

EN INSTRUCTIONS

1. Keep your knife with cutting edge away from you.
2. Apply some water to the stone surface.
Hold blade 20° to diamond surface.
3. With little pressure and in long strokes push the blade across the surface. From edge heel to edge tip, alternately on both sides.
For pointed tools, use the unperforated diamond area.

Use water for lubrication, after use, rinse and store dry.
Hones any hard material: steel, ceramic, tungsten carbide, stone, etc.

The Diamond Whetstones are produced in four different grades:
D15 extrafine/green D25 fine/red D46 coarse/blue D76 extracoarse/black

ES INSTRUCCIONES PARA EL USO

1. Tome el cuchillo de manera que la parte cortante esté opuesta al cuerpo.
2. Mojar ligeramente con agua la superficie de la piedra y apoye la parte cortante formando un ángulo de 20°.
3. Con una leve presión y con movimientos largos, pase la parte cortante sobre la superficie, desde el mango hacia la punta alternativamente sobre los dos lados. Para herramientas o utensilio puntiagudas emplee la superficie de diamante no perforada.

Utilice agua como lubricante. Después del uso lave con agua y enjuague.
Alisa todos los materiales duros: acero, cerámica, vidrio, volframio, carburo, piedra, etc.

Las piedras diamantadas está disponibles en cuatro granos diferentes:
D15 extrafina/verde D25 fina/rojo D46 grueso/azul D76 extra-grueso/negro

FR MODE D'EMPLOI

1. Tenir le couteau de sorte que le tranchant de la lame ne soit pas dirigé vers le corps.
2. Posez la lame sur l'aiguisoir dans un angle de 20°.
3. Par de longs mouvements, avec une légère pression passez la lame sur la surface diamantée à partir du manche vers la pointe, alternativement les deux côtés. Utilisez la partie diamantée non perforée pour des outils pointus.

Utiliser de l'eau comme lubrifiant. Après usage rinser à l'eau et sécher.
Affile tous les matériaux durs: l'acier, céramique, le tungstène, le carbure, la pierre, etc.

Les pierres diamantées sont disponibles en quatre variétés de grains:
D15 extrafin/vert D25 fin/rouge D46 rugueuse/bleu D76 extrarugueuse/noir

IT ISTRUZIONI PER L'USO

1. Tenere il coltello in modo tale che la lama sia opposta al corpo.
2. Bagnare leggermente la superficie della pietra e appoggiarvi la lama, formando un angolo di 20°.
3. Con una leggera pressione e con movimenti lunghi passare la lama sulla superficie, dal manico verso la punta, alternativamente sulle due parti.
Per gli utensili appuntiti utilizzare la superficie del diamante non perforata.

Utilizzare l'acqua come lubrificante. Dopo l'uso lavare con acqua e asciugare.
Affila tutti i tipi di materiali: acciaio, ceramica, vetro, volframio, carburo, pietra, ecc...

Le pietre diamantate sono disponibili in quattro diverse durezza:
D15 extrafine/verde D25 fine/rosso D46 grosso/blu D76 extragrosso/nero

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

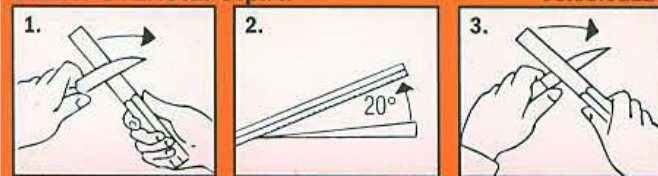
1. Das Messer so halten, dass die Schneide nicht gegen den Körper gerichtet ist.
2. Setzen Sie die Schneide in einem Winkel von 20° auf der Schleiffläche auf.
3. Mit leichtem Druck und in langen Schleifbewegungen ziehen Sie die Schneide über die Schleiffläche. Vom Klingenanatz zur Klingenspitze, abwechslungsweise auf beiden Seiten. Für spitzige Werkzeuge benutzen Sie die nicht gelochte Diamant-fläche.

Benutzen Sie Wasser als Schmiermittel. Nach Gebrauch mit Wasser abspülen und abtrocknen.
Schleift sämtliche harte Materialien: Stahl, Keramik, Glas, Wolfram, Karbide, Stein, usw.

Die Diamantziehsteine sind in vier verschiedenen Körnungen lieferbar:
D15 extrafein/grün D25 fein/rot D46 grob/blau D76 extragrob/schwarz

C.M.T. UTENSILI S.p.A.

03.55.0112



EN INSTRUCTIONS

1. Keep your knife with cutting edge away from you.
2. Apply some water to the stone surface.
Hold blade 20° to diamond surface.
3. With little pressure and in long strokes push the blade across the surface. From edge heel to edge tip, alternately on both sides.
For pointed tools, use the unperforated diamond area.

Use water for lubrication, after use, rinse and store dry.
Hones any hard material: steel, ceramic, tungsten carbide, stone, etc.

The Diamond Whetstones are produced in four different grades:
D15 extrafine/green D25 fine/red D46 coarse/blue D76 extracoarse/black

ES INSTRUCCIONES PARA EL USO

1. Tome el cuchillo de manera que la parte cortante esté opuesta al cuerpo.
2. Mojar ligeramente con agua la superficie de la piedra y apoye la parte cortante formando un ángulo de 20°.
3. Con una leve presión y con movimientos largos, pase la parte cortante sobre la superficie, desde el mango hacia la punta alternativamente sobre los dos lados. Para herramientas o utensilio puntiagudas emplee la superficie de diamante no perforada.

Utilice agua como lubricante. Después del uso lave con agua y enjuague.
Alisa todos los materiales duros: acero, cerámica, vidrio, volframio, carburo, piedra, etc.

Las piedras diamantadas está disponibles en cuatro granos diferentes:
D15 extrafina/verde D25 fina/rojo D46 grueso/azul D76 extra-grueso/negro

FR MODE D'EMPLOI

1. Tenir le couteau de sorte que le tranchant de la lame ne soit pas dirigé vers le corps.
2. Posez la lame sur l'aiguisoir dans un angle de 20°.
3. Par de longs mouvements, avec une légère pression passez la lame sur la surface diamantée à partir du manche vers la pointe, alternativement les deux côtés. Utilisez la partie diamantée non perforée pour des outils pointus.

Utiliser de l'eau comme lubrifiant. Après usage rinser à l'eau et sécher.
Affile tous les matériaux durs: l'acier, céramique, le tungstène, le carbure, la pierre, etc.

Les pierres diamantées sont disponibles en quatre variétés de grains:
D15 extrafin/vert D25 fin/rouge D46 rugueuse/bleu D76 extrarugueuse/noir

IT ISTRUZIONI PER L'USO

1. Tenere il coltello in modo tale che la lama sia opposta al corpo.
2. Bagnare leggermente la superficie della pietra e appoggiarvi la lama, formando un angolo di 20°.
3. Con una leggera pressione e con movimenti lunghi passare la lama sulla superficie, dal manico verso la punta, alternativamente sulle due parti.
Per gli utensili appuntiti utilizzare la superficie del diamante non perforata.

Utilizzare l'acqua come lubrificante. Dopo l'uso lavare con acqua e asciugare.
Affila tutti i tipi di materiali: acciaio, ceramica, vetro, volframio, carburo, pietra, ecc...

Le pietre diamantate sono disponibili in quattro diverse durezza:
D15 extrafine/verde D25 fine/rosso D46 grosso/blu D76 extragrosso/nero

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Das Messer so halten, dass die Schneide nicht gegen den Körper gerichtet ist.
2. Setzen Sie die Schneide in einem Winkel von 20° auf der Schleiffläche auf.
3. Mit leichtem Druck und in langen Schleifbewegungen ziehen Sie die Schneide über die Schleiffläche. Vom Klingenanatz zur Klingenspitze, abwechslungsweise auf beiden Seiten. Für spitzige Werkzeuge benutzen Sie die nicht gelochte Diamant-fläche.

Benutzen Sie Wasser als Schmiermittel. Nach Gebrauch mit Wasser abspülen und abtrocknen.
Schleift sämtliche harte Materialien: Stahl, Keramik, Glas, Wolfram, Karbide, Stein, usw.

Die Diamantziehsteine sind in vier verschiedenen Körnungen lieferbar:
D15 extrafein/grün D25 fein/rot D46 grob/blau D76 extragrob/schwarz

C.M.T. UTENSILI S.p.A.

03.55.0113

