

GRAEF.

(GB)

2-Stage Compact Knife Sharpener **piccolo** Superior Sharpness and a Durable Edge!



Stage 1: Sharpening

High quality tungsten carbide sharpening elements create the initial beveled edge.



Stage 2: Honing

Fine ceramic rods polish the bevel for a superior sharp, durable edge.

Instructions for use:

1. Place the sharpener on a firm, flat surface (the edge of a countertop is preferred).
2. Slide the knife through the Stage 1, holding the blade as if cutting. Provide moderate downward force. Four or Five pulls should be adequate.

NOTE: The knife can be tilted as it is pulled through the slot to provide extra "bite" into the carbide. The handle can be lifted or lowered to accomplish this.

3. Slide the knife through the Stage 2 for honing. Provide light downward force. Two pulls is recommended.

Cleaning: Clean the sharpener with a soft, damp cloth. Do not rinse with water.

Perfect for: Kitchen • Hunting • Fishing • Camping • Hiking • Home

GRAEF.

(F)

Aiguiseur de couteaux **compact piccolo** à 2 phases Un tranchant supérieur et un affûtage durable!



Phase 1 : Aiguisage

Les éléments d'aiguisage en carbure de tungstène de qualité supérieure créent le tranchant biseauté initial.



Phase 2 : Affûtage

Les baguettes fines en céramique polissent le biseau pour un tranchant supérieur et un affûtage durable.

Instructions d'usage :

1. Placez l'aiguiseur sur une surface plate et stable (privilégiez le bord d'un comptoir).
2. Faites glisser le couteau à travers la Phase 1, tenant la lame comme si vous coupez. Exercez une force descendante modérée. Quatre ou cinq mouvements devraient suffire.

NOTE : Le couteau peut être incliné lorsque vous le poussez à travers la fente afin de conférer une « accroche » supplémentaire au carbure. Pour cela, la poignée peut être levée ou abaissée.

3. Faites glisser la lame dans la Phase 2 pour l'affûtage. Exercez une légère force descendante. Deux mouvements sont recommandés.

Nettoyage : nettoyez l'aiguiseur avec un chiffon doux humide. Ne rincez pas à l'eau.

Parfait pour: Cuisine • Chasse • Pêche • Camping • Randonnée • Maison

GRAEF.

(NL)

2-Fasen **Compacte** Messenslijper **piccolo** Superieure scherpte en een duurzame snede!



Fase 1: Slijpen

De wolframcarbide slijpelementen van hoge kwaliteit zorgen voor de eerste schuin aflopende slijphoek van de snede.



Fase 2: Polijsten

Fijne keramische staafjes polijsten de slijphoek voor een superieur scherpe, duurzame snede.

Gebruiksaanwijzingen:

1. Plaats de slijper op een stevig en vlak oppervlak (bij voorkeur op de rand van een aanrecht).
2. Haal het mes door fase 1, het vasthoudend alsof u snijdt. Oefen matige neerwaartse druk uit op het mes. Vier of vijf halen moeten voldoende zijn.

OPMERKING: het mes kan opgetild worden terwijl het door de sleuf wordt gehaald waardoor het carbide voor een extra "bite" zorgt. U kunt het heft optillen of laten zaken om dit te bereiken.

3. Haal het mes door fase 2 om het te polijsten. Oefen lichte neerwaartse druk uit op het mes. Twee halen zijn aanbevolen.

Reinigen: reinig de slijper met een zachte, vochtige doek. Niet spoelen met water.

Ideaal voor: Keuken • Jagen • Vissen • Kamperen • Hiking • Huishouden

GRAEF

(D)

Kompakter 2-Stufen-Messerschärfer piccolo
Für mehr Schärfe und eine langlebige Schneide!



Stufe 1: Schärfen

Die hochwertigen Schärfelemente aus Wolframkarbid sorgen für den ersten angeschrägten Schliff.



Stufe 2: Polieren

Feine Keramikstäbe polieren den Schliff für eine scharfe und langlebige Schneide.

Gebrauchsanweisung:

1. Stellen Sie den Messerschärfer auf eine feste, flache Oberfläche (am besten auf die Kante eines Tresens).
2. Ziehen Sie das Messer durch Stufe 1, Drücken Sie das Messer leicht nach unten. 4-5 Züge sollten genügen.

HINWEIS: Sie können das Messer leicht gekippt halten, wenn Sie es durch den Messerschärfer ziehen, um eine größere Reibung am Karbid zu erreichen. Hierzu kann der Hebel angehoben oder abgesenkt werden.

3. Ziehen Sie das Messer zum Polieren durch Stufe 2. Drücken Sie das Messer leicht nach unten. Es werden 2 Züge empfohlen.

Reinigung: Reinigen Sie den Messerschärfer mit einem weichen, feuchten Tuch. Nicht mit Wasser abspülen.

Besonders geeignet für: Küche • Jagd • Angeln • Camping • Wandern • Zuhause

GRAEF

(I)

Affilacoltelli compatto a due fasi piccolo
Affilatura superiore e filo durevole!



Fase 1: affilatura

Elementi di affilatura in carburo di tungsteno di alta qualità per creare il filo iniziale smussato.



Fase 2: levigatura

Le sottili aste di ceramica lucidano la smussatura per creare un filo durevole.

Istruzioni per l'uso:

1. Posare l'affilacoltelli su una superficie piana e stabile (es. il bordo di un piano di lavoro).
2. Estrarre il coltello attraverso fase 1, tenendo la lama come se il taglio. Applicare una forza moderata verso il basso. Dovrebbero essere sufficienti quattro o cinque passate.

NOTA: si può inclinare il coltello durante la passata nella fessura per una maggior pressione sul carburo. A tale fine, sollevare o abbassare il codolo.

3. Inserire il coltello nella fessura fase 2 per la levigatura. Applicare una leggera forza verso il basso. Si consigliano due passate.

Pulizia: pulire l'affilacoltelli con un panno morbido e umido. Non sciacquare con acqua.

Perfetto per: Cucina • Caccia • Pesca • Campeggio • Escursioni • Casa

GRAEF

(E)

Afilador de cuchillos compacto de 2 fases modelo piccolo
¡Filo excelente y duradero!



Fase 1: Afilado

Los elementos de afilado de carburo de tungsteno de alta calidad permiten crear el filo de bisel inicial.



Fase 2: Bruñido

Las finas varillas de cerámica permiten pulir el bisel para brindar un filo excelente y duradero.

Instrucciones de uso:

1. Coloque el afilador en una superficie firme y plana (preferentemente el borde de un mostrador).
2. Tirar del cuchillo a través de la ranura # 1, que sostiene la hoja como si el corte. Ejercer una fuerza moderada hacia abajo. Cuatro o cinco pasadas deberían ser suficientes.

NOTA: Es posible inclinar el cuchillo a medida que se pasa por la ranura para brindar un "corte" extra en el carburo. Para ello, se puede levantar o bajar el mango.

3. Deslice el cuchillo por la Fase 2 para el bruñido. Ejercer una leve fuerza hacia abajo. Se recomiendan dos pasadas.

Limpieza: Limpie el afilador con un trapo suave y húmedo. No enjuague con agua.

Ideal para: Cocina • Caza • Pesca • Campamento • Excursionismo • Hogar