

### Precision Knife Sharpening Kit:

Instructions for Accusharp 3-Stone and 5-Stone Precision Sharpening Kit. Please refer to specific stones that are included in your kit, proceed with usage instructions as follows:

#### Grit levels:

**Extremely COARSE Diamond (320 grit):** Coarse grit used for aggressive reconditioning on extremely dull knives to repair and re-profile damaged blades. It is not recommended to begin with this stone every time.

**COARSE Alumina-Oxide (120 grit):** Coarse grit stone ideal to maintain an edge that is very dull.

**MEDIUM Alumina-Oxide (180 grit):** Medium grit stone to maintain an edge that is slightly dull and undamaged.

**FINE Alumina-Oxide (280 grit):** Fine grit used for polishing and honing your blade for a longer lasting edge.

**FINE Ceramic (1500 grit):** Fine grit used for polishing and honing your SER-RATED blades for a longer lasting edge.

#### Angle guides:

**11° Angle:** An extremely delicate edge recommended for soft cutting such as scalpels, razors, and other products alike.

**15° Angle:** A very delicate edge recommended for Asian-Style blades.

**18° Angle:** This angle is on the thinner side for basic kitchen knives or for fillet knives. Typically, majority of western knives can be sharpened at this angle, it is not recommended to use on harder materials.

**21° Angle: Accusharp recommended angle.** We recommend this angle for basic kitchen knives and majority of western knives can be sharpened at this angle as well.

**25° Angle:** Ideal for a more durable edge such as axes and cleavers or other outdoor blades.

**30° Angle:** An extremely sturdy edge. This angle on knives are used with more force and very tough materials.

1. Carefully secure the blade in clamp by tightening the front large screw until blade is stable (Fig. 1), tighten the back screw until knife is completely immobile (Fig. 2). For blades shorter than 7 inches, secure clamp in the center of the blade's spine. For small blades, use the smaller notch in front of the clamp. If your blade is longer than 7 inches, sharpen your blade in sections. Always finish the sharpening process by polishing and honing using the FINE stone.

2. Insert rod into sharpening angle guide hole (Fig. 3), refer to the angle guide above, or if you are unsure which angle to use, see your knife's manufacturer for the appropriate angle.

3. To sharpen blades, maintain a smooth, upward stroke motion driving the stone into the blade; do not sharpen back and forth or in a sided-by-side motion, simply lift the stone back to starting position and begin again (Fig. 3).

**Immediately stop sharpening if your blade becomes loose during the sharpening process. Secure your blade and begin again.**

4. For blades longer than 7 inches, allow one inch of margin on both sides of the clamp to determine your sharpening 'section'. Sharpen the same section on both sides of the blade before proceeding to the following section. Once sharpness is achieved, simply flip your clamp and knife over without removing your blade. To ensure accurate and consistent sharpening, be cautious to not overlap your sections as you continue to the following section. For blades smaller than 7 inches, refer to number 3.

**Important:** Maintain a consistent number of strokes and amount of pressure for both sides of your blade.

**Please note:** It is not required to use honing oil on this product, however, if the stones begin to feel smooth while sharpening, you may need to apply a small amount of Accusharp Honing Oil to clear the pores in your stone. The honing oil will naturally flush each pore clean, wipe dry.

Do NOT use honing oil on Accusharp diamond products.

For any additional questions regarding these instructions, please contact us for further clarification on our website at [www.accusharp.com/contact](http://www.accusharp.com/contact).

### Kit d'affûtage de précision:

Instructions pour nécessaire d'affûtage de précision à trois pierres et à cinq pierres Accusharp. Prière de se reporter aux pierres particulières comprises dans le nécessaire, suivre les instructions d'usage ci-après:

#### Niveaux de grain:

**Diamant extrêmement grossier (COARSE) (grain 320) :** Grain grossier utilisé pour la remise à neuf agressive sur les couteaux extrêmement émoussés pour réparer et reprofiler les lames abîmées. Il n'est pas recommandé de toujours commencer par cette pierre.

**Grain grossier en alumine-oxyde (grain 120):** Pierre à grain grossier idéale pour entretenir un tranchant qui est très émoussé.

**Grain moyen en alumine-oxyde (grain 180):** Pierre à grain moyen utilisée pour entretenir un tranchant qui est légèrement émoussé et non abîmé.

**Grain fin en alumine-oxyde (grain 280):** Grain fin utilisé pour polir et affûter la lame pour un tranchant de plus longue durée.

**Grain fin en céramique (grain 1500) :** Grain fin utilisé pour polir et affûter les lames DENTELÉES pour un tranchant de plus longue durée.

#### Guides d'angle:

**Angle de 11° :** Un tranchant extrêmement délicat recommandé pour la coupe en douceur telle que scalpels, rasoirs et autres produits similaires.

**Angle de 15° :** Un tranchant très délicat recommandé pour les lames de style asiatique.

**Angle de 18° :** Cet angle s'utilise sur le côté plus mince des couteaux de cuisine de base ou des couteaux à fileter. La plupart des couteaux occidentaux peuvent habituellement être affûtés à cet angle. Il n'est pas recommandé pour utilisation sur les matériaux plus durs.

**Angle de 21° :** Angle recommandé par Accusharp. Nous recommandons cet angle pour les couteaux de cuisine de base et la plupart des couteaux occidentaux peuvent également être affûtés à cet angle.

**Angle de 25° :** Idéal pour un tranchant plus durable tel que les haches et les couperets ou les autres lames extérieures.

**Angle de 30° :** Un tranchant extrêmement robuste. Cet angle sur les couteaux est utilisé avec plus de force et avec les matériaux très durs.

1. Fixer soigneusement la lame dans la bride en serrant la grosse vis avant jusqu'à ce que la lame soit stable (Fig. 1), serrer la vis arrière jusqu'à ce que le couteau soit parfaitement immobile (Fig. 2). Pour les lames de moins de 7 pouces, fixer la bride au centre du dos de la lame. Pour les petites lames, utiliser la petite encoche devant la bride. Si la lame est d'une longueur de plus de 7 pouces, affûter la lame en sections. Toujours finir le processus d'affûtage en polissant et en affûtant à l'aide de la pierre FINE.

2. Insérer la tige dans le trou du guide d'angle d'affûtage, se reporter au guide d'angle ci-dessus, ou, en cas de doute quant à l'angle à utiliser, se reporter aux instructions du fabricant du couteau pour connaître l'angle approprié.

3. Pour affûter les lames, maintenir un mouvement régulier de course vers le haut en enfonçant la pierre dans la lame; ne pas affûter en sens avant-arrière ou dans un mouvement latéral, il suffit de lever la pierre pour la ramener à la position de départ et de recommencer (Fig. 3) **Cesser immédiatement d'affûter si la lame devient lâche durant l'affûtage. Fixer la lame et recommencer.**

4. Pour les lames d'une longueur de plus de 7 pouces, laisser un pouce de marge des deux côtés de la bride afin de déterminer sa « section » d'affûtage. Affûter la même section des deux côtés de la lame avant de procéder à la section suivante. Après l'affûtage, il suffit d'inverser la bride et le couteau sans retirer la lame. Pour assurer un affûtage exact et uniforme, veiller à ne pas chevaucher les sections tout en procédant à la section suivante. Se reporter au point 3 pour les lames de moins de 7 pouces.

**Important:** Maintenir un nombre uniforme de courses et une pression uniforme des deux côtés de la lame.

**Veillez remarquer:** Il n'est pas nécessaire d'utiliser de l'huile d'affûtage sur ce produit; cependant, si les pierres commencent à être lisses lors de l'affûtage, il sera peut-être nécessaire d'appliquer une petite quantité d'huile d'affûtage Accusharp pour nettoyer les pores de la pierre. L'huile d'affûtage rincera naturellement chaque pore, essuyer.

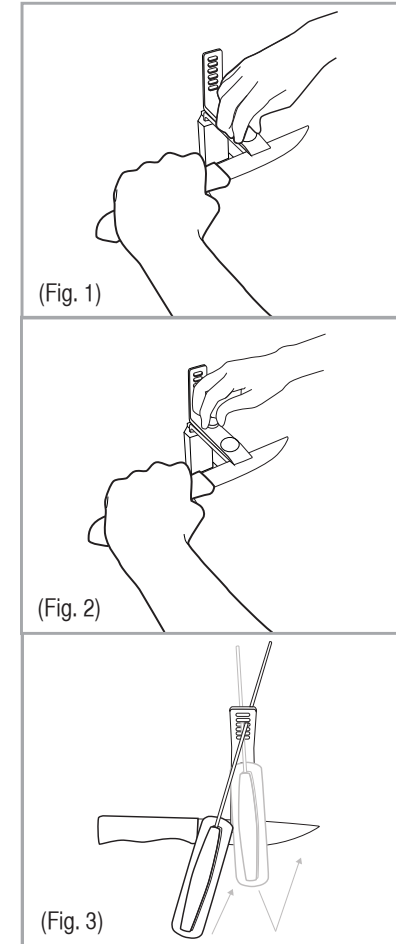
NE PAS utiliser d'huile d'affûtage sur les produits diamantés Accusharp.

Pour toute autre question concernant ces instructions, prière de communiquer avec nous pour de plus amples explications sur notre site Web à [www.accusharp.com/contact](http://www.accusharp.com/contact).

#### Kit de afiladores de cuchillos de precisión:

Instrucciones para el Kit de afiladores de cuchillos de precisión de Accusharp de 3 y 5 piedras. Por favor refiérase a las piedras específicas que están incluidas en su kit, y proceder al uso con las instrucciones a continuación:

Fabriquée en Chine.



Fortune Products, Inc.

[www.accusharp.com](http://www.accusharp.com)  
Copyright © 2016, Fortune Products, Inc.  
All Rights Reserved

# ACCUSHARP®

## Kit de afiladores de cuchillos de precisión:

Instrucciones para el Kit de afiladores de cuchillos de precisión de AccuSharp de 3 y 5 piedras. Por favor refiérase a las piedras específicas que están incluidas en su kit, y proceder al uso con las instrucciones a continuación:

### Niveles de grano:

#### Diamante extremadamente GRUESO

**(DIAMOND)** (grano 320): El grano grueso se usa para re acondicionamiento agresivo de cuchillos extremadamente embotados para reparar y re perfilar hojas dañadas. No se recomienda comenzar con esta piedra en cada instancia.

#### Óxido de aluminio GRUESO (COARSE)

(grano 120): Piedra de grano grueso ideal para mantener un filo que es muy embotado.

#### Óxido de aluminio MEDIANO (MEDIUM)

(grano 180): Piedra de grano mediano para mantener un filo que es ligeramente embotado y sin daño.

**Óxido de aluminio FINO (FINE)** (grano 280): Grano fino que se utiliza para pulir y rectificar su hoja para una hoja con filo más duradero.

**Cerámico FINO (SERRATED)** (grano 1500): Grano fino que se utiliza para pulir y rectificar sus hojas SERRADAS para un filo más duradero.

### Guía de ángulos:

**Ángulo de 11°:** Un borde extremadamente delicado recomendado para cortes suaves tales como escalpelos, hojas de afeitar y otros productos similares.

**Ángulo de 15°:** Un borde muy delicado recomendado para hojas de estilo asiático.

**Ángulo de 19°:** Este ángulo se encuentra dentro del rango más delgado para cuchillos de cocina o cuchillos para filetear. Típicamente, la mayoría de los cuchillos del oeste pueden ser afilados en este ángulo, no se recomienda su uso con materiales más duros.

**Ángulo de 21°:** El ángulo recomendado por AccuSharp. Recomendamos este ángulo para cuchillos de cocina básicos y la mayoría de los cuchillos occidentales pueden afilarse en este ángulo también.

**Ángulo de 25°:** Ideal para un filo más duradero como hachas y hojas de canchero u otras hojas utilizadas en exteriores.

**Ángulo de 30°:** Para un borde extremadamente robusto. Este ángulo en hojas se utiliza con más fuerza y con materiales muy resistentes.

1. Cuidadosamente asegure la hoja en la abrazadera mientras ajusta el tornillo frontal grande hasta que la hoja se estabilice (Fig. 1), ajuste el tornillo trasero hasta que el cuchillo se encuentre completamente inmóvil (Fig. 2). Para hojas menores a 7 pulgadas, asegure la abrazadera en el centro del lomo de la hoja. Para hojas más pequeñas, utilice la muesca más pequeña en la parte anterior a la abrazadera. Si la hoja tiene más de 7 pulgadas, afile la hoja por secciones. Siempre termine el proceso de afilado con pulido y afilado utilizando la piedra FINA.

2. Insertar la varilla en el agujero del ángulo guiado para afilar, consulte la guía de ángulos anterior, o si no está seguro del ángulo que debería usar, comuníquese con el fabricante del cuchillo para el ángulo apropiado.

3. Para afilar las hojas, mantener un movimiento de traza fluido hacia arriba apretando la piedra en la hoja; no afile para adelante y atrás o en un movimiento de lado a lado, simplemente levante la piedra y regrésela a su posición inicial y comience de nuevo (Fig. 3). **Deténgase de inmediato si la hoja se suelta durante el proceso de afilado. Asegure la hoja y comience de nuevo.**

4. Para hojas de largo superior a 7 pulgadas, permita un margen de una pulgada de cada lado de la abrazadera para determinar la "sección" de afilado. Afíle la misma sección en ambos lados de la hoja antes de seguir con la siguiente sección. Una vez logrado el afilado deseado, simplemente de vuelta la abrazadera y el cuchillo sin remover la hoja. Para asegurar un afilado preciso y consistente, tenga cuidado de no traslapar las secciones al continuar con la siguiente sección. Para hojas menores a 7 pulgadas, consulte el punto 3.

**Importante:** Sea consistente en el número de trazas y la cantidad de presión para ambos lados de su hoja.

**Note:** No necesita utilizar aceite de bruñir en este producto, sin embargo, si la piedra comienza a sentirse lisa mientras afila, puede necesitar una pequeña aplicación de Aceite de bruñir de AccuSharp para limpiar los poros en su piedra. El aceite de bruñir enjuagará naturalmente cada poro limpio, limpiar en seco.

NO utilice aceite de bruñir sobre productos de diamante AccuSharp.

Para cualquier pregunta adicional sobre estas instrucciones, comuníquese con nosotros para obtener más información en nuestro sitio web en: [www.accusharp.com/contact](http://www.accusharp.com/contact). Hecho en China

## Präzisionsschleifset für Messer:

Anleitungen für das Präzisionschleifset von AccuSharp mit 3 Schleifsteinen, bzw. mit 5 Schleifsteinen. Bitte beziehen Sie sich jeweils auf die konkreten Schleifsteine, die in Ihrem Set enthalten sind und verwenden Sie diese wie folgt:

### Körnungsarten:

**Extrem GROBE Diamantkörnung „DIAMOND“** (Korn 320): Grobe Körnung zum aggressiven Wiederherstellen von extrem stumpfen Messern und zum Reparieren und erneuten Profilieren von beschädigten Klingen. Es wird nicht empfohlen, grundsätzlich mit diesem Schleifstein zu beginnen.

**GROBES Aluminiumoxid „COARSE“** (Korn 120): Grob gekörnter Schleifstein, ideal zur Schärfung einer sehr stumpfen Kante.

**MITTLERES Aluminiumoxid „MEDIUM“** (Korn 180): Mittelstark gekörnter Schleifstein zur Schärfung einer etwas stumpfen und nicht beschädigten Kante.

**FEINES Aluminiumoxid „FINE“** (Korn 280): Feine Körnung zum Polieren und Feinschleifen der Klinge, für eine länger anhaltende Kante.

**FEINE Keramik** (Korn 1500): Feine Körnung zum Polieren und Feinschleifen von GERIFFELTEN Klingen, für eine länger anhaltende Kante.

### Winkelleitfaden:

**11°-Winkel:** Eine extrem empfindliche Kante. Wird für weiches Schneiden empfohlen, wie etwa für Skalpelle, Rasierer und ähnliche Produkte.

**15°-Winkel:** Eine sehr empfindliche Kante. Wird für asiatische Klingen empfohlen.

**19°-Winkel:** Dieser Winkel ist relativ dünn, für normale Küchen- oder Filetmesser. Üblicherweise kann die Mehrheit der Messer, die in westlichen Ländern verwendet werden, mit diesem Winkel geschärft werden. Es wird nicht empfohlen, ihn für härtere Materialien zu verwenden.

**21°-Winkel:** Von AccuSharp empfohlener Winkel: Wir empfehlen diesen Winkel für normale Küchenmesser. Auch die meisten Messer, die in westlichen Ländern verwendet werden, können in diesem Winkel geschärft werden.

**25°-Winkel:** Ideal für dauerhaftere Kanten, wie etwa Äxte und Beile oder andere Klingen zur Verwendung im Freien.

**30°-Winkel:** Eine extrem widerstandsfähige Kante. Dieser Winkel wird mit mehr Kraft und bei besonders harten Materialien verwendet.

1. Sichern Sie die Klinge vorsichtig in der Klammer, indem Sie die vordere große Schraube anziehen, bis die Klinge fest sitzt (Abb. 1) und indem Sie die hintere Schraube anziehen, bis sich das Messer nicht mehr bewegen lässt (Abb. 2). Für Klingen, die kürzer als 18 cm sind, sichern Sie die Klammer im Zentrum des Klingenrückens. Verwenden Sie für kleine Klingen die kleinere Kerbe vorne an der Klammer. Falls Ihre Klinge länger als 18 cm ist, schärfen Sie Ihre Klinge abschnittsweise. Schließen Sie den Schärfvorgang stets ab, indem Sie die Klinge mit Hilfe des FEINEN Steins polieren und feinschleifen.

2. Führen Sie den Stab in das Führungsloch für den Schärfwinkel ein. Beziehen Sie sich auf die Winkelrichtlinien oben oder, falls Sie sich nicht sicher sind, welchen Winkel Sie verwenden sollen, erkundigen Sie sich beim Hersteller des Messers nach dem korrekten Winkel.

3. Verwenden Sie eine gleichmäßige Bewegung nach oben hin und drücken Sie den Schleifstein in die Klinge, um die Klinge zu schärfen; bewegen Sie die Klinge nicht hin und her oder von links nach rechts, sondern heben Sie den Stein ab und setzen Sie ihn erneut an der selben Stelle an, um den Vorgang zu wiederholen (Abb. 3). **Hören Sie sofort mit dem Schärfen auf, falls sich die Klinge während des Schärfens lockert. Sichern Sie Ihre Klinge, und beginnen Sie erneut.**

4. Für Klingen, die länger als 18 cm sind, lassen Sie auf beiden Seiten der Klammer einen Abstand von 2,5 cm, um den zu schärfenden Abschnitt zu bestimmen. Schärfen Sie den selben Abschnitt auf beiden Seiten, bevor Sie mit dem nächsten Abschnitt weitermachen. Sobald die Klinge geschärft ist, drehen Sie die Klammer und das Messer einfach herum, ohne dabei die Klinge zu entfernen. Achten Sie darauf, dass die Abschnitte nicht überlappen, wenn Sie von einem Abschnitt zum nächsten übergehen, um genaues und gleichmäßiges Schärfen zu garantieren. Für Klingen, die kürzer als 18 cm sind, beziehen Sie sich auf Punkt 3.

**Wichtig:** Arbeiten Sie auf beiden Seiten der Klinge mit der selben Anzahl an Bewegungen und gleichmäßigem Druck.

**Bitte beachten Sie:** Für dieses Produkt wird kein Schleiföl benötigt. Sollte der Schleifstein jedoch beginnen, sich während des Schärfens glatt anzufühlen, müssen Sie möglicherweise eine kleine Menge Schleiföl von AccuSharp auftragen, um die Poren Ihres Steins zu reinigen. Das Schleiföl reinigt sämtliche Poren auf natürliche Weise. Reiben Sie den Stein im Anschluss trocken.

Geben Sie KEIN Schleiföl auf Diamantprodukte von AccuSharp. Bei weiteren Fragen in Bezug auf diese Anleitung, wenden Sie sich bitte an uns oder besuchen Sie unsere Webseite unter [www.accusharp.com/contact](http://www.accusharp.com/contact). Hergestellt in China.

## Precision Sharpening Kit Kit d'affûtage de précision Kit de afiladores de cuchillos de precisión Präzisionsschleifset für Messer



Fortune Products, Inc.

[www.accusharp.com](http://www.accusharp.com)  
Copyright © 2016, Fortune Products, Inc.  
All Rights Reserved