

Brecom Justerbar manuell knivsliper

BKS-820

Viktig sikkerhetsinformasjon for bruk:

Les alle instruksjonene nøye før du bruker knivsliperen.

Vi anbefaler å oppbevare instruksjonene på et trygt sted for fremtidig referanse.

Advarsel! Denne knivsliperen vil gi en SKARP EGG.

Brukes med forsiktighet når du håndterer en skarp kniv. Håndter slipte kniver med ekstrem forsiktighet for å unngå skade.

Ta alltid disse forholdsreglene for å minimere risikoen for skader.

- Oppbevares utilgjengelig for barn.
- Vi anbefaler ikke sliping av nye eller brukte kniver som sjelden brukes.
- Denne knivsliperen er ikke kompatibel med keramiske blader.
- Bestem vinkelen på kniven fra bruksanvisningen og juster sliperen til anbefalt vinkel.
- Manøvrer kniven forsiktig gjennom sporene. Ikke trekk kniven gjennom sliperen med kraft.

Instruksjoner for bruk:

Trinn 1 – Plasser knivsliperen på en flat overflate. Før du starter, sørg for at silikonbasen er ren (fig.1).

Fest den godt ved å gjøre en halv omgang med klokken (fig.2) for å få et sterkt og sikkert sug.

Trinn 2 - Avhengig av vinkelen på knivens blad, juster hjulet til riktig vinkel.

Se tabell nedenfor.

VANLIGE SLIPEVINKLER: (Grader per side)

Filet Kniver = 14 °	Lomme Kniver = 20 °
Kjøkken Kniver (Asia) = 16 °	Jakt Kniver = 22 °
Kjøkkenkniver (USA/Europa) = 20 °	Andre Kniver = 24 °



Trinn 3 - Sett kniven inn i slipespalten i en 90 graders vinkel til sliperen (fig.3)

- Man skal alltid holde knivbladet plant og oppreist i sporet.
- **Pek aldri bladet opp eller ned, eller len bladet til venstre eller høyre.** (Fig.4)

Step 4 – Man bør bruke moderat lett trykk når man drar knivbladet forsiktig gjennom slipespalten. Du kan gjenta dette trinnet i ca. 6-10 ganger, avhengig av skaden eller skarpheten til kniven, inntil den er skarp.

Merk - IKKE flytt bladet frem og tilbake gjennom sporet – trekk bare i én retning. Ikke trykk hardt.

Trinn 5 - For å teste skarpheten til kniven, prøv å kutte et stykke papir eller skjære en grønnsak. Hvis kniven ikke skjærer lett gjennom gjenstanden, gjenta slipeprosessen. Kniver laget av hardere stål kan kreve ekstra trekk.

Rengjøring & Lagring:

- 1) For å fjerne sliperens fra overflaten, gjør du en halv omdreining mot klokken og drar ganske enkelt i den lille tappen på bunnen (Fig.5 & Fig.6).
- 2) Etter hver gang du har brukt knivsliperen, børst alltid slipespalten ren med den medfølgende børsten.. (Fig.7)
- 3) Du kan også rengjøre sliperen med en fuktig klut.

Ikke senk knivsliperen i vann eller plasser den under en rennende kran.

- 4) For enkel oppbevaring, legg gjerne knivene i en skuff eller skap (Fig.8).

