

4 **Aiguiseur couteaux et ciseaux**
IN **Messer- und Scherenschleifer**
1 **Affilacoltelli e forbici**
Mes- en schaarslijper



Manuel d'utilisation
Gebrauchsanleitung
Manuale d'uso
Gebruiksaanwijzing





Chère Cliente, cher Client,

Vous venez d'acquérir l'**aiguiseur manuel 4-en-1** de **Durandal**. Nous espérons qu'il vous donnera entière satisfaction. Son design et ses fonctionnalités ont été étudiées par nos équipes en France pour vous apporter la meilleure expérience possible. Pour le manipuler en toute sécurité, veuillez suivre les instructions qui suivent.

Mode d'emploi

Placer l'aiguiseur sur une surface de travail plane et non glissante. Tenir l'aiguiseur par la poignée avec une main tout en exerçant une légère pression, l'autre main tenant le manche du couteau (ou les ciseaux) à aiguiser. Manipuler l'aiguiseur avec précaution.

Aiguisage des couteaux

Insérer complètement et horizontalement la lame du couteau dans la fente (1, 2 ou 3) avec un angle de 90° par rapport à la poignée de l'aiguiser. Appliquer une légère pression vers le bas sur la lame tout en tirant le couteau à travers la fente du talon à la pointe. Eviter de frotter les faces de la lame contre les parois de la fente. Toujours tirer le couteau du talon à la pointe ; ne jamais pousser le couteau loin de vous. Répéter cette action autant de fois que nécessaire pour rendre son tranchant au couteau : normalement 5 à 7 passages suffisent, mais les couteaux en acier extrêmement dur peuvent nécessiter quelques passages supplémentaires.

L'aiguiser est équipé de 3 fentes pour un aiguisage parfait des couteaux en 3 étapes : passer le couteau dans chaque fente, l'une après l'autre, de la fente 1 jusqu'à la fente 3. Ne pas aiguiser alternativement dans les 3 fentes.

- **Fente 1** (*tiges avec revêtement diamant*) - **préparation** : réparer les bords endommagés et équilibrer la lame avant de l'affûter.
- **Fente 2** (*lames au carbure de tungstène*) - **affûtage** : affûter la lame et restaurer sa forme en V.
- **Fente 3** (*tiges avec revêtement céramique*) - **polissage** : enlever les bavures et polir la lame.

NB : Pour les lames de couteaux au carbure et en céramique : utiliser uniquement la fente 1.

Pour les couteaux dentelés : utiliser uniquement la fente 3.

Aiguiseur pour tous types et tailles de couteaux occidentaux et de ciseaux.

Convient aux gauchers et aux droitiers. Angle unilatéral : 20°.

Avec patins antidérapants.

Aiguisage des ciseaux

Tenir de préférence l'aiguiseur de la main gauche et les ciseaux de la main droite. Mettre une lame de ciseaux dans la fente pour ciseaux, et tirer du pivot vers la pointe en exerçant une légère pression.

Répéter le même mouvement autant de fois que nécessaire. Puis répéter l'action sur la deuxième lame des ciseaux.

- **Fente ciseaux** (*lame au carbure de tungstène*) : affûtage des ciseaux.

Nettoyage et rangement

Nettoyer votre aiguiseur 4-en-1 Durandal avec un chiffon humide ou une brosse douce. Ne pas le rincer avec de l'eau.



Tiges revêtement diamant



Lames au carbure de tungstène



Tiges revêtement céramique



Sehr geehrte*r Kund*in,

Sie haben gerade den **manuellen 4-in-1 Schärfer** von **Durandal** erworben. Wir hoffen, dass das Produkt Ihren Erwartungen vollständig gerecht wird. Das Design und die Funktionen wurden von unseren Teams in Frankreich unter der Vorgabe eines bestmöglichen Benutzererlebnisses konzipiert. Um eine sichere Handhabung zu gewährleisten, beachten Sie bitte die nachstehenden Hinweise.

Gebrauchsanweisung

Den Schärfer auf eine flache, rutschfeste Arbeitsfläche stellen. Den Schärfer mit einer Hand, die leichten Druck ausübt, am Griff anfassen. Mit der anderen Hand den Messergriff (bzw. den Griff der Schere) halten.

Schleifen von Messern

Die Messerklinge vollständig horizontal in einem Winkel von 90° zum Griff des Schleifers in den Schleifschlitz (1, 2 oder 3) einführen. Leichten Druck nach unten auf die Klinge ausüben und das Messer vom Ende der Klinge bis zur Spitze durch den Schleifschlitz ziehen. Darauf achten, dass die Klingenfläche nicht an den Wänden des Schleifschlitzes reibt. Das Messer immer vom Ende bis zur Spitze ziehen – niemals von sich wegschieben. Diesen Vorgang wiederholen, bis das Messer wieder scharf ist: Normalerweise sind 5 bis 7 Wiederholungen ausreichend, doch Messer aus extrem hartem Stahl erfordern möglicherweise zusätzliches Ziehen.

Der Schärfer ist mit 3 Schlitzten für perfektes Schärfen von Messern in 3 Schritten ausgestattet: Das Messer nacheinander durch die Schlitzte 1 bis 3 ziehen. Nicht zwischen den 3 Schlitzten hin und her wechseln.

- **Schlitz 1** (Wellenschliff mit Diamantbeschichtung) - **Vorbereitung:** Reparatur der beschädigten Kanten und Ausgleichen der Klinge vor dem Schleifen.
- **Schlitz 2** (Klingen aus Wolframcarbid) - **Schärfen:** Schärfen der Klinge und Wiederherstellung der V-Form.
- **Schlitz 3** (Wellenschliff mit Keramikbeschichtung) - **Polieren:** Entgraten und Polieren der Klinge.

Hinweise: Für Messerklingen aus Carbid und Keramik: ausschließlich Schleifschlitz 1 verwenden.

Für Messer mit Wellenschliff: Ausschließlich Schleifschlitz 3 verwenden.

Schleifer für Messer westlicher Machart sowie für Scheren aller Typen und Größen.

Für Links- und Rechtshänder geeignet.

Einseitiger Winkel: 20°.

Mit Anti-Rutsch-Pads.

Schleifen von Scheren

Bevorzugterweise den Schärfen mit der linken und die Schere mit der rechten Hand halten. Eine Scherenklinge in den Schlitz für Scheren einführen und, leichten Druck ausübend, vom Ende der Klinge bis zur Spitze ziehen.

Dieselbe Bewegung so oft wiederholen wie erforderlich. Anschließend den Vorgang für die zweite Scherenklinge wiederholen.

- **Scherenschlitz** (Klinge aus Wolframcarbid): Schärfen von Scheren.

Reinigung und Pflege

Den Durandal 4-in-1 Messerschärfer mit einem feuchten Tuch oder einer weichen Bürste reinigen. Nicht mit Wasser abspülen.



Wellenschliff mit Diamantbeschichtung



Klingen aus Wolframcarbid



Wellenschliff mit Keramikbeschichtung



Gentile cliente,

Hai appena acquistato l'**affilatrice manuale Durandal 4 in 1**. Speriamo che ti dia piena soddisfazione. Il suo design e le sue caratteristiche sono stati studiati dai nostri team in Francia per offrirti la migliore esperienza possibile. Per usarlo in sicurezza, seguire le istruzioni riportate di seguito.

Modo d'uso

Posizionare l'affilatoio su una superficie di lavoro piana e non scivolosa. Tenere l'affilatoio per il manico con una mano esercitando una leggera pressione, mentre con l'altra mano si tiene il manico del coltello (o delle forbici) da affilare.

Affilatura coltelli

Inserire la lama del coltello completamente e orizzontalmente nella fessura (1, 2 o 3) con un angolo di 90° rispetto al manico dell'affilatoio. Applicare una leggera pressione verso il basso sulla lama mentre si tira il coltello attraverso la fessura dal tallone alla punta. Evitare di sfregare i lati della lama contro le pareti della fessura. Estrarre sempre il coltello dal tallone alla punta; non allontanare mai il coltello da te. Ripetere questa operazione tante volte quante sono necessarie per ripristinare l'affilatura del coltello: normalmente sono sufficienti da 5 a 7 passaggi, ma coltelli in acciaio estremamente duro possono richiedere qualche passaggio in più.

L'affilatoio è dotato di 3 fessure per una perfetta affilatura del coltello in 3 passaggi: passare il coltello attraverso ogni fessura, uno dopo l'altro, dalla fessura 1 alla fessura 3. Non affilare alternativamente nelle 3 fessure.

- **Fessura 1** (*aste diamantate*) - **preparazione**: riparare i bordi danneggiati e bilanciare la lama prima dell'affilatura.
- **Fessura 2** (*lame in carburo di tungsteno*) - **affilatura**: affila la lama e ripristina la sua forma a V.
- **Fessura 3** (*steli con rivestimento in ceramica*) - **lucidatura**: rimuovere le sbavature e lucidare la lama.

NB: Per lame in carburo e ceramica: utilizzare solo la fessura 1.

Per coltelli seghettati: utilizzare solo la fessura 3.

Affilacoltelli per tutti i tipi e dimensioni di coltelli e forbici occidentali.

Adatto per mancini e destrimani.

Angolo unilaterale: 20°.

Con cuscinetti antiscivolo.

Affilatore di forbici

Tenere preferibilmente l'affilatoio nella mano sinistra e le forbici nella mano destra. Inserite una lama a forbice nella fessura della forbice, e tirate dal perno verso la punta, esercitando una leggera pressione. Ripeti lo stesso movimento tutte le volte che è necessario.

Quindi ripetere l'azione sulla seconda lama delle forbici.

- **Forbici da taglio** (*lama in carburo di tungsteno*): forbici per affilare.

Pulizia e conservazione

Pulisci il temperamatite Durandal 4 in 1 con un panno umido o una spazzola morbida. Non sciacquarlo con acqua.



Aste diamantate



Lame in carburo di tungsteno



Steli con rivestimento in ceramica



Beste klant,

U heeft zojuist **4-in-1 manuele slijper** van **Durandal** aangeschaft. We hopen dat de slijper voldoet de verwachtingen. Het ontwerp en de functies zijn bestudeerd door onze teams in Frankrijk om u de best mogelijke ervaring te bieden. Volg de onderstaande instructies om er veilig mee om te gaan.

Gebruiksaanwijzing

Plaats de slijper op een vlak, antislip werkoppervlak. Houd de slijper met één hand bij het handvat vast en druk zachtjes, terwijl u met de andere hand het handvat van het te slijpen mes (of de schaar) vasthoudt.

Messen slijpen

Steek het lemmet volledig en horizontaal in de sleuf (1, 2 of 3) in een hoek van 90° ten opzichte van het handvat van de slijper. Oefen lichte neerwaartse druk uit op het mes terwijl u het lemmet over de hele lengte door de gleuf trekt. Laat de zijkanten van het mes niet tegen de wanden van de sleuf wrijven. Trek het mes altijd vanaf de hiel tot de punt; duw het mes nooit van u af. Herhaal deze handeling zo vaak als nodig is om het mes weer scherp te krijgen: normaal gesproken zijn 5 tot 7 keer voldoende, maar bij messen van extreem hard staal zijn misschien een paar extra passages nodig.

De slijper is uitgerust met 3 sleuven voor perfect slijpen in 3 stappen: haal het mes door elke sleuf, de ene na de andere, van sleuf 1 naar sleuf 3. Slijp niet afwisselend in de 3 sleuven.

- **Sleuf 1** (*schachten met diamantcoating*) - **voorbereiding:** repareert beschadigde randen en stabiliseert het mes voor het slijpen.
- **Sleuf 2** (*lemetten van wolframcarbide*) - **slijpen:** slijpt het mes en herstelt de V-vorm.
- **Sleuf 3** (*schachten met keramisch laagje*) - **polijsten:** verwijdert bramen en polijst het lemmet.

Opmerking: voor lemmeten van hardmetaal en keramiek: gebruik alleen sleuf 1.

Voor gekartelde messen: gebruik alleen sleuf 3.

Slijper voor alle soorten en maten westerse messen en scharen.

*Geschikt voor linkshandigen en rechtshandigen.
Eenzijdige hoek: 20°.*

Met antislip pads.

Het slijpen van scharen

Houd de slijper bij voorkeur in de linkerhand en de schaar in de rechterhand. Plaats een schaarlemmet in de schaarsleuf en trek met lichte druk van het scharnier naar de punt toe. Herhaal dit zo vaak als nodig is.

Doe dit vervolgens ook met het andere lemmet van de schaar.

- **Schaarsleuf** (wolframcarbide lemmet): het slijpen van scharen.

Reiniging en bewaren

Reinig je 4-in-1 slijper van Durandal met een vochtige doek of zachte borstel. Spoel niet af met water.



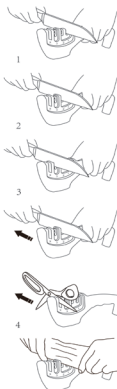
Schachten met diamantcoating



Lemetten van wolframcarbide



Schachten met keramisch laagje





PASSAT - SAV

9, rue du Général Goutierre
F-59610 FOURMIES
Tel : +33(0)327 608080
Email : info@passat.fr
www.durandal-cuisine.fr



BROSZIO

Ottensener Str. 1 - 5
D-22525 HAMBURG
Tel.: 040-5472920
E-Mail: info@brozio.com
www.broszio.com

