



MESSERSCHÄRFER **PRIMUS**

KNIFE SHARPENER

Messerschärfer PRIMUS

Messerschärfer auf eine ebene, glatte Fläche stellen und durch Drehen des Rings im Uhrzeigersinn fixieren. Zum Lösen den Ring gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Stufe 1 (grob): zum Schärfen von stumpfen Messern.

Stufe 2 (fein): zum regelmäßigen Nachschleifen der Klinge und zum Feinschliff nach Verwendung der Stufe 1.

Messer zum Schärfen nur in Pfeilrichtung ziehen.

Zum Reinigen ein weiches Tuch durch die Spalten ziehen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Nicht geeignet für Scheren, Messer mit Wellenschliff oder aus Keramik.

Knife sharpener PRIMUS

Place the knife sharpener on a level, smooth surface and fix it by turning the ring in a clockwise motion. Turn the ring anti-clockwise to release it.

Stage 1 (coarse): for sharpening of dull knives.

Stage 2 (fine): for frequent resharpening of the blade and for honing after Stage 1.

Draw knives only in the direction of the arrow when sharpening.

Draw a soft cloth through the slots to clean them. Do not wash in the dishwasher.

Not suitable for shears, serrated knives or ceramic knives.



F

Aiguiseur à couteaux PRIMUS

Placer l'aiguiseur sur une surface lisse et plane, puis le fixer en tournant la bague dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour desserrer, tourner la bague dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Niveau 1 (grossier) : pour aiguiser des couteaux émoussés.

Niveau 2 (fin) : pour le réaffûtage régulier de la lame et pour affiner l'aiguisage après utilisation du niveau 1.

Tirer le couteau dans le sens de la flèche uniquement pour l'aiguiser.

Pour le nettoyage, passer un chiffon doux à travers les fentes. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Ne pas approprié pour des ciseaux, des lames crantées ou des lames en céramique.

Affilacoltelli PRIMUS

Appoggiare l'affilacoltelli su una superficie liscia e piana e fissarlo girando l'anello in senso orario. Per staccarlo girare l'anello in senso antiorario.

Livello 1 (grossolano): per affilare coltelli smussi.

Livello 2 (fine): per riaffilare regolarmente la lama e per l'affilatura di precisione dopo l'uso del livello 1.

Per effettuare l'affilatura far passare il coltello solamente nella direzione della freccia.

Per eseguire la pulizia far passare un panno morbido attraverso le fessure. Non lavare in lavastoviglie.

Non appropriato per forbici, coltelli con lama ondulata o in ceramica.



ES

Afilador de cuchillos PRIMUS

Colocar el afilador de cuchillos sobre una superficie lisa y plana y fijarlo girando el aro en el sentido de las agujas del reloj. Girar el aro en el sentido contrario al de las agujas del reloj para soltarlo.

Nivel 1 (grueso): para afilar cuchillos romos.

Nivel 2 (fino): para repasar periódicamente las cuchillas y afilar con alta precisión tras utilizar el nivel 1.

Para afilar el cuchillo, pasarlo únicamente en la dirección que indica la flecha.

Para limpiar el producto, pasar un paño suave por las ranuras. No lavar en el lavavajillas.

No apropiado para tijeras ni para cuchillos con filo dentado o de cerámica.

Messenslijper PRIMUS

Zet de messenslijper op een vlak, glad oppervlak en zet deze vast door de ring naar rechts te draaien. Draai naar links om de ring los te draaien.

Niveau 1 (grof): om botte messen mee te slijpen.

Niveau 2 (fijn): om het lemmet van het mes regelmatig mee na te slijpen en het mes na het gebruik van niveau 1 mee fijn te slijpen.

Trek het mes voor het slijpen alleen in de richting die met de pijl wordt aangegeven.

Trek voor het reinigen een zachte doek door de uitsparingen. Niet in de vaatwasser reinigen.

Niet geschikt voor scharen, keramische messen of messen met gekarteld snijvlak.



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Germany
service@kuechenprofi.de
www.kuechenprofi.de