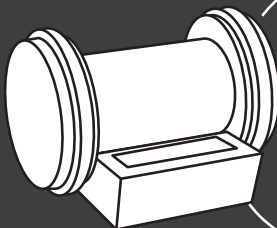


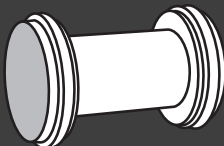


Bedienungsanleitung
Instruction manual
Instrucciones de operación
Instruções de utilização
Istruzioni per l'uso
Instructions d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Brugsanvisning
Användningsinstruktioner

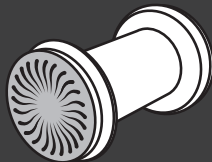
Anwendung des Diamant Rollschleifers!



**Vor Benutzung
Schutzkappen abnehmen**



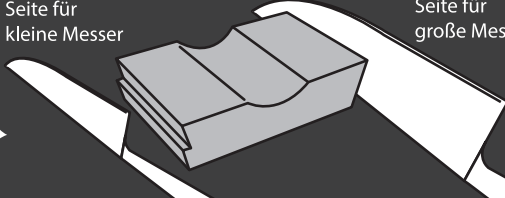
Diamantschleifseite



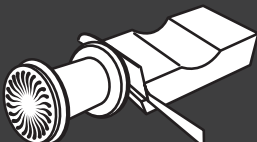
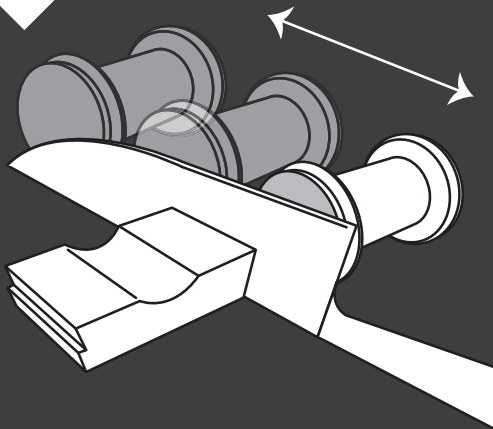
Turbinen-Design Entgratungsseite

Seite für
kleine Messer

Seite für
große Messer



Den Diamant Rollschleifer mit der feinen Seite
am Messer entlangrollen! Für eingeschlifene
Messer reichen pro Seite etwa 8-10
Rollbewegungen, die in beiden Richtungen
ausgeführt werden. Danach das Messer
umdrehen - mit der Spitze zum Körper - und
den Vorgang auf der anderen Klingenseite
wiederholen.

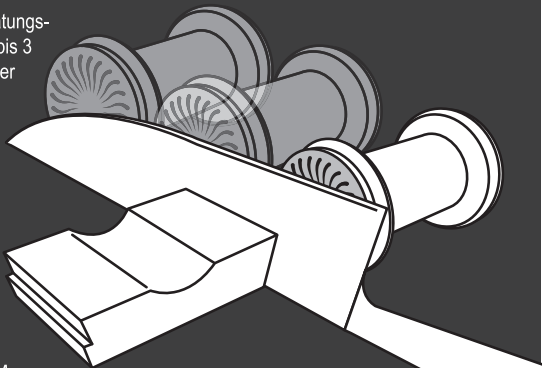


Auch bei kleinen Messern

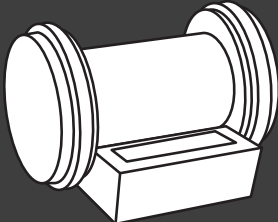
Nach dem Schleifvorgang den Diamant Rollschleifer umdrehen und mit der Entgratungs-scheibe im Turbinen-Design jeweils mit 2 bis 3 Rollbewegungen pro Seite den Grat von der Klinge nehmen.



Auch bei kleinen Messern



Danach den Diamant Rollschleifer wieder in der Schleiflehre parken! Fertig!

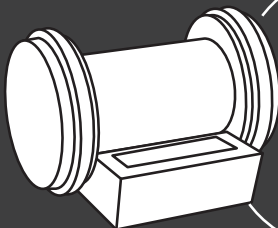


Unsere Empfehlung: Diamantscheibe mit einem Radiergummi reinigen oder mit einem nebelfeuchten Tuch abwischen und bei Bedarf gelegentlich mit reinem Alkohol desinfizieren.

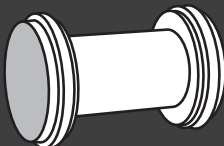
Hinweise

1. Das Messer mit einem hörbaren Klick an der Schleiflehre fixieren. Dabei die passende Seite für große oder kleine Messer auswählen. Wir empfehlen bis 15 cm Klingenlänge die Seite für kleine Messer zu nutzen. Für sicheren Halt sorgen dabei die starken Neodym-Magnete. Die präzise Anlegekante gibt den Schleifwinkel von 15 Grad vor.
2. Messer, die erstmals mit dem Diamant Rollschleifer geschärft werden, müssen an den neuen Schleifwinkel von 15 Grad angepasst werden. Das Einschleifen dauert eine gewisse Zeit und ist am Anfang mit einem deutlich hörbaren Schleifgeräusch verbunden. Für Ihre hochwertigen Messer sollten Sie etwa zehn Minuten pro Klingenseite investieren.
3. Der Diamant Rollschleifer ist ausschließlich für glatte Klingen aus gehärtetem Stahl geeignet, die einen symmetrischen Grundschliff aufweisen. Für feingezackte oder Wellenschliff-Messer ist der Diamant Rollschleifer nicht vorgesehen.
4. **SICHERHEITSHINWEISE** Der Diamant Rollschleifer ist nicht für Personen geeignet, deren physische oder sensorische Fähigkeiten beeinträchtigt sind. Von Kindern fernhalten! Scharfe Klingen können zu Verletzungen führen. Nutzen Sie den Diamant Rollschleifer nur in der dafür vorgesehenen Form und achten Sie auf eine rutschfeste und plane Arbeitsfläche. Halten Sie den Diamant Rollschleifer immer mittig an der Griffrolle. Die Schleiflehre ist mit extrastarken Neodym-Magneten versehen. Mobiltelefone, Geld- oder Kreditkarten sowie verschiedene Elektrogeräte können durch Magnete beschädigt werden. Hierfür und für falsche oder unsachgemäße Nutzung und daraus eventuell resultierende Schäden an Messern übernehmen wir keine Haftung.

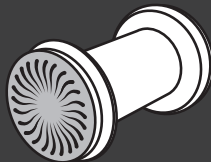
Application of the diamond roll grinder!



**Remove protective caps
before use**



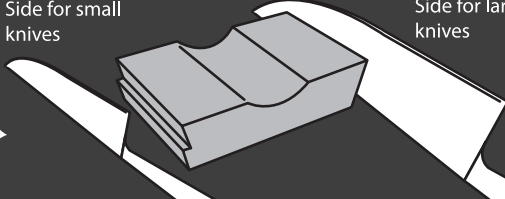
Diamond grinding side



Turbine design Deburring disc

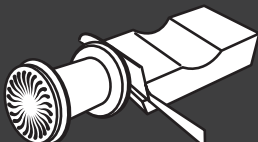
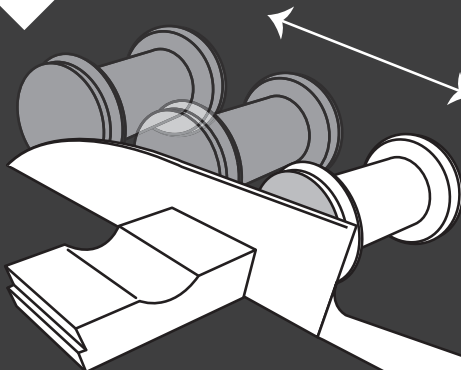
Side for small
knives

Side for large
knives



Roll the diamond roll grinder with the fine side
along the knife!

For ground knives about 8-10 rolling
movements per side are sufficient, which are
carried out in both directions. Then turn the
knife over - with the tip towards the body - and
repeat the process on the other side of the blade.

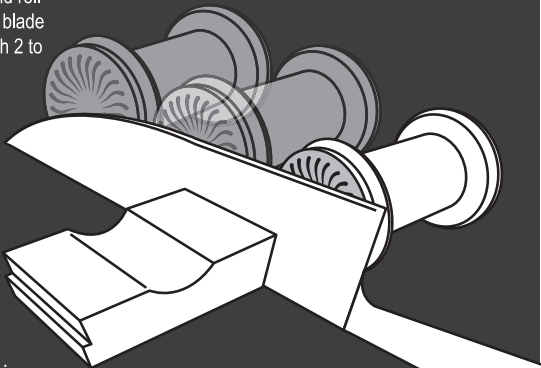


Even with small knives

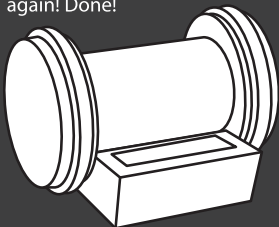
After the grinding process, turn the diamond roll grinder over and remove the burr from the blade using the turbine design deburring disc with 2 to 3 rolling movements on each side.



Even with small knives



Then park the diamond roll grinder in the grinding jig again! Done!

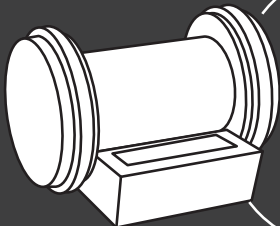


Our recommendation: Clean the diamond roll grinder with an eraser or wipe with a damp cloth and disinfect occasionally with pure alcohol if necessary.

Notes

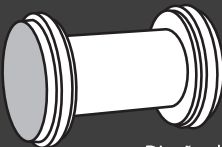
1. fix the knife to the grinding jig with an audible click. Select the appropriate side for large or small knives. We recommend using the side for small knives up to 15 cm blade length. The strong neodymium magnets ensure a secure hold. The precise contact edge determines the grinding angle of 15 degrees.
2. knives that are sharpened for the first time with the diamond roll grinder must be adjusted to the new grinding angle of 15 degrees. Grinding takes a certain amount of time and is associated with a clearly audible grinding noise at the beginning. For your high-quality knives you should invest about ten minutes per blade side.
3. The diamond roll grinder is only suitable for smooth blades of hardened steel with a symmetrical basic grinding. The diamond roll grinder is not intended for fine-toothed or serrated knives.
4. **Safety instructions:** The diamond roll grinder is not suitable for persons whose physical or sensory abilities are impaired. Keep away from children! Sharp blades can cause injury. Only use the diamond roll grinder in the form intended for it and ensure that the work surface is non-slip and flat. Always hold the diamond roll grinder centrally on the grip roller. The grinding gauge is equipped with extra strong neodymium magnets. Mobile phones, money or credit cards and various electrical appliances can be damaged by magnets. We do not accept any liability for this or for incorrect or improper use and any resulting damage to knives.

Aplicación de la El molino de rodillos de diamante



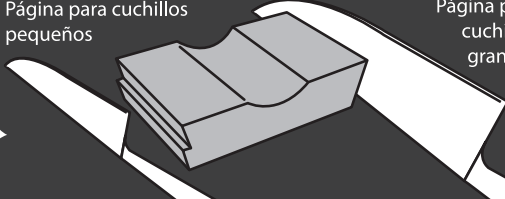
**Quítese los tapones
protectores antes de usarlos**

Página del molino de diamantes



Diseño de la turbina Disco desbarbador

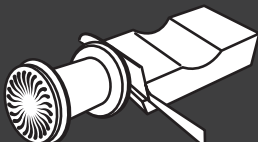
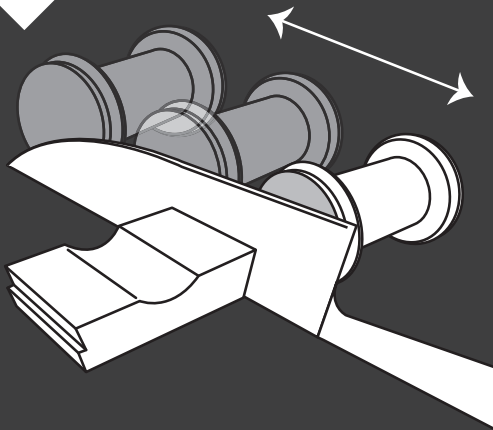
Página para cuchillos
pequeños



Página para
cuchillos
grandes

¡Enrolle El molino de rodillos de diamante con
el lado fino a lo largo del cuchillo!

Para las cuchillas de tierra son suficientes
unos 8-10 movimientos de rodadura por lado,
que se llevan a cabo en ambas direcciones.
Luego, voltee el cuchillo, con la punta hacia el
cuerpo, y repita el proceso en el otro lado de
la hoja.

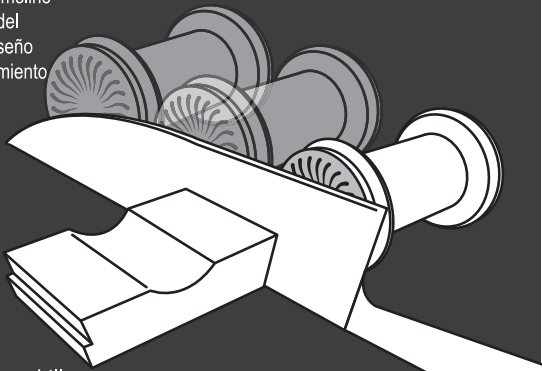


Incluso con pequeños cuchillos

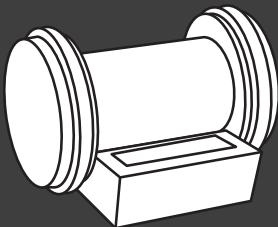
Después del proceso de molienda, gire el molino de rodillos de diamante y retire la rebaba del disco usando el disco desbarbador con diseño de turbina con 2 a 3 movimientos de rodamiento a cada lado.



Incluso con pequeños cuchillos



¡Entonces aparca el pulidor de diamantes en el soporte de pulido otra vez! ¡Hecho!

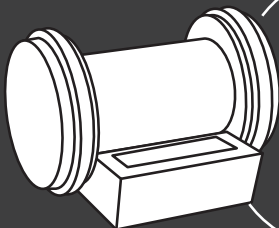


Nuestra recomendación: Limpie el disco de diamante con una goma de borrar o con un paño húmedo y desinféctelo ocasionalmente con alcohol puro si es necesario.

Notas

1. Fijar el cuchillo a la plantilla de afilado con un clic audible. Seleccione el lado apropiado para los cuchillos grandes o pequeños. Recomendamos usar el lateral para cuchillos pequeños de hasta 15 cm de longitud de hoja. Los fuertes imanes de neodimio proporcionan una sujeción segura. El preciso borde de contacto determina el ángulo de afilado de 15 grados.
2. Los cuchillos que se afilan por primera vez con la amoladora de diamantes deben ajustarse al nuevo ángulo de afilado de 15 grados. El molido toma una cierta cantidad de tiempo y se asocia con un ruido de molido claramente audible al principio. Para sus cuchillos de alta calidad debe invertir unos diez minutos por cada lado de la hoja.
- 3 El molino de diamante sólo es adecuado para hojas lisas de acero templado con un afilado básico simétrico. El molino de rodillos de diamante no está destinado a los cuchillos de dientes finos o dentados.
4. **Instrucciones de seguridad** El molino de rodillos de diamante no es adecuado para personas cuyas capacidades físicas o sensoriales estén deterioradas. ¡Alejese de los niños! Las cuchillas afiladas pueden causar lesiones. Utilice la amoladora de diamantes sólo en la forma prevista para ello y asegúrese de que la superficie de trabajo sea antideslizante y plana. Siempre mantenga El molino de rodillos de diamante en el centro del rodillo de agarre. El calibrador de molenda está equipado con imanes de neodimio extra fuertes. Los teléfonos móviles, el dinero o las tarjetas de crédito y varios aparatos eléctricos pueden ser dañados por los imanes. No aceptamos ninguna responsabilidad por esto o por el uso incorrecto o impropio y cualquier daño resultante a los cuchillos.

Aplicação do moedor de rolos diamantados



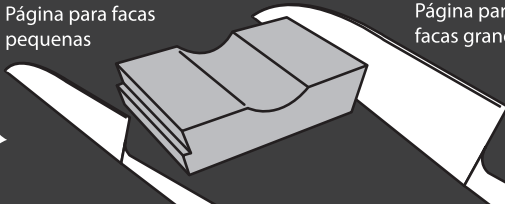
Retirar as tampas de protecção antes da utilização

Página do moedor de rolos diamantados



Desenho da turbina Disco de rebarbamento

Página para facas pequenas



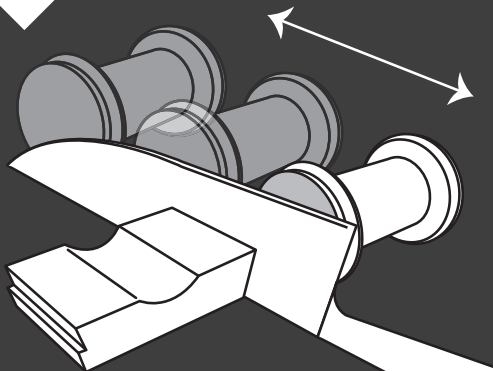
Página para facas grandes

Enrole o Moedor de rolos diamantados com o lado fino ao longo da faca!

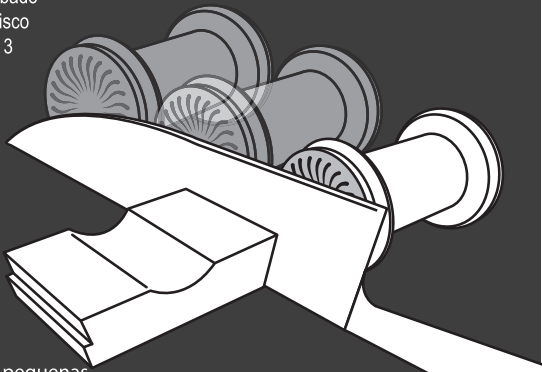
Para as facas de terra são suficientes cerca de 8-10 movimentos de rolamento por lado, que são efectuados em ambos os sentidos. Depois vire a faca - com a ponta em direcção ao corpo - e repita o processo do outro lado da lâmina.



Mesmo com facas pequenas

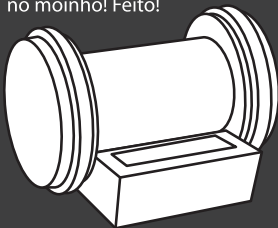


Após o processo de moagem, vire a rebarbadora diamantada e retire a rebarbadora do disco utilizando o disco de rebarbagem com 2 a 3 movimentos de rolamento de cada lado.



Mesmo com facas pequenas

Depois estacione de novo o Moedor de rolos diamantados no moinho! Feito!

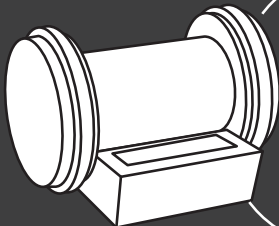


A nossa recomendação: Limpar o disco diamantado com uma borracha ou limpar com um pano húmido e desinfetar ocasionalmente com álcool puro, se necessário.

Notas

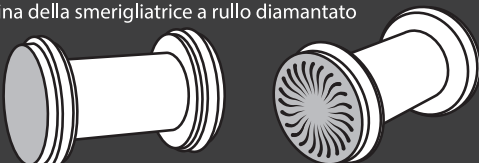
1. Fixe a faca ao triturador com um clique audível. Seleccione o lado apropriado para facas grandes ou pequenas. Recomendamos a utilização do lado para facas pequenas até 15 cm de comprimento de lâmina. Os fortes ímanes de neodímio proporcionam uma fixação segura. A aresta de contacto precisa determina o ângulo de moagem de 15 graus.
2. As facas são afiadas pela primeira vez com o moedor de rolos diamantados devem ser ajustadas ao novo ângulo de moagem de 15 graus. A moagem leva um certo tempo e está associada a um ruído de moagem claramente audível no início. Para as suas facas de alta qualidade deve investir cerca de dez minutos por lado da lâmina.
- 3 O moedor diamantado só é adequado para lâminas lisas de aço temperado com uma moagem básica simétrica. O afiador de diamantes não se destina a facas com dentes finos ou serrilhados.
4. **Instruções de segurança** O moedor de rolos diamantados não é adequado para pessoas cujas capacidades físicas ou sensoriais estejam comprometidas. Afaste-se das crianças! As lâminas afiadas podem causar lesões. Utilizar apenas o desfibrador diamantado na forma a que se destina e garantir que a superfície de trabalho é antiderrapante e plana. Segurar sempre o moedor de rolos diamantados centralmente no rolo de aperto. O calibrador de moagem está equipado com ímanes de neodímio extra fortes. Os telemóveis, dinheiro ou cartões de crédito e vários aparelhos eléctricos podem ser danificados por ímanes. Não aceitamos qualquer responsabilidade por isto ou por uso incorrecto ou impróprio e por qualquer dano resultante em facas.

Applicazione della Smerigliatrice a rullo diamantato



Rimuovere i cappucci di protezione prima dell'uso

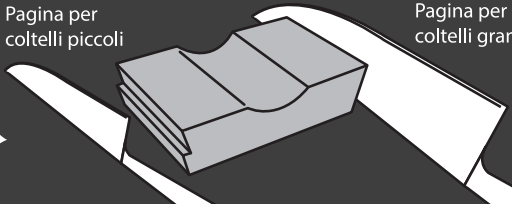
Pagina della smerigliatrice a rullo diamantato



Progettazione della turbina Disco di sbavatura

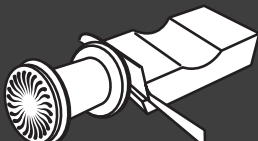
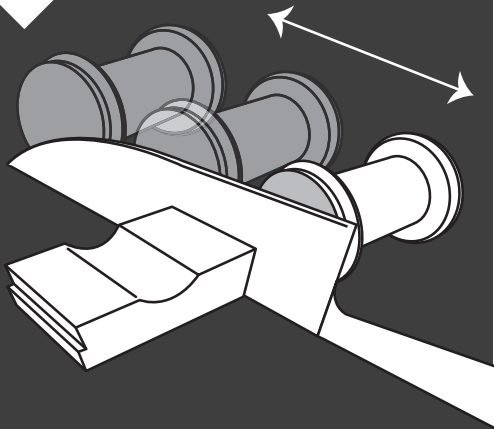
Pagina per coltelli piccoli

Pagina per coltelli grandi



Arrotolate la Smerigliatrice a rullo diamantato con il lato fine lungo il coltello!

Per i coltelli rettificati sono sufficienti circa 8-10 movimenti di rotolamento per lato, che vengono eseguiti in entrambe le direzioni. Quindi girare il coltello - con la punta verso il corpo - e ripetere il processo dall'altro lato della lama.

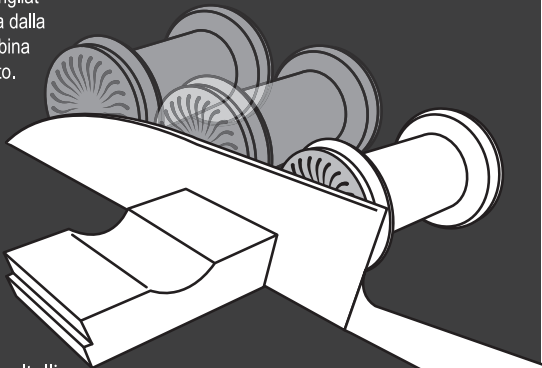


Anche con piccoli coltelli

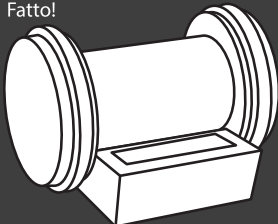
Dopo il processo di rettifica, girare la Smerigliatrice a rullo diamantato e rimuovere la bava dalla lama utilizzando il disco di sbavatura a turbina con 2 o 3 movimenti di rullatura su ogni lato.



Anche con piccoli coltelli



Poi parcheggiare di nuovo la Smerigliatrice a rullo diamantato nella maschera di rettifica! Fatto!

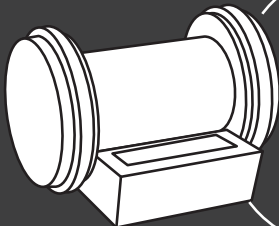


Il nostro consiglio: pulire il disco diamantato con una gomma o con un panno umido e, se necessario, disinfettare occasionalmente con alcol puro.

Note

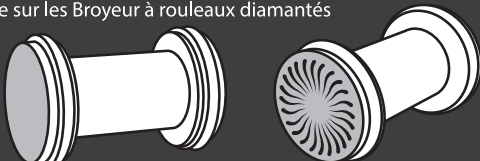
1. fissare il coltello alla maschera di affilatura con un dic udibile. Selezionare il lato appropriato per coltelli grandi o piccoli. Si consiglia di utilizzare il lato per coltelli piccoli fino a 15 cm di lunghezza della lama. I forti magneti al neodimio forniscono una tenuta sicura. Il bordo di contatto preciso determina l'angolo di rettifica di 15 gradi.
2. i coltelli che vengono affilati per la prima volta con la smerigliatrice a rullo diamantato devono essere adattati al nuovo angolo di affilatura di 15 gradi. La macinazione richiede un certo tempo ed è associata ad un rumore di macinazione chiaramente udibile all'inizio. Per i vostri coltelli di alta qualità dovrete investire circa dieci minuti per ogni lato della lama.
- 3 La smerigliatrice diamantata è adatta solo per lame lisce in acciaio temprato con una rettifica di base simmetrica. L'affilatoio per diamanti non è destinato a coltelli a denti fini o dentellati.
4. **istruzioni di sicurezza** La Smerigliatrice a rullo diamantato non è adatta a persone le cui capacità fisiche o sensoriali sono compromesse. Stai lontano dai bambini! Le lame affilate possono causare lesioni. Utilizzare la smerigliatrice diamantata solo nella forma prevista e assicurarsi che la superficie di lavoro sia antiscivolo e piana. Tenere sempre la smerigliatrice a rullo diamantato al centro del rullo di presa. Il calibro di rettifica è dotato di magneti al neodimio extra forti. I telefoni cellulari, il denaro o le carte di credito e vari apparecchi elettrici possono essere danneggiati dai magneti. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per questo o per un uso scorretto o improprio e per eventuali danni ai coltelli che ne derivano.

Application de la broyeur à rouleaux diamantés



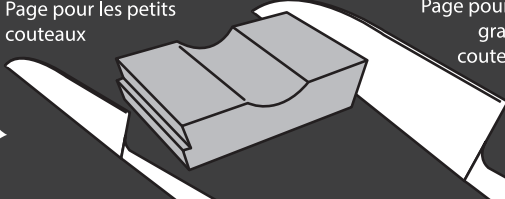
Enlever les bouchons de protection avant l'utilisation

Page sur les Broyeur à rouleaux diamantés



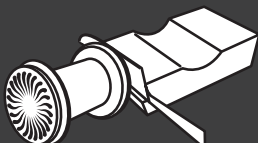
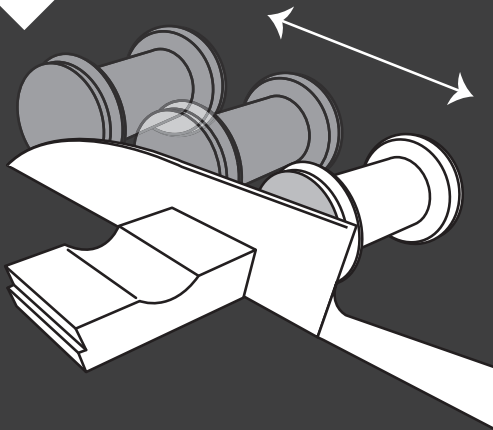
Conception de la turbine Disque d'ébavurage

Page pour les petits
couteaux



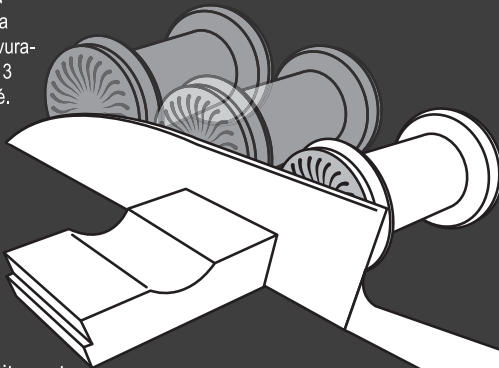
Page pour les
grands
couteaux

Faites rouler la broyeur à rouleaux diamantés avec le côté fin le long du couteau !
Pour les couteaux de terre, il suffit d'environ 8-10 mouvements de roulement par côté, qui s'effectuent dans les deux sens. Ensuite, retournez le couteau - avec la pointe vers le corps - et répétez le processus de l'autre côté de la lame.



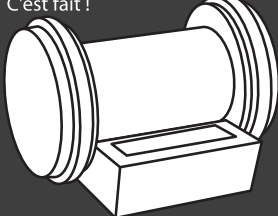
Même avec de petits couteaux

Après l'opération de meulage, retournez la broyeur à rouleaux diamantés et enlevez la bavure de la pale à l'aide du disque d'ébavurage de la conception de la turbine avec 2 à 3 mouvements de roulement de chaque côté.



Même avec de petits couteaux

Ensuite, garez à nouveau la Broyeur à rouleaux diamantés dans le gabarit de meulage ! C'est fait !

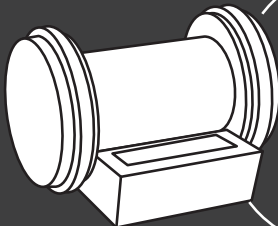


Notre recommandation : Nettoyez le disque de diamant avec une gomme ou essuyez-le avec un chiffon humide et désinfectez de temps en temps avec de l'alcool pur si nécessaire.

Note

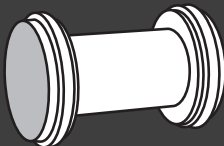
1. fixer le couteau sur le gabarit d'affûtage en émettant un clic audible. Choisissez le côté approprié pour les grands ou les petits couteaux. Nous recommandons d'utiliser le côté pour les petits couteaux jusqu'à 15 cm de longueur de lame. Les puissants aimants en néodyme assurent une fixation sûre. L'arête de contact précise détermine l'angle de meulage de 15 degrés.
2. les couteaux qui sont affûtés pour la première fois avec la broyeur à rouleaux diamantés doivent être ajustés au nouvel angle d'affûtage de 15 degrés. Le broyage prend un certain temps et est associé à un bruit de broyage clairement audible au début. Pour vos couteaux de haute qualité, vous devriez investir environ dix minutes par côté de lame.
- 3 La meuleuse au diamant ne convient qu'aux lames lisses en acier trempé avec une rectification de base symétrique. L'aiguiser à diamant n'est pas destiné aux couteaux à dents fines ou dentelés.
4. **consignes de sécurité** La broyeur à rouleaux diamantés ne convient pas aux personnes dont les capacités physiques ou sensorielles sont altérées. Ne laissez pas les enfants s'approcher ! Les lames tranchantes peuvent causer des blessures. N'utilisez la meuleuse diamantée que sous la forme qui lui est destinée et veillez à ce que la surface de travail soit antidérapante et plane. Tenez toujours la broyeur à rouleaux diamantés au centre du rouleau de préhension. La jauge de rectification est équipée d'aimants en néodyme très puissants. Les téléphones portables, les cartes de crédit ou d'argent et divers appareils électriques peuvent être endommagés par des aimants. Nous déclinons toute responsabilité à cet égard ou en cas d'utilisation incorrecte ou impropre et de tout dommage qui en résulterait pour les couteaux.

Gebruiksaanwijzing voor de Diamantrolslijper



Verwijder de beschermkappen voor gebruik

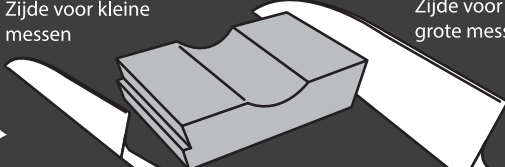
Diamantrolslijper



Turbine-ontworpen ontbraamschijf

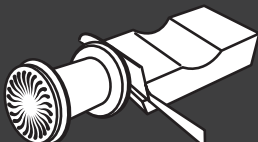
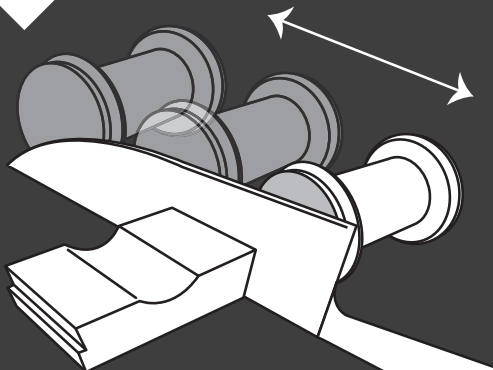
Zijde voor kleine
messen

Zijde voor
grote messen



Rol de Diamantrolslijper met de fijne kant langs het mes. Voor normale messen zijn ongeveer 8-10 rolbewegingen per zijde voldoende.

Rol de slijper in beide richtingen langs het lemmet. Draai vervolgens het mes met de punt naar het lichaam toe en herhaal het proces aan de andere kant van het lemmet.

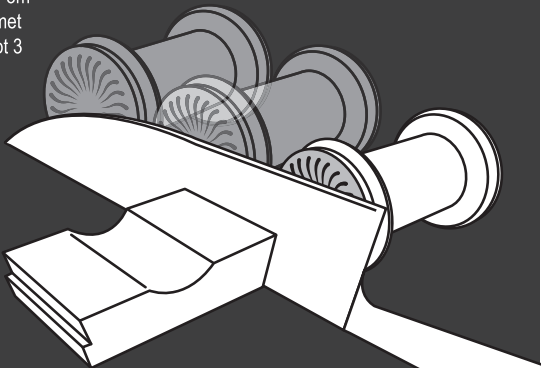


Zelfs met kleine messen

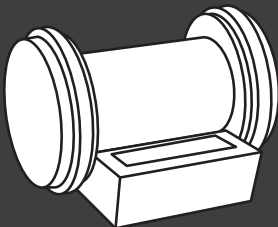
Na het slijpen draait u de Diamantrolslijper om en verwijdt u de braampjes van het lemmet met behulp van de ontbraamschijf met 2 tot 3 rolbewegingen aan elke zijde.



Zelfs met kleine messen



Leg de Diamantrolslijper terug in de slijpmal en u bent klaar!

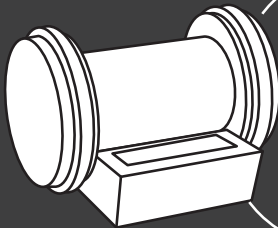


Onze aanbeveling: Reinig de diamantschijf met een gum of veeg met een vochtige doek en desinfecteer af en toe met zuivere alcohol indien nodig.

Opmerkingen

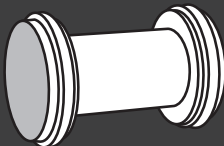
1. Bevestig het mes aan de slijpmal met een hoorbare klik. Kies de juiste kant voor grote of kleine messen. Wij raden aan de zijkant te gebruiken voor kleine messen tot 15 cm lengte van het lemmet. De sterke neodymiummagneten zorgen voor een stevige grip en zorgen automatisch voor de juiste slijphoek van 15 graden.
2. Messen die voor het eerst met de diamantslijper, moeten worden aangepast aan de nieuwe slijphoek van 15 graden. Het slijpen neemt een enige tijd in beslag en gaat gepaard met een duidelijk hoorbaar slijpgeluid in het begin. Voor uw hoogwaardige messen moet u de eerste keer ongeveer tien minuten per meskant investeren.
3. De diamantslijper is alleen geschikt voor gladde bladen van gehard staal met een symmetrische basisslijping. De Diamantrolslijper is niet bedoeld voor fijngetande of gekartelde messen.
4. **Veiligheidswaarschuwing** De Diamantrolslijper is niet geschikt voor personen met verminderde fysieke of zintuiglijke vermogens. Houd messen uit de buurt van kinderen! Scherpe messen kunnen letsel veroorzaken. Gebruik de diamantslijper alleen in de daarvoor bestemde vorm en zorg ervoor dat het werkoppervlak slijprijn en vlak is. Houd de diamantslijper altijd haaks op de houder. De houder is voorzien van extra sterke neodymiummagneten. Mobiele telefoons, creditcards en diverse elektrische apparaten kunnen door magneten worden beschadigd. Wij aanvaarden hiervoor geen enkele aansprakelijkheid of voor onjuist of oneigenlijk gebruik van de slijper en de eventueel daaruit voortvloeiende schade aan messen.

Betjeningsvejledning Brugen af Diamant Rullesliber!



**Før brug
Fjern beskyttelseshætten**

Diamantslibesiden

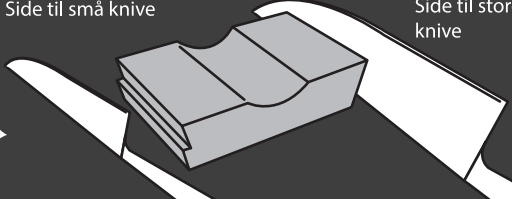


Turbine-design afgratningssiden

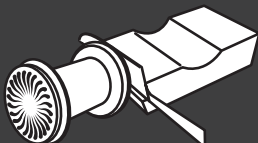
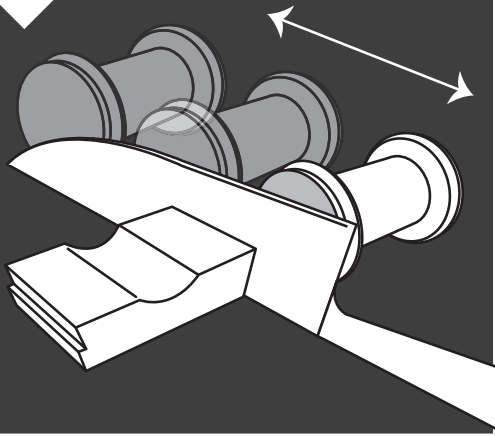


Side til små knive

Side til store
knive



Træk Diamant rullesliberen med den fine side langs med kniven! For knive, der allerede er slebet ind, er det tilstrækkeligt med circa 8-10 rullebevægelser per side, der skal udføres i begge retninger. Vend derefter kniven om – med spidsen mod kroppen – og gentag forløbet på den anden side af knivæggen.

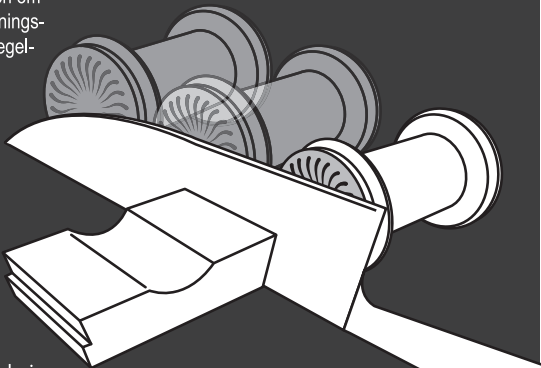


Også egnet til små knive

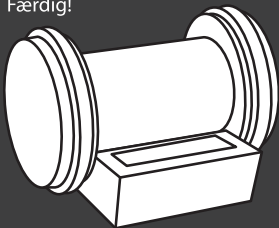
Vend efter slibningen Diamant Rullesliberen om og fjern graten på knivsæggen med afgratningskiven i turbine-design med 2 til 3 rullebevægelser per side af knivens æg



Også egnet til små knive



Parker derefter Diamant Rullesliberen i slibelæren igen! Færdig!

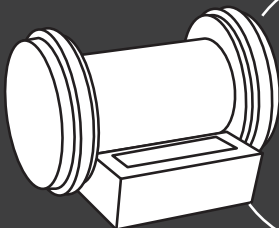


Vores anbefaling: Rengør diamantskiven med et viskelæder eller tør den af med en fugtig klud, og desinficer den om nødvendigt lejlighedsvis med ren alkohol.

Henvisninger

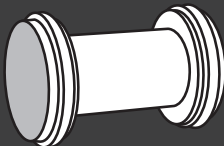
1. Kniven skal fikseres i slibelæren med et hørbart klik. De skal derved vælge den passende side for store eller små knive. Vi anbefaler for en knivsæg på op til 15 cms længde at bruge siden for små knive. De stærke Neodym-Magneter sørger for et sikkert hold. Den præcise kant foregiver slibevinkelen på 15 grader.
2. Knive, der første gang slibes med Diamant Rullesliberen, skal tilpasses til den nye slibevinkel på 15 grader. Indslibningen varer en vis tid og er til at begynde med forbundet med en tydelig slibelyd. For Deres værdifulde knive skal de bruge ca. to minutter per knivside.
3. Diamant Rullesliberen er udelukkende egnet til glatte knivsægge af hårdt stål med symmetrisk grundslibning. Diamant Rullesliberen ikke beregnet til knive med fine savtakker eller bølgeskær.
4. **SIKKERHEDSANVISNINGER** Diamant Rullesliberen er ikke egnet for personer med nedsatte fysiske eller sensoriske evner. Opbevares utilgængeligt for børn! Skarpe knivsægge kan føre til kvæstelser. De bedes benytte Diamant Rullesliberen kun på den dertil bestemte måde og tage hensyn til en skridsikker og plan arbejdsplads. Hold altid Diamant Rullesliberen fast midt på ved rullegrebet. Slibelæren er forsynet med ekstrastærke Neodym-magneter. Mobiltelefoner, penge- eller kreditkort såvel som forskellige elektroapparater kan beskadiges af magneter. Vi overtager intet ansvar for forkert eller usagkyndig brug og deraf eventuelt resulterende skader på kniven.

Bruksanvisning Användning av diamant rullslip!



**Innan användning
Ta bort skyddskåpan**

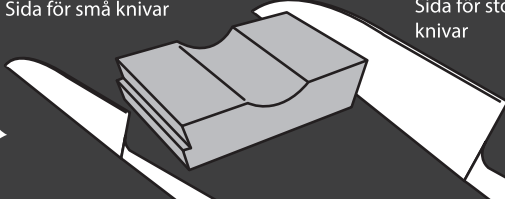
Diamantslipsida



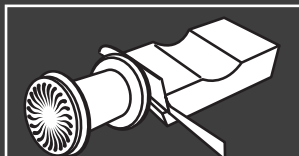
Turbindesign gradningsida

Sida för små knivar

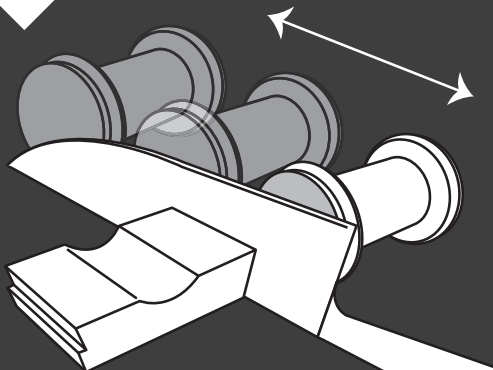
Sida för stora
knivar



Rulla diamant rullslipen med den fina sidan
längs kniven! För slipade knivar räcker det
med ca 8-10 rörelser per sida, vilka utförs i
båda riktningarna. Vänd sedan på kniven –
med spetsen mot kroppen – och upprepa
denna process på bladets andra sida.



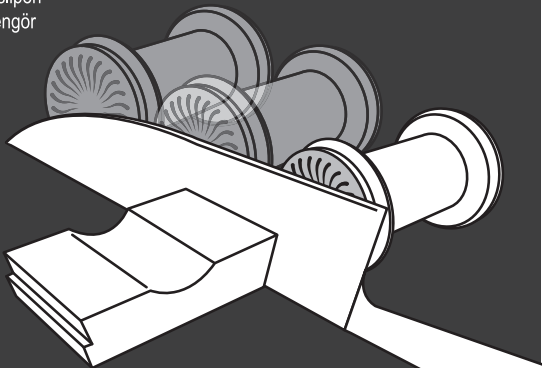
Även för små knivar



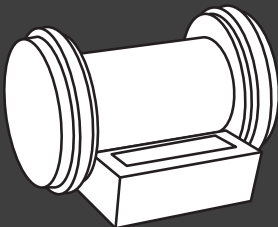
Efter slipningen vänder du på diamant rullslipen och med gradningsskivan i turbindesign rengör du bladet med 2 till 3 rullrörelser per sida.



Även för små knivar



Lägg sedan tillbaka diamant rullslipen i slipmätaren! Klart!



Vår rekommendation: rengör diamantskivan med ett suddgummi eller torka av den med en fuktig trasa och desinficera vid behov ibland med ren alkohol.

Observera

1. Fixera kniven i slipmätaren med ett hörbart klick. Välj rätt sida för stora eller små knivar. Vi rekommenderar att använda sidan för små knivar på upp till 15 cm bladlängd. De starka neodymmagneterna ger ett säkert stöd. Den exakta anläggningskanten ger en slipvinkel på 15 grader.
2. Knivar som slipas för första gången med diamant rullslipen, måste anpassas till den nya slipvinkeln på 15 grader. Slipningen tar en viss tid och ger i början ett tydligt hörbart slipljud. För dina högkvalitativa knivar bör du investera cirka tio minuter per bladsida.
3. Diamant rullarslipen lämpar sig endast för släta blad av hårdat stål med en symmetrisk botten slipning. Diamant rullarslipen är inte avsedd för finträdiga eller vågslipade knivar.
4. **SÄKERHETSVARNING** Diamant rullslipen är inte lämplig för personer vars fysiska eller sensoriska förmåga är nedsatt. Förvara otillgängligt för barn! Vassa blad kan förorsaka skador. Använd diamant rullslipen endast på avsett vis och på en halkfri och plan arbetsyta. Håll alltid diamant rullslipen i handtagets mitt. Slipmätaren är utrustad med extrastarka neodymmagneter. Mobiltelefoner, pengar eller kreditkort samt olika elektriska apparater kan skadas av magneter. Vi påtar oss inget ansvar för detta och ej heller för eventuella skador på knivar som uppstått genom felaktig användning.

Anwendungsvideo

*Einfach den QR Code mit dem Handy scannen
und den Messerschleifer in Aktion sehen!*

Application Video

*Simply scan the QR Code with your mobile
phone and see the knife sharpener in action!*



www.diamantschleifer.net

Mobiset GmbH | Rösrather Straße 333 | D-51107 Köln

www.mobiset.de