

italiano

#### Affilicoltelli WMF

Anche i coltelli di qualità pregiata perdono con l'uso l'affilatura e devono essere regolarmente riaffilati. L'affilicoltelli è molto facile da usare, e il risultato ottenuto stupisce persino i professionisti. I dischi per affilare sono in metallo duro. L'estrema durezza permette al Vostro coltello di riottenere la consueta affilatura.

#### Consigli per l'uso e la manutenzione

L'affilicoltelli è stabile e consente una presa sicura. Tenete il manico dell'affilatore con la mano sinistra e tirate 5-10 volte attraverso la fessura la lama da affilare, esercitando una leggera pressione verso il basso. La lama sarà nuovamente affilata.

Se l'effetto dei dischi per affilare dovesse diminuire a causa dell'uso intensivo, potete regolari per ben tre volte. Per far ciò togliete il cappuccio in plastica e con l'apposita chiave allentate le viti. Ruotate i dischi su un lato e riavvitare (vedere illustrazione).

Per la pulizia togliete il cappuccio in plastica e con un panno umido eliminate le particelle di metallo. Non mettere in lavastoviglie.

#### Attenzione

Lavare accuratamente la lama del coltello prima dell'utilizzo.

nederlands

#### WMF messenslijper

Ook hoogwaardige kwaliteitsmessen verliezen na regelmatig gebruik hun scherpte en dienen regelmatig geslepen te worden. De messenslijper is eenvoudig in gebruik en de resultaten overtuigen zelfs de professionals. De slijpers zijn vervaardigd uit hardmetaal. Dit zorgt ervoor dat uw messen de gewenste scherpte weer terugkrijgen.

#### Gebruiksaanwijzing

De messenslijper ligt goed in de hand. Houdt de messerslijper met uw linkerhand vast en haal het botte mes met lichte druk 5 tot 10 keer door de sleuf. Het lemmet is nu weer vijmscherp.

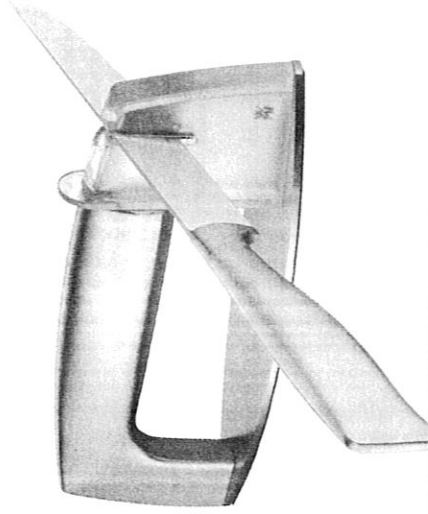
Mocht de werking van de slijpers door intensief gebruik na enige tijd verminderen, dan kunt u de slijper 3 keer verstellen. Neem het kunststof kapje eraf en draai met een passende schroevendraaier de schroefjes los. Draai de slijpsteen naar rechts en schroef weer vast ( zie afbeelding ).

Reinigen: verwijder het kunststof kapje en haal met een vochtig doekje het metaalstof weg. Niet geschikt voor de vaatwasmachine.

#### Let op

Het mes moet vóór het slijpen grondig zijn gereinigd. De slijper is niet geschikt voor gekartelde messen en scharen.

WMF



WMF BEDIENUNGSANLEITUNG  
WMF INSTRUCTIONS FOR USE  
WMF MODE D'EMPLOI  
WMF INSTRUCCIONES DE USO  
WMF ISTRUZIONI PER L'USO  
WMF GEBRUIKSAANWIJZING

WMF Aktiengesellschaft D-73309 Geislingen

[www.wmf.de](http://www.wmf.de)

printed 02/05

## deutsch

### WMF Messerschärfer

Auch hochwertige Qualitätsmesser verlieren im Gebrauch an Schärfe und müssen regelmäßig nachgeschliffen werden.

Der Messerschärfer ist ganz einfach zu handhaben, und das Ergebnis überzeugt selbst Profis. Die Scharfblättchen sind aus Hartmetall. Die extreme Härte bewirkt, dass Messer ihre gewohnte Schärfe zurückerhalten.

### Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege

Der Messerschärfer liegt fest auf und gibt sicheren Halt.

Halten Sie ihn mit der linken Hand am Griff und ziehen

Sie die stumpfe Klinge mit leichtem Fingerdruck

von oben 5-10 mal durch den Schlitz.

Die Klinge wird wieder messerscharf.

Sollte die Wirkung der Scharfplättchen durch intensiven Gebrauch mit der Zeit nachlassen, können sie insgesamt drei Mal gestellt

werden. Dazu Kunststoffkappe abheben und mit pas-

sendem Kreuzschlüssel die Schrauben lösen. Scharf-

plättchen um eine Kante verdrehen und wieder fest-

schrauben (vgl. Abbildungen).

Zum Reinigen Kunststoffkappe abheben und mit

feuchtem Tuch den Metallstaub abwischen.

Nicht in die Spülmaschine geben.

### Bitte beachten Sie

Messerklinge vor der Anwendung gründlich reinigen.

Nicht geeignet für Klingen mit Wellen- oder Sägeschliff

und nicht für Scheren.

## english

### WMF Knife Sharpener

Even high quality knives lose their sharpness in use and have to be re-sharpened regularly.

The knife sharpener is very easy to use and even professionals find the results convincing. The sharpening plates are made of hard metal. Thanks to the extreme hardness knives regain their customary sharpness.

### Instructions for Use and Care

The knife sharpener has a firm stand and gives good support.

Hold it with your left hand on the handle and pull

the blunt blade through the slit 5-10 times using

light downward pressure.

The blade is razor sharp once more.

Should the sharpening plates lose their effect over time due to intense use, they can be adjusted three times in all. To do this lift off

the plastic cover and loosen the screws with the appro-

priate socket spanner. Revolve the sharpening plates by

one edge and tighten the screws again (see illustration).

To clean, lift off the plastic cover and wipe away

the metal dust with a damp cloth.

Do not place in a dishwasher.

### Please note

Before using, clean the knife blade thoroughly. Not suitable for blades with

a serrated edge, scalloped serrated edge or for scissors.

## français

### WMF Aiguiseur à couteaux

Même les couteaux de qualité haut de gamme perdent à l'usage leur tranchant et doivent être aiguisés régulièrement. L'aiguiseur est simple d'utilisation, et le résultat étonnera même les professionnels. Les plaquettes à aiguiser sont en métal dur. C'est grâce à cette dureté extrême que les lames retrouvent leur tranchant d'origine.

### Conseils d'utilisation et d'entretien

L'aiguiseur est bien en main. Tenez-le par la poignée de votre

main gauche, et faites glisser la lame émoussée

de 5 à 10 fois dans la fente, en appuyant

légèrement vers le bas. La lame retrouve

son tranchant.

Si les plaquettes d'affûtage triangulaires devaient perdre de leur

efficacité avec le temps, il est possible de les faire tourner sur leur

axe. Pour cela, retirer le capuchon en plastique et

desserrer les vis avec une clé en croix appropriée, et

tourner puis revisser.

Il est donc possible d'utiliser les 3 côtés des

plaquettes.

Pour le nettoyage, retirer le capuchon en

plastique et passer un linge humide pour

retirer la fine poussière de métal.

À ne pas mettre au lave-vaisselle.

### Attention

Nettoyer les lames convenablement avant l'utilisation en cuisine.

L'aiguiseur ne convient pas aux lames à tranchant cranté ou en dents

de scie et aux ciseaux.

## español

### WMF Afilador de cuchillos

También los cuchillos de alta calidad pierden con el uso su afilado y tienen que ser afilados de nuevo regularmente. El afilador de cuchillos es fácil de utilizar y el resultado convence incluso a los profesionales. El elemento afilador es de acero endurecido. Gracias a esta extrema dureza los cuchillos recuperan su afilado habitual.

### Consejos de uso y de mantenimiento

El afilador de cuchillos encaja bien en la mano y permite una

sujeción segura. Cójalo por el mango con

la mano izquierda y pase la hoja sin filo por

la ranura haciendo una leve presión con los

dedos desde arriba de 5 a 10 veces.

El filo vuelve a estar afilado.

En caso de perder su capacidad de afilar las plaquetas

por el uso intensivo, estas pueden ser ajustadas

en total tres veces. Levantar los protectores de

plástico y aflojar con un destornillador de

estrella los tornillos. Girar las plaquetas por un

lado y volver a apretar (ver ilustraciones).

Para limpiar levantar los protectores de

plástico y quitar el polvo metálico con un

paño húmedo. No introducir en el lavavajillas.

### Advertencia

Limpia a conciencia el filo del cuchillo antes de utilizar.

No apto para hojas de sierra ni tijeras.

