

**DE - Gebrauchsanweisung / Produkthinweise**

**Schleifstein (VINENCO)**

Einweichen des Schleifsteins

Legen Sie den Schleifstein in kaltes Wasser und warten Sie 5-10 Minuten, bis keine Luftblasen mehr aufsteigen. Wiederholen Sie diesen Vorgang vor jedem Schleifen.

Auflegen des Steins

Legen Sie den Schleifstein auf die mitgelieferte Gummiauflage, um ein Wegrutschen zu verhindern. Die grobe Seite (Körnung 1000) sollte nach oben zeigen.

Schleifwinkel wählen (15°-30°)

Für die meisten Messerarten ist ein Winkel von 22,5° zwischen Stein und Messer ideal.

Schleifen der Messerkanten

Halten Sie das Messer fest und ziehen Sie es mit leichtem Druck entlang der Schneidkante zu sich (ca. 10 Wiederholungen pro Seite). Achten Sie dabei stets auf den richtigen Winkel.

Feinschliff

Schleifen Sie, bis die Klinge die gewünschte Schärfe hat. Halten Sie den Stein während des Schleifens feucht. Drehen Sie den Stein um und verwenden Sie die feine Körnung (4000), um den Feinschliff durchzuführen.

Warnhinweise

Kein hoher Druck auf das Messer. Der Schleifstein muss immer feucht sein. Spülen Sie Stahl- und Steinpartikel regelmäßig weg.

Die Hinweise gelten für alle im Appendix I angeführten Varianten gleichermaßen.

**EN - Instructions for use / product information**

**Sharpening Stone (VINENCO)**

Soaking the Sharpening Stone

Place the sharpening stone in cold water and wait 5-10 minutes until no more air bubbles appear. Repeat this process before each sharpening.

Placing the Stone

Place the sharpening stone on the supplied rubber base to prevent slipping. The coarse side (grit 1000) should face up.

Choosing the Sharpening Angle (15°-30°)

For most knives, an angle of 22.5° between the stone and the knife is ideal.

Sharpening the Knife Edge

Hold the knife firmly and pull it along the blade edge with light pressure (about 10 repetitions per side). Always maintain the correct angle.

Finishing

Continue sharpening until the blade is sharp enough. Keep the stone moist during the process. Flip the stone over and use the fine grit (4000) to finish.

Warnings

Do not apply high pressure to the knife. The sharpening stone must always be wet. Regularly rinse away metal and stone particles.

The instructions apply equally to all variants listed in Appendix I.

**ESP - Instrucciones de uso / Información producto**

**Piedra de afilar (VINENCO)**

Remojar la piedra de afilar

Coloque la piedra de afilar en agua fría y espere de 5 a 10 minutos hasta que no aparezcan más burbujas. Repita este proceso antes de cada afilado.

Colocar la piedra

Coloque la piedra de afilar en la base de goma suministrada para evitar deslizamientos. El lado grueso (grano 1000) debe estar hacia arriba.

Elegir el ángulo de afilado (15°-30°)

Para la mayoría de los cuchillos, un ángulo de 22.5° entre la piedra y el cuchillo es ideal.

Afilado del filo del cuchillo

Sujete el cuchillo firmemente y tire de él a lo largo del filo con una ligera presión (aproximadamente 10 repeticiones por lado). Mantenga siempre el ángulo correcto.

**FR - Mode d'emploi / Informations sur le produit**

**Pierre à aiguiser (VINENCO)**

Trempage de la pierre à aiguiser

Placez la pierre à aiguiser dans de l'eau froide et attendez 5 à 10 minutes jusqu'à ce que les bulles d'air disparaissent. Répétez ce processus avant chaque affûtage.

Placement de la pierre

Placez la pierre à aiguiser sur la base en caoutchouc fournie pour éviter tout glissement. Le côté grossier (grain 1000) doit être orienté vers le haut.

Choisir l'angle d'affûtage (15°-30°)

Pour la plupart des couteaux, un angle de 22,5° entre la pierre et la lame est idéal.

Affûtage du tranchant

Tenez fermement le couteau et tirez-le le long du tranchant avec une légère pression (environ 10 répétitions de chaque côté). Maintenez toujours le bon angle.

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Acabado</b><br/>Continúe afilando hasta que la hoja esté lo suficientemente afilada. Mantenga la piedra húmeda durante el proceso. Gire la piedra y use el grano fino (4000) para terminar.</p> <p><b>Advertencias</b><br/>No aplique mucha presión al cuchillo.<br/>La piedra de afilar debe estar siempre húmeda.<br/>Enjuague regularmente las partículas de metal y piedra.</p> <p>Las instrucciones se aplican por igual a todas las variantes enumeradas en el Apéndice I.</p>   | <p><b>Finition</b><br/>Continuez à aiguiser jusqu'à ce que la lame soit suffisamment aiguisée. Gardez la pierre humide pendant le processus. Retournez la pierre et utilisez le grain fin (4000) pour finir.</p> <p><b>Avertissements</b><br/>N'exercez pas une forte pression sur le couteau.<br/>La pierre à aiguiser doit toujours être humide.<br/>Rincez régulièrement les particules de métal et de pierre.</p> <p>Ces consignes sont valables pour toutes les variantes mentionnées dans l'annexe I.</p>   |
| <p><b>ITA - Istruzioni per l'uso / informazioni sul prodotto</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Pietra per affilare (VINENCO)</b></p> <p><b>Immergere la pietra per affilare</b><br/>Immergere la pietra per affilare in acqua fredda e attendere 5-10 minuti finché non scompaiono le bolle d'aria. Ripetere questo processo prima di ogni affilatura.</p> <p><b>Posizionamento della pietra</b><br/>Posizionare la pietra per affilare sulla base di gomma fornita per evitare lo scivolamento. Il lato grosso (grana 1000) deve essere rivolto verso l'alto.</p> <p><b>Scegliere l'angolo di affilatura (15°-30°)</b><br/>Per la maggior parte dei coltelli, l'angolo ideale tra la pietra e il coltello è di 22,5°.</p> <p><b>Affilatura del bordo del coltello</b><br/>Tenere il coltello saldamente e tirarlo lungo il bordo della lama con una leggera pressione (circa 10 ripetizioni per lato). Mantenere sempre l'angolo corretto.</p> <p><b>Finitura</b><br/>Continuare ad affilare fino a quando la lama non è sufficientemente affilata. Mantenere la pietra umida durante il processo. Capovolgere la pietra e utilizzare la grana fine (4000) per la finitura.</p> <p><b>Avvertenze</b><br/>Non esercitare una forte pressione sul coltello.<br/>La pietra per affilare deve essere sempre umida.<br/>Risciacquare regolarmente le particelle di metallo e di pietra.</p> <p>Le istruzioni si applicano a tutte le varianti elencate nell'Appendice I.</p> | <p><b>NL - Gebruiksaanwijzing / productinformatie</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Slijpsteen (VINENCO)</b></p> <p><b>Het slijpsteen weken</b><br/>Plaats de slijpsteen in koud water en wacht 5-10 minuten tot er geen luchtbelletjes meer verschijnen. Herhaal dit proces voor elke slijpbeurt.</p> <p><b>Plaatsen van de steen</b><br/>Plaats de slijpsteen op de meegeleverde rubberen basis om uitglijden te voorkomen. De grove kant (korrel 1000) moet naar boven wijzen.</p> <p><b>Het kiezen van de slijphoek (15°-30°)</b><br/>Voor de meeste messen is een hoek van 22,5° tussen steen en mes ideaal.</p> <p><b>Slijpen van de snijkant</b><br/>Houd het mes stevig vast en trek het met lichte druk langs de snijkant (ongeveer 10 herhalingen per kant). Houd altijd de juiste hoek aan.</p> <p><b>Afwerking</b><br/>Ga door met slijpen totdat het mes scherp genoeg is. Houd de steen vochtig tijdens het proces. Draai de steen om en gebruik de fijne korrel (4000) voor de afwerking.</p> <p><b>Waarschuwingen</b><br/>Oefen geen hoge druk uit op het mes.<br/>De slijpsteen moet altijd nat zijn.<br/>Spoel regelmatig de metaal- en steenresten weg.</p> <p>De instructies gelden voor alle varianten in Bijlage I.</p> |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>FI - Käyttöohjeet / tuotetiedot</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Hiomakivi (VINENCO)</b></p> <p><u>Hiomakiven liotus</u><br/>Aseta hiomakivi kylmään veteen ja odota 5–10 minuuttia, kunnes ilmakuplia ei enää muodostu. Toista tämä prosessi ennen jokaista teroitusta.</p> <p><u>Kiven asettaminen</u><br/>Aseta hiomakivi mukana toimitetulle kumipohjalle, jotta kivi ei liukuisi. Karkean puolen (karkeus 1000) tulee olla ylöspäin.</p> <p><u>Teroituskulman valinta (15°-30°)</u><br/>Useimmille veitsille sopiva kulma kiven ja veitsen välillä on 22,5°.</p> <p><u>Terän teroitus</u><br/>Pidä veitsi tukevasti ja vedä sitä kevyellä paineella pitkin leikkuureunaa (noin 10 toistoa per puoli). Pidä aina oikea kulma.</p> <p><u>Viimeistely</u><br/>Jatka teroittamista, kunnes terä on tarpeeksi terävä. Pidä kivi kosteana koko prosessin ajan. Käännä kivi ja käytä hienompaa karkeutta (4000) viimeistelyyn.</p> <p><u>Varoitukset</u><br/>Älä paina veistä voimakkaasti.<br/>Hiomakiven on aina oltava kostea.<br/>Huuhtelee teräksen ja kiven hiukkaset säännöllisesti.</p> <p>Ohjeet koskevat yhtä lailla kaikkia liitteessä I lueteltuja vaihtoehtoja.</p> | <p><b>NOR - Bruksanvisning / Produktinformasjon</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Slipestein (VINENCO)</b></p> <p><u>Bløtlegging av slipesteinen</u><br/>Legg slipesteinen i kaldt vann og vent 5-10 minutter til luftboblene forsvinner. Gjenta denne prosessen før hver sliping.</p> <p><u>Plassering av steinen</u><br/>Plasser slipesteinen på den medfølgende gummimatten for å hindre at den sklir. Den grove siden (korn 1000) skal vende oppover.</p> <p><u>Velge slipvinkel (15°-30°)</u><br/>For de fleste kniver er en vinkel på 22,5° mellom steinen og kniven ideell.</p> <p><u>Sliping av knivbladet</u><br/>Hold kniven fast og trekk den langs skjærekanten med lett trykk (ca. 10 repetisjoner per side). Hold alltid riktig vinkel.</p> <p><u>Finpussing</u><br/>Fortsett å slipe til bladet er skarpt nok. Hold steinen fuktig under prosessen. Snu steinen og bruk finere korn (4000) for finpussing.</p> <p><u>Advarsler</u><br/>Ikke bruk høyt trykk på kniven.<br/>Slipesteinen må alltid være våt.<br/>Skyll bort metall- og steinpartikler regelmessig.</p> <p>Instruksjonene gjelder like mye for alle varianter som er nevnt i Vedlegg I.</p> |
| <p><b>PL - Instrukcje użytkowania / informacje o produkcie</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Kamień do ostrzenia (VINENCO)</b></p> <p><u>Namaczanie kamienia szlifierskiego</u><br/>Umieść kamień szlifierski w zimnej wodzie i odczekaj 5-10 minut, aż przestaną pojawiać się pęcherzyki powietrza. Powtarzaj ten proces przed każdym ostrzeniem.</p> <p><u>Umieszczanie kamienia</u><br/>Połóż kamień na dołączonej gumowej podstawie, aby zapobiec jego przesuwaniu się. Szorstka strona (ziarnistość 1000) powinna być skierowana do góry.</p> <p><u>Wybór kąta ostrzenia (15°-30°)</u><br/>Dla większości noży optymalny kąt między kamieniem a ostrzem wynosi 22,5°.</p> <p><u>Ostrzenie krawędzi noża</u><br/>Trzymaj nóż pewnie i przeciągaj go z lekkim naciskiem wzdłuż krawędzi tnącej (około 10 powtórzeń na każdą stronę). Utrzymuj zawsze odpowiedni kąt.</p> <p><u>Wykończenie</u><br/>Kontynuuj ostrzenie, aż ostrze będzie wystarczająco ostre. Podczas procesu ostrzenia kamień musi być wilgotny. Obróć kamień i użyj drobniejszego ziarna (4000), aby wykończyć ostrze.</p>   | <p><b>SE - Bruksanvisning / produktinformation</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Slipsten (VINENCO)</b></p> <p><u>Blötläggning av slipstenen</u><br/>Placera slipstenen i kallt vatten och vänta 5–10 minuter tills inga luftbubblor stiger upp. Upprepa denna process före varje slipning.</p> <p><u>Placering av stenen</u><br/>Placera slipstenen på den medföljande gummibasen för att förhindra att den glider. Den grova sidan (korn 1000) bör vara vänd uppåt.</p> <p><u>Välja slipvinkel (15°-30°)</u><br/>För de flesta knivar är en vinkel på 22,5° mellan stenen och kniven idealisk.</p> <p><u>Slipning av knivbladet</u><br/>Håll kniven stadigt och dra den med lätt tryck längs eggens kant (cirka 10 repetitioner per sida). Se till att alltid hålla rätt vinkel.</p> <p><u>Finjustering</u><br/>Fortsätt slipa tills bladet är tillräckligt vasst. Håll stenen fuktig under slippningsprocessen. Vänd stenen och använd den finare sidan (korn 4000) för att slutföra slipningen.</p>  |

|   |   |
|---|---|
| <p><u>Ostrzeżenia</u><br/>Nie naciskaj mocno na nóż.<br/>Kamień szlifierski musi być stale wilgotny.<br/>Regularnie spłukuj metalowe i kamienne części.<br/><br/>Instrukcje dotyczą wszystkich wariantów wymienionych w Załączniku I.</p>   | <p><u>Varningar</u><br/>Använd inte för mycket tryck på kniven.<br/>Slipstenen måste alltid vara fuktig.<br/>Skölj bort metall- och stenpartiklar regelbundet.<br/><br/>Anvisningarna gäller för alla varianter som anges i bilaga I.</p> |
| <p><b>TR - Kullanım talimatları / ürün bilgileri</b></p> <p><b>Bileme taşı (VINENCO)</b></p> <p><u>Bileme Taşının Islatılması</u><br/>Bileme taşına soğuk suya koyun ve hava kabarcıkları çıkmayana kadar (5-10 dakika) bekleyin. Bu işlemi her bilemeden önce tekrarlayın.</p> <p><u>Taşın Yerleştirilmesi</u><br/>Bileme taşı kaymayı önlemek için verilen kauçuk tabana yerleştirin. Kalın tarafı (1000 grit) yukarı bakmalıdır.</p> <p><u>Bileme Açısını Seçme (15°-30°)</u><br/>Çoğu bıçak için taş ile bıçak arasındaki ideal açı 22,5°'dir.</p> <p><u>Bıçak Kenarlarının Bilenmesi</u><br/>Bıçağı sıkıca tutun ve hafif bir baskı uygulayarak keskin kenar boyunca kendinize doğru çekin (her iki taraf için yaklaşık 10 tekrar). Doğru açığı korumaya özen gösterin.</p> <p><u>İnce Bileme</u><br/>Bıçak istediğiniz keskinliğe ulaşana kadar bilemeye devam edin. Bileme sırasında taşı nemli tutun. Taşı çevirin ve ince bileme için ince tarafını (4000 grit) kullanın.</p> <p><u>Uyarılar</u><br/>Bıçağa fazla baskı uygulamayın.<br/>Bileme taşı her zaman nemli olmalıdır.<br/>Metal ve taş parçacıklarını düzenli olarak temizleyin.</p> <p>Talimatlar Ek I'de listelenen tüm varyantlar için aynı şekilde geçerlidir.</p> |   |

# **Appendix I – Sharpening Stone VARIANT LIST**

| Modell           | SKU          | EAN           | FNSKU/ASIN |
|------------------|--------------|---------------|------------|
| Sharpening Stone | ZQ-KWCJ-3ST5 | 5060522600183 | B077ZD9DRT |