ennen käyttöä.
Veillez lire ce guide avant utilisation.
Lees deze handleiding voor gebruik.
Les denne veiledningen før bruk.
Läs denna guide innan användning.

EN **Safety warning:** Please take extra care not to cut yourself when using our knife sharpener. Keep out of reach of children.

DK **Sikkerhedsadvarsel:** Pas ekstra på ikke at skære dig, når du bruger vores knivsliber. Opbevar den utilgængeligt for børn.

DE **Sicherheitswarnung:** Bitte achten Sie besonders darauf, sich nicht zu schneiden, wenn Sie unseren Messerschärfer verwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

FI **Turvallisuusvaroitus:** Ole varovainen, ettet viillä itseäsi käyttäessäsi veitsenteroitinta. Pidä poissa lasten ulottuvilta.

FR **Remarques de sécurité :** Veuillez faire très attention à ne pas vous couper lorsque vous utilisez notre affûteur de couteaux. Tenir hors de portée des enfants.

NL **Veiligheidswaarschuwing:** Let goed op dat u zich niet snijdt als u onze messenslijper gebruikt. Buiten bereik van kinderen houden.

NO **Sikkerhetsadvarsel:** Vær ekstra forsiktig så du ikke kutter deg selv når du bruker knivsliperen. Oppbevares utilgjengelig for barn.

SE **Säkerhetsvarning:** Var extra försiktig så att du inte skär dig när du använder vår knivslipare. Håll utom räckhåll för barn.

EN

INSTRUCTIONS:

Always clean and wipe off the blade of the knife before sharpening it.

Place the knife sharpener on a flat surface and hold it firmly by the handle.

Start sharpening from closest to the handle and out. Always pull the knife towards yourself. Never back and forth.

Pull the knife through each slot several times. Start with 1, then 2, and finally 3.

Slot 1: Diamond surface for restoration and repair of nicks and bumps in the blade.

Slot 2: Tungsten steel for sharpening and forming of the blade.

Slot 3: Ceramic stone for polishing and equalization of irregularities in the blade.

Slot 4: Ceramic stone slot for scissors.

Finish sharpening by cleaning the blade.

DK

INSTRUKTIONER:

Knivbladet skal altid være rent og tørt, inden du sliber det.

Anbring knivsliberen på en plan overflade, og hold godt fast i håndtaget.

Start slibningen nærmest håndtaget og udad.

Træk altid kniven mod dig selv. Aldrig frem og tilbage.

Træk kniven gennem hver åbning flere gange. Start med 1, derefter 2 og til sidst 3.

Åbning 1 Diamantoverflade til restaurering og reparation af buler og hakker i bladet.

Åbning 2 Wolframstål til slibning og formning af bladet.

Åbning 3 Keramisk sten til polering og udjævning af uregelmæssigheder i bladet.

Åbning 4 Keramisk stenåbning til sakse.

Afslut slibningen ved at rengøre bladet.

DE

ANLEITUNG:

Reinigen und wischen Sie die Klinge des Messers immer ab, bevor Sie es schärfen.

Stellen Sie den Messerschärfer auf eine ebene Fläche und halten Sie ihn am Griff.

Beginnen Sie mit dem Schärfen vom Griff bis zur Spitze.

Ziehen Sie das Messer immer in Richtung Ihres Körpers. Niemals hin und her.

Ziehen Sie das Messer mehrmals durch jeden Schlitz. Beginnen Sie mit dem 1. Schlitz, dann dem 2. und schließlich dem 3.

Schlitz 1 Diamantoberfläche zur Wiederherstellung und Reparatur von Scharten und Unebenheiten an der Klinge.

Schlitz 2 Wolframstahl zum Schärfen und Formen der Klinge.

Schlitz 3 Keramikstein zum Polieren und Ausgleichen von Unregelmäßigkeiten an der Klinge.

Schlitz 4 Keramiksteinschlitz für Scheren.

Reinigen Sie die Klinge und beenden Sie damit das Schärfen.

ONYX COOKWARE

✉ service@onyxcookware.eu

FI

OHJEET:

Puhdista ja pyyhi veitsen terä aina ennen teroittamista.

Aseta veitsenteroitin tasaiselle alustalle, ja pidä tukevasti kiinni sen kädensijasta.

Aloita teroitus kädensijan läheltä ja jatka siitä pois päin.

Vedä veistä aina itseäsi kohti. Älä koskaan edestakaisin.

Vedä veitsi jokaisen hahlon läpi useita kertoja. Ensimmäinen hahlo 1, sitten 2 ja lopuksi hahlo 3.

Hahlo 1: Timanttipinta tasoittaa ja korjaa terän kolhut ja kohoumat.

Hahlo 2: Volframiteräs teroittaa ja muotoilee terän.

Hahlo 3: Keraaminen kivi kiillottaa ja tasoittaa terän.

Hahlo 4: Keraaminen kivihahlo saksille.

Viimeistele teroitus puhdistamalla terä.

FR

INSTRUCTIONS:

Nettoyez et essuyez toujours la lame du couteau avant de l'affûter.

Placez l'affûteur de couteaux sur une surface plane et tenez-le fermement par la poignée.

Commencez à affûter au plus près le manche du couteau et vers l'extérieur.

Tirez toujours le couteau vers vous. N'effectuez jamais de va-et-vient.

Passez plusieurs fois le couteau dans chaque fente. Commencez par l'étape 1, puis 2 et enfin 3.

Fente 1 Surface diamantée pour lisser et réparer la lame.

Fente 2 Acier au tungstène pour affûter et conserver la forme de la lame.

Fente 3 Pierre en céramique pour polir et égaliser les irrégularités de la lame.

Fente 4 Pierre en céramique pour ciseaux.

Terminez l'affûtage en nettoyant la lame.

NL

GEBRUIKSAANWIJZING:

Maak het lemmet van het mes altijd schoon en droog het af voordat u het slijpt.

Plaats de messenslijper op een vlakke ondergrond en houd deze stevig vast bij het handvat.

Begin met slijpen het dichtst bij het handvat en naar boven.

Trek het mes altijd naar u toe. Nooit heen en weer. Trek het mes meerdere keren door elke sleuf. Begin met 1, dan 2 en tot slot 3.

Sleuf 1: Diamantoppervlak voor herstel en reparatie van bramen en oneffenheden in het blad.

Sleuf 2: Wolframstaal voor het slijpen en vormen van het lemmet.

Sleuf 3: Keramische steen voor het polijsten en egaliseren van oneffenheden in het lemmet.

Sleuf 4: Keramische stenen gleuf voor scharen.

Maak na het slijpen het lemmet opnieuw schoon.

NO

BRUKSANVISNING:

Alltid rengjør og tørk av knivbladet før du sliper det.

Plasser knivsliperen på en flat overflate og hold den fast med håndtaket.

Begynn å slipe nærmest håndtaket og utover.

Trekk alltid kniven mot deg selv. Aldri frem og tilbake.

Trekk kniven gjennom hvert spor flere ganger. Start med 1, deretter 2 og til slutt 3.

Spor 1: Diamantflate for restaurering og reparasjon av hakk og sprekker i bladet.

Spor 2: Wolframstål for sliping og formning av bladet.

Spor 3: Keramisk stein for polering og utjevning av uregelmessigheter i bladet.

Spor 4: Keramisk steinspor for sakse.

Avslutt sliping med å rengjøre bladet.

SE

INSTRUKTIONER:

Rengör alltid och torka av knivbladet innan du slipar det.

Placera knivsliparen på en plan yta och håll stadigt i handtaget.

Börja slipa närmast handtaget och utåt.

Dra alltid kniven mot dig själv. Aldrig fram och tillbaka.

Dra kniven genom varje spår flera gånger. Börja med 1, sedan 2 och slutligen 3.

Spår 1: Diamant yta för restaurering och reparation av knickar och bumpar i bladet.

Spår 2: Wolframstål för sliping och formning av bladet.

Spår 3: Keramisk sten för polering och utjämning av ojämnheter i bladet.

Spår 4: Spår med keramisk sten för saxar.

Avsluta slipningen genom att rengöra bladet.

Thank you for buying our knife sharpener!

Tak for dit køb af vores knivsliber!

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Messerschärfer entschieden haben!

Kiitos, että ostit veitsenteroitimen!

Merci d'avoir acheté notre affûteur de couteaux!

Bedankt voor het kopen van onze messenslijper!

Takk for at du kjøpte knivsliper!

Tack för köpet av vår knivslipare!