MANUAL DE INSTRUCCIONES

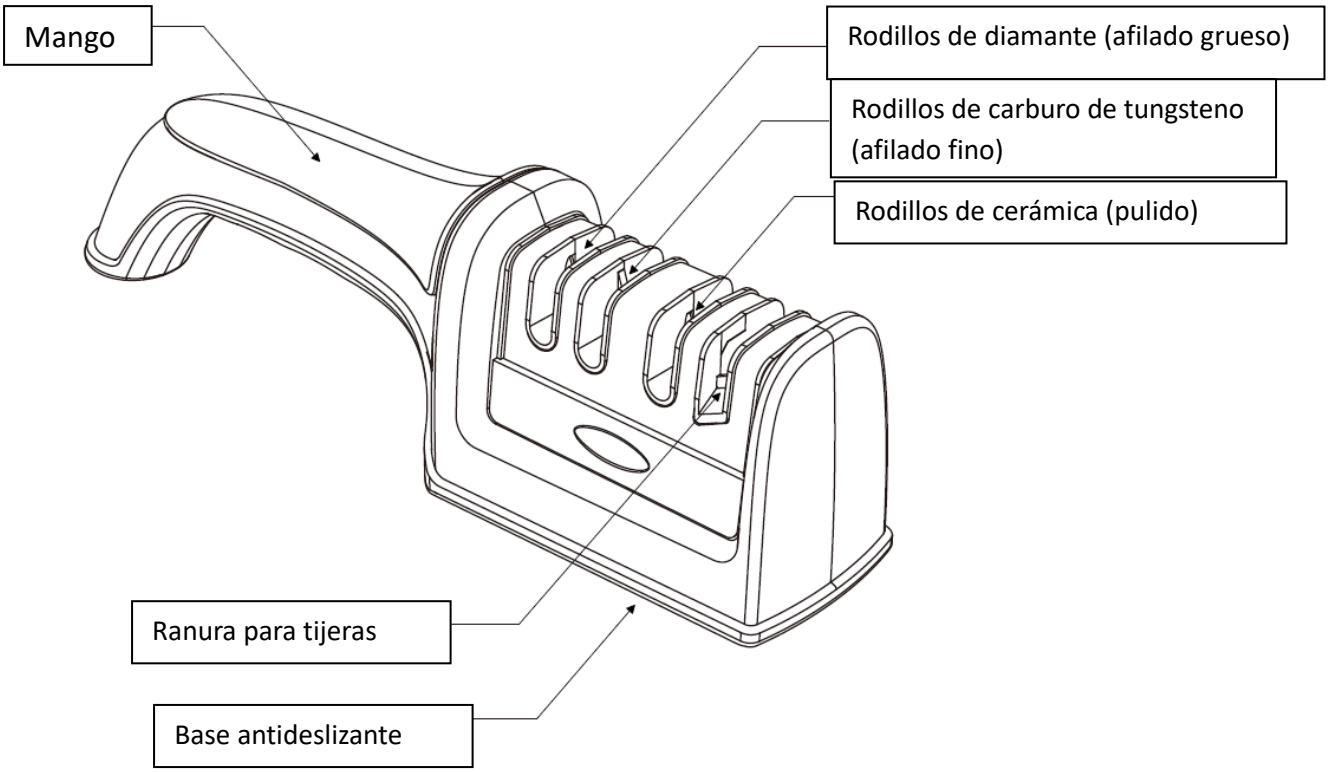
Afilador cuchillos y tijeras manual



SERIE: YUNQUE

REFERENCIA: 28681F009

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



CÓMO USAR EL AFILADO

Coloque el afilador sobre una superficie de trabajo plana. Sujete el afilador con una mano y el mango del cuchillo con la otra.

Afilado de cuchillos:

Introduzca completamente la hoja del cuchillo en la ranura formando un ángulo de 90° con el afilador. Aplique una ligera presión hacia abajo sobre la hoja mientras tira del cuchillo a través de la ranura de afilado, desde la base hasta la punta.

Evite rozar la cara de la hoja contra las paredes de la ranura durante el afilado. Tire siempre del cuchillo desde la base hasta la punta; nunca empuje el cuchillo hacia delante.

Repita esta acción. Normalmente, de 5 a 7 pasadas serán suficientes para afilar la hoja, aunque los cuchillos fabricados con acero extremadamente duro pueden requerir pasadas adicionales.

El afilador dispone de tres ranuras. Pase el cuchillo por cada ranura una a una, desde la ranura 1 hasta la ranura 3. No afile alternando entre las tres ranuras.

Ranura 1: Rodillos de diamante (afilado grueso) – Reparan los filos dañados y equilibran la hoja antes del afilado.

Ranura 2: Rodillos de carburo (afilado) – Afilan la hoja y restauran su forma de corte en V.

Ranura 3: Rodillos cerámicos (pulido) – Eliminan las rebabas y pulen la hoja para dejarla tan afilada como una navaja.

Para afilar cuchillos dentados, utilice únicamente la ranura 3.

Afilado de tijeras:

Coloque las tijeras en la posición para tijeras. Deslice la hoja de las tijeras desde el extremo hasta cerca del mango. Repita el movimiento tantas veces como sea necesario, siempre en esa misma dirección.

CUIDADO Y ALMACENAMIENTO

Limpie el afilador con un paño húmedo o un cepillo suave. No lo enjuague con agua.