

Schleifstein

Körnung 360/1000 F

Blaue Seite 360 F

Weiße Seite 1000 F

Hinweise zur Bedienung

Im Gebrauch verlieren Messer an Schärfe. Hochwertige Messer sollten regelmäßig nachgeschliffen werden.

Der Schleifstein ist ideal für empfindliche Klingen mit hohem Kohlenstoffgehalt. Er hat zwei Seiten, eine grobe Seite zum Herausschleifen von Unebenheiten (blaue Seite), eine feine zum Nachpolieren (weiße Seite).

Legen Sie den Schleifstein 5-10 Minuten in Wasser, bevor Sie ihn benutzen und achten Sie darauf, dass während des Schleifens immer ein leichter Wasserfilm vorhanden ist.

Für besonders feinen Schliff kann der Schleifstein auch mit Speiseöl getränkt werden. Bitte beachten Sie, dass eine Anwendung mit Wasser dann nicht mehr möglich ist.

Die passende Plastikablage gibt dem Schleifstein Halt und fängt überschüssiges Wasser auf.

Einseitig angeschliffene Klingen

Fahren Sie mit der angeschliffenen Seite des Messers in einem Winkel von ca. 30° mit leichtem Druck in

Kreisbewegungen so über den Stein, dass die gesamte Klingenlänge erfasst wird. Achten Sie darauf, dass Sie den vorgegebenen Winkel einhalten.

Die nicht angeschliffene Seite legen Sie möglichst flach auf und ziehen sie ebenfalls wie oben beschrieben über den Schleifstein. Hierbei genügen einige wenige Abzüge.

Nach dem Schleifen die Klinge abwaschen und gut abtrocknen, eventuell einölen.

Beidseitig angeschliffene Klingen

Fahren Sie mit der Klinge wie oben beschrieben über den Schleifstein – allerdings im spitzeren Winkel von ca. 10–20°. Schleifen Sie beide Seiten des Messers gleichmäßig, damit die Symmetrie der Klinge erhalten bleibt.

Nach dem Schleifen die Klinge abwaschen und gut abtrocknen.

Hinweise zur Reinigung

Ablage nach Gebrauch ausspülen und abtrocknen.

Ein verschmutzter Schleifstein wird mit Spülmittel und Essig wieder sauber.

Whetstone

Grain 360/1000 F

Blue side 360 F

White side 1000 F

How to use the whetstone

Knives lose their sharpness with use. High-quality knives need to be re-sharpened regularly.

The whetstone is ideal for delicate blades with a high carbon content. It has two sides: a rough side for grinding uneven edges (blue side), and a smooth side for re-polishing (white side).

Soak the whetstone in water for 5-10 minutes before use and ensure that the whetstone remains covered with a light film of water during sharpening.

For particularly fine blades, the whetstone can also be soaked in cooking oil. Please note that it is then no longer possible to use the whetstone with water.

The plastic holder helps you to grip the whetstone and collects any excess water.

Single-edge blades

Place the sharp edge of the knife at an angle of 30° to the whetstone and apply gentle pressure as you move the blade in a circular motion over the stone in order to sharpen the entire length of the blade.

Take care to ensure that you keep the blade at the specified angle. Lay the dull side as flat as possible and move it across the whetstone as described above. A few times should suffice. After sharpening, wash and dry the blade well and oil it, if necessary.

Double-edge blades

Move the blade across the whetstone as described above – however, this time at a sharper angle of 10-20°. Sharpen both sides of the knife evenly to retain blade symmetry. After sharpening, wash and dry the blade well.

Instructions for cleaning

Wash, dry and store carefully after use.

A mild detergent and oil can be used to clean a dirty whetstone

Pierre à aiguiser

Granulométrie 360/1 000 F

Face bleue 360 F

Face blanche 1 000 F

Conseils d'utilisation

Les couteaux perdent leur tranchant avec l'usure. Même les couteaux de haute qualité doivent être régulièrement aiguisés.

La pierre à aiguiser est idéale pour les lames délicates à haute teneur en carbone. Elle a deux faces : une rugueuse pour effacer les irrégularités (face bleue), une fine pour parfaire le polissage (face blanche).

Plongez la pierre à aiguiser dans l'eau pendant 5 à 10 minutes avant de l'utiliser et veillez à toujours laisser un léger film d'eau au cours de l'aiguisage. Pour un aiguisage particulièrement fin, la pierre à aiguiser peut être enduite d'huile alimentaire. Nous attirons votre attention sur le fait qu'après ce traitement, il ne sera plus possible de l'utiliser avec de l'eau.

Le support en plastique assorti apporte de la tenue à la pierre à aiguiser et absorbe l'eau excédentaire.

Lames aiguisées sur une seule face

Déplacez la face aiguisée du couteau à un angle d'environ 30° en exerçant une légère pression et en effectuant des mouvements circulaires sur la pierre afin d'aiguiser toute la longueur de la lame. Veillez à bien maintenir l'angle précité.

Posez la face non aiguisée de manière aussi plate que possible et faites-la glisser sur la pierre à aiguiser comme décrit précédemment. Quelques va-et-vient suffiront.

Après l'aiguisage, lavez les lames et séchez-les soigneusement. Huilez-les si nécessaire.

Lames aiguisées sur les deux faces

Déplacez la lame sur la pierre à aiguiser comme décrit précédemment, en maintenant un angle aigu d'environ 10-20°. Aiguisez uniformément les deux faces du couteau pour conserver la symétrie des lames.

Après l'aiguisage, lavez les lames et séchez-les soigneusement.

Conseils de nettoyage

Rincez le support après utilisation et séchez-le.

Une pierre à aiguiser sale se nettoie avec du produit vaisselle et du vinaigre.

Piedra afiladora

Granulado 360/1000 F

Lado azul 360 F

Lado blanco 1000 F

Indicaciones de uso

Con el uso, los cuchillos pierden su filo. Es necesario afilar regularmente los cuchillos de alta calidad.

La piedra afiladora es ideal para hojas sensibles con un alto contenido de carbono. Tiene dos lados: uno para afilar las irregularidades (lado azul) y otro fino para pulirlas (lado blanco).

Introduzca la piedra afiladora en agua durante 5-10 minutos antes de utilizarla y asegúrese de que siempre haya una ligera película de agua mientras afile.

Si desea un afilado especialmente fino, puede introducir la piedra de afilar en aceite doméstico. No se olvide de que en este caso no puede utilizarla con agua. La bandeja de plástico ajustada a la piedra afiladora mantiene y retiene el agua sobrante.

Hojas afiladas por un lado

Pase el lado de la hoja del cuchillo a afilar manteniendo un ángulo de aprox. 30° presionando ligeramente

y realizando movimientos circulares sobre la piedra, de manera que abarque toda la longitud de la hoja.

Procure mantener el ángulo indicado.

Mantenga plano el lado que no hay que afilar y pase la piedra afiladora tal y como se ha descrito más arriba.

Para ello, unas pocas pasadas serán suficientes.

Una vez afilada la hoja, lávela y séquela bien y acéitela en caso necesario.

Hojas afiladas por ambos lados

Pase las hojas por la piedra afiladora tal y como se ha descrito más arriba, esta vez manteniendo un ángulo agudo de aprox. 10-20°. Afile ambas hojas de forma homogénea, para que el filo mantenga la simetría.

Una vez afiladas las hojas, lávelas y séquelas bien.

Advertencia de limpieza

Lave y seque la bandeja después de su uso.

Lave la piedra afiladora ensuciada con detergente y vinagre.

Mola per affilare

Grana 360/1000 F

Lato blu 360 F

Lato bianco 1000 F

Consigli per l'uso

Con l'uso, la lama del coltello perde il filo. I coltelli di alta qualità devono essere affilati regolarmente.

La mola è ideale per lame con un elevato contenuto in carbonio. Ha due lati: un lato grezzo per eliminare le irregolarità (lato blu) e un lato più lineare per lucidare di nuovo la lama (lato bianco). Prima di procedere con l'utilizzo, lasciare la mola 5-10 minuti in acqua, quindi accertarsi che durante il processo di affilatura ci sia sempre una sottile pellicola d'acqua.

Per ottenere un'affilatura di alta qualità si consiglia di impregnare la mola in olio commestibile. Se si opta per questa soluzione, tenere presente che una sua eventuale applicazione con acqua non è più possibile.

Il contenitore in plastica funge da supporto per la mola e raccoglie l'acqua in eccesso.

Lame affilate solo da un lato

Posizionare il lato del coltello affilato sulla mola, con un'inclinazione di circa 30°, esercitando una leggera pressione ed effettuando movimenti circolari affinché venga interessata l'intera lama.

Accertarsi di rispettare sempre la predetta inclinazione.

Ridurre al minimo l'angolazione del lato non affilato, il quale deve essere messo a contatto con la mola secondo la procedura precedentemente descritta. In questo modo si possono trarre alcune deduzioni.

Una volta eseguita l'affilatura, lavare, asciugare ed eventualmente oliare la lama.

Lame affilate da entrambi i lati

Come precedentemente descritto, posizionare la lama sulla mola con un'inclinazione di circa 10-20°. Affilare entrambi i lati contemporaneamente, mantenendo così inalterata la simmetria della lama. Una volta eseguita l'affilatura, lavare e asciugare la lama.

Indicazioni per la pulizia

Dopo l'uso, lavare e asciugare il contenitore.

Una mola non pulita può essere trattata con aceto e detersivo.

磨刀石

粒度 360/1000 F

蓝色面 360 F

白色面 1000 F

操作指南

刀具在使用过程中会变钝。优质的刀具应定期进行重磨。

磨刀石理想适用于含碳量高的敏感刀刃。磨刀石有两面：粗的一面用于打磨粗糙面（蓝色面），细的一面用于抛光（白色面）。

在使用之前，将磨刀石放入水中 5 至 10 分钟，并注意在磨刀过程中总是存在少量的水膜。为进行特别的细磨，可以用食用油浸泡磨刀石。请注意，若用水浸泡则不可再使用。相匹配的塑料托盘用于支承磨刀石并接住多余的水。

单面打磨刀刃

将需要打磨的刀具一面倾斜约 30° 并在圆周运动方向上轻微地按压将其放置在磨刀石上，以便打磨整个刀刃。
请注意，保持规定的角度。
尽可能地将不需要打磨的刀具一面平放并同样如上所述在磨刀石上拉刀具。在此过程中仅需略微抽拉刀刃几次。

打磨过后清洗刀刃并充分晾干，可能的话抹上油。

双面打磨刀刃

如上所述将刀刃放置在磨刀石上——但保持约 10-20° 的锐角。同时打磨刀具的两面，以保持刀刃的对称性。
打磨过后清洗刀刃并充分晾干。

清洁指南

使用过后冲洗并晾干托盘。
用洗涤剂 and 醋再次清洁脏污的磨刀石。



WMF
Schleifstein



Schleifstein
Bedienungs- und Pflegehinweise

Whetstone
Instructions for use and care

Pierre à aiguiser
Conseils d'utilisation et d'entretien

Piedra afiladora
Indicaciones de manejo y cuidado

Mola per affilare
Istruzioni per la manutenzione e la cura

磨刀石
操作和保养指南

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1
Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de
www.wmf.de