

Knife Sharpener Manual Instructions

How to use the Knife Sharpener?

Scan to watch our usage video.

www.longzon.com/l1



Usage:



Step 1: Place the knife Sharpeners on the table, one hand holds the non-slip handle and the other holds the knife firmly.

Step 2: Place the tail of the knife into the sharpening notch, keep the blade notch perpendicular to the table surface and don't swing.

Step 3: Pull down the knives with a certain strength, pull from its base to the tip, DO NOT pull back and forth.

Ámbito de aplicación



- 1 Scissors grinding notch
- 2 Coarse grinding notch
- 3 Medium grinding notch
- 4 Fine grinding notch



Separate the scissors' legs and put them into NO. 1 scissors grinding notch, keep the scissors' blade parallel to the sharpening notch, then pull for 5-10 times to sharpen the scissors.



① If your knife is a bit dull for cutting pork and vegetables, please sharpen it with the No. 4 fine grinding notch about 5-10 times.



② If your knife is dull for cutting meat, please grind it 5-10 times with the No. 3 medium grinding notch. Then turn to No. 4 fine grinding notch to grind 5-10 times.



③ If your knife is very dull for cutting fruits and vegetables. Pick No. 2 coarse grinding notch to grind for 5-10 times first, (can grind sheet steel / approximately chisel ground), then use No. 3 Medium grinding notch to pull for about 5-10 times. Finally, turn to No. 4 fine grinding notch for about 5-10 times.

What kind of knife is suitable for grinding?

Bone cutter / kitchen knife / chef's knife / fruit knife.

Durability

The grinding notch is made of tungsten steel, emery, high-hardness ceramics, etc. Generally the lifespan is more than 3 years.

How to clean?

Method 1: Knife Sharpening notch can be rinsed with water and dried in the air.

Method 2: Clean the edge of the Knife sharpening notch with a soft brush and keep it clean.

Tips

1. This product is not suitable for sharpening serrated knives, axes, swords, ceramic knives, butcher knives, knives with slits.
2. Keep the speed and strength evenly balanced when sharpening the knife, do not swing left and right to avoid damage to the sharpener and blade.
3. The sharpener cannot be cleaned by dishwashers and sterilizers.
4. Don't place it where children can easily touch to avoid accidents.
5. It is normal that the tungsten steel blade and the white fine grinding rod will turn black due to contacting with the knives.

For badly damaged knives, it has better effect to use with whetstone.

EN

Handbuch für den Messerschärfer

So verwenden Sie den messerschärfer?

Scannen Sie, um unser Nutzungsvideo anzusehen.

www.longzon.com/l1



Betriebsmethode:



Schritt 1: Legen sie die messerschärfer auf den tisch, eine hand hält den rutschfesten griff und die andere hält das messer fest.

Schritt 2: Setzen sie den schwanz des messers in die schärferkerbe ein, halten sie die kling senkrecht zur tischoberfläche und schwingen sie nicht.

Schritt 3: Drücken sie die messer mit einer bestimmten kraft nach unten, ziehen sie es von der basis bis zur spitze und ziehen sie sie nicht hin und her.

Anwendbarer Geltungsbereich:



- 1 Scherenschleifen
- 2 Grobschleifen
- 3 Mittleres Schleifen
- 4 Feinschleifen



Öffnen Sie die Schere, legen Sie sie in die Schleifkerbe der Schere Nr. 1, machen Sie die Klinge der Schere parallel zur geschärften Kerbe und ziehen Sie dann 5-10 Mal, um die Schere zu schärfen.



① Wenn ihre klinge etwas stumpf ist (nicht zum schneiden von schweinefleisch und gemüse geeignet), schärfen sie die klinge an der feinstmahlposition Nr. 4 etwa 5 bis 10 mal.



② Wenn ihr messer stumpf ist (nicht zum schneiden von fleisch geeignet), mahlen sie es bitte 5-10 mal in mittlerer position Nr. 3 und verwenden sie dann 5-10 mal die feinstmahlposition Nr. 4.



③ Wenn ihr messer sehr stumpf ist (nicht zum schneiden von obst und gemüse geeignet), schärfen sie es bitte 5-10 mal in der Nr.2. schleifposition (es kann das stahlblech schleifen / zum entfernen von verunreinigungen auf der messeroberfläche geeignet), verwenden sie dann die schleifposition Nr. 3, um 5-10 mal zu schleifen, und verwenden sie schließlich die schleifposition Nr. 4, um 5-10 mal zu schleifen.

Welcher Messertyp eignet sich zum Schleifen?

Knochenschneider / Küchenmesser / Kochmesser / Obstmesser

Haltbarkeit

Die schleifkerbe besteht aus wolframstahl, schmirgel, hochhärter keramik usw. Im allgemeinen beträgt die lebensdauer mehr als 3 jahre.

Wie man reinigt?

Methode 1: Die messerschärferkerbe kann mit wasser gespült und an der luft getrocknet werden.

Methode 2: Reinigen sie die kante der messerschärferkerbe mit einer weichen bürste und halten sie sie sauber.

Tipps

1. Dieses produkt ist nicht zum schärfen von gezackten messern, axten, schwertern, keramikmessern, metzgermessern und messer mit kerben.
2. Halten sie die geschwindigkeit und stärke beim schärfen des messers gleichmäßig im gleichgewicht. Schwingen sie nicht nach links und rechts, um schäden am schärfer und an der klinge zu vermeiden.
3. Der messerschärfer kann nicht mit geschirrspülern und sterilisatoren gereinigt werden.
4. Stellen sie es nicht dort auf, wo kinder es leicht berühren können, um unfälle zu vermeiden.
5. Es ist normal, dass die wolframstahlklinge und der weiße feinschleifstab durch kontakt mit den messern schwarz werden.

Bei stark beschädigten Messern ist es besser, sie mit einem Schärfestein zu verwenden.

DE

Instructions Manuelles pour Aigiseur Couteaux

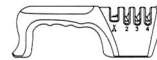
Come usare correttamente l'affilatoio?

Scansiona per vedere il nostro video sull'utilizzo.

www.longzon.com/l1



Usage:



Étape 1: Placez les affûteurs de couteaux sur la table, une main tient la poignée antidérapante et l'autre tient fermement le couteau.

Étape 2: Placez la queue du couteau dans l'encoche d'affûtage, gardez l'encoche de la lame perpendiculaire à la surface de la table et ne vous balancez pas.

Étape 3: Abaissez les couteaux avec une certaine force, tirer de sa base jusqu'à la pointe, NE PAS tirer en avant et en arrière.

Portée applicable:



- 1 Encoche de meulage de ciseaux
- 2 Encoche de meulage grossière
- 3 Encoche de meulage moyenne
- 4 Encoche de meulage fine



Séparez les jambes des ciseaux et mettez-les dans n°1 cran d'affûtage des ciseaux, maintenez la lame des ciseaux parallèle à l'encoche d'affûtage, puis tirez 5 à 10 fois pour affûter les ciseaux.



① Si votre couteau est un peu émoussé pour couper le porc et les légumes, veuillez l'aiguiser environ 5 à 10 fois avec l'encoche de broyage fin n° 4.



② Si votre couteau est émoussé pour couper la viande, veuillez le broyer 5 à 10 fois avec l'encoche de broyage moyenne n° 3. Tournez ensuite sur l'encoche de broyage fin n° 4 pour broyer 5 à 10 fois.



③ Si votre couteau est très émoussé pour couper les fruits et légumes. Choisissez d'abord l'encoche de meulage grossier n° 2 pour mouliner 5 à 10 fois (peut mouliner la tôle d'acier / environ au burin), puis utilisez l'encoche de meulage moyen n° 3 pour tirer environ 5 à 10 fois. Enfin, passez à l'encoche de broyage fin n° 4 environ 5 à 10 fois.

Quel type de couteau convient au meulage?

Coupe-os / couteau de cuisine / couteau de chef / couteau à fruits.

Durabilité

L'encoche de meulage est en acier au tungstène, émeri, céramique de haute dureté, etc. En général, la durée de vie est supérieure à 3 ans.

Comment nettoyer?

Méthode 1: L'encoche d'affûtage des couteaux peut être rincée à l'eau et séchée à l'air.

Méthode 2: Nettoyez le bord de l'encoche d'affûtage du couteau avec une brosse douce et maintenez-la propre.

Pourboires

1. Ce produit ne convient pas pour affûter les couteaux dentelés, les haches, les épées, les couteaux en céramique, les couteaux de boucher, les couteaux à fente.
2. Gardez la vitesse et la force uniformément équilibrées lors de l'affûtage du couteau, ne pas balancer à gauche et à droite pour éviter d'endommager l'affûteur et la lame.
3. L'affûteur de couteaux ne peut pas être nettoyé par des lave-vaisselle et des stérilisateurs.
4. Ne le placez pas là où les enfants peuvent facilement le toucher pour éviter les accidents.
5. Il est normal que la lame en acier au tungstène et la tige de meulage fine blanche deviennent noires en raison du contact avec les couteaux.

Pour les couteaux très endommagés, il a un meilleur effet à utiliser avec la pierre à aiguiser.

FR

Istruzioni Manuali per Affilare i Coltelli

Comment utiliser correctement l'affûteur de couteaux?

Scannez pour regarder notre vidéo d'utilisation.

www.longzon.com/1



Uso:



Passaggio 1: Posizionare gli affilacoltelli sul tavolo, una mano tiene il manico antiscivolo e l'altra tiene saldamente il coltello.

Passaggio 2: Posizionare la coda del coltello nella tacca di affilatura, mantenere la tacca della lama perpendicolare alla superficie del tavolo e non oscillare.

Passaggio 3: Abbassare il coltello con una certa forza, tirare dalla sua estremità alla punta, NON spingi e tira avanti e indietro.

Campo di applicazione:



- 1 Affilatura delle forbici
- 2 Macinatura grossolana
- 3 Bocca di macinazione media
- 4 Macinatura fine



Separare le gambe delle forbici, inserirle nella tacca di affilatura delle forbici n. 1, rendere la lama delle forbici parallela alla tacca di affilatura, quindi tirare 5-10 volte per affilare le forbici.

1 Se il tuo coltello è un po' smussato per tagliare carne di maiale e verdure, affilalo circa 5-10 volte con un coltello per affilare n. 4.

2 Se il tuo coltello è smussato per tagliare la carne, usa il macinacaffè medio n. 3 per macinarlo 5-10 volte. Quindi vai allo slot di macinazione fine n. 4 e macinalo 5-10 volte.

3 Se il tuo coltello è troppo smussato per tagliare frutta e verdura. Scegliere prima la tacca di molatura grossa n. 2 per molare per 5-10 volte (può levigare la lamiera di acciaio / approssimativamente a scalpello), quindi utilizzare la tacca di macinazione media n. 3 per tirare per circa 5-10 volte. Infine, passare alla tacca di macinazione fine n. 4 per circa 5-10 volte.

Che tipo di coltello è adatto per la molatura?

Taglia ossa / coltello da cucina / coltello da chef / coltello da frutta

Durabilità

La tacca di molatura è realizzata in acciaio al tungsteno, smeriglio, ceramica ad alta durezza, ecc. Generalmente la durata della vita è superiore a 3 anni.

Come pulire?

Metodo 1: La tacca per affilare i coltelli può essere risciacquata con acqua e asciugata all'aria.

Metodo 2: Pulire il bordo della tacca di affilatura del coltello con una spazzola morbida e mantenerlo pulito.

Suggerimenti

1. Questo prodotto non è adatto per affilare coltelli seghettati, asce, spade, coltelli in ceramica, coltelli da macellaio, coltelli con fessure.
2. Mantenere la velocità e la forza equilibrate in modo uniforme durante l'affilatura del coltello, non oscillare a sinistra e a destra per evitare danni all'affilatoio e alla lama.
3. L'affilatoio non può essere pulito da lavastoviglie e sterilizzatrici.
4. Non posizionarlo dove i bambini possono toccarsi facilmente per evitare incidenti.
5. È normale che la lama in acciaio al tungsteno e l'asta bianca per smerigliatura diventino nere a causa del contatto con i coltelli.

Per coltelli gravemente danneggiati, ha un effetto migliore da usare con la pietra per affilare.

IT

Instrucciones para afilador de cuchillos

Cómo utiliza el afilador de cuchillos correctamente?

Escanee el código QR a continuación para ver nuestro video de uso.

www.longzon.com/1



Instrucciones:



Paso 1:

Coloque el afilador de cuchillos en la superficie plana, sostenga el mango antideslizante con una mano y sostenga el cuchillo a afilar con la otra mano;

Paso 2:

Coloque la punta del cuchillo en el borde de afilado, mantenga el borde del cuchillo perpendicular a la superficie de la mesa y no se mueva hacia la izquierda y hacia la derecha.

Paso 3:

Tira con fuerza en la misma dirección, tire de la cola del cuchillo a la punta del cuchillo, no empuje ni tire hacia adelante y hacia atrás (Afilarlo Siempre en la Misma Dirección)

Ámbito de aplicación



- 1 Tijeras de molinda
- 2 Molinda gruesa
- 3 Molino medio
- 4 Molinda fina



Separar las tijeras en la posición de las tijeras de pulir número 1. Atención: Mantenga la hoja de las tijeras paralela a la ranura. Mantenga las tijeras alejadas de la parte inferior de la ranura de las tijeras. Afíle las tijeras en la misma dirección.

1 Si tu cuchillo no es muy afilado, no puede cortar carne y verduras. Afíle la cuchilla con la posición de molinda fina número 4 unas 5-10 veces.

2 Si su cuchillo no está afilado, no puede cortar carne. Utilice la posición de triturado medio número 3 para molerlo 5-10 veces. Luego use la posición de molinda fina número 4 para moler 5-10 veces.

3 Si el cuchillo no está muy afilado, no puede cortar frutas y verduras. Utilice la posición de pulido áspero número 2 para pulir de 5 a 10 veces (el acero se puede pulir / afilar aproximadamente). Afíle la hoja de 5 a 10 veces con la posición de pulido áspero número 3. Finalmente, afíle la hoja con la posición de pulido fino número 4 unas 5-10 veces.

¿Qué tipo de cuchillo para afilar?

Cortador de huesos / cuchillo de cocina / cuchillo de chef / cuchillo de fruta.

Durabilidad

La posición de molinda está hecha de acero de tungsteno, esmeril, cerámica de alta dureza y otros materiales, que se pueden utilizar durante más de 3 años en uso normal.

¿Cómo limpiar?

Método 1: el afilado del filo de la cuchilla se puede enjuagar con agua y secar al aire.

Método 2: limpie el borde de afilado del afilador con un cepillo suave y mantenga limpio el borde de afilado.

Precauciones

1. Este producto no es adecuado para afilar cuchillos dentados, hachas, espadas, cuchillos de cerámica, cuchillos de carnicero, cuchillos con hendiduras.
2. Mantenga la velocidad y la fuerza equilibradas de manera uniforme al afilar el cuchillo, no gire a la izquierda ni a la derecha para evitar daños en el afilador y la cuchilla. Afílelo Siempre en la Misma Dirección.
3. El afilador no se puede limpiar con un lavavajillas y un esterilizador.
4. No lo coloque donde los niños puedan tocarlo fácilmente para evitar accidentes.
5. La posición de la hoja de acero de tungsteno y la varilla de pulido fina blanca se volverán negras debido a la posición de contacto con la herramienta, que es normal.

Para cuchillos muy dañados, tiene un mejor efecto para usar con piedra de afilar.

ES



Longzon®