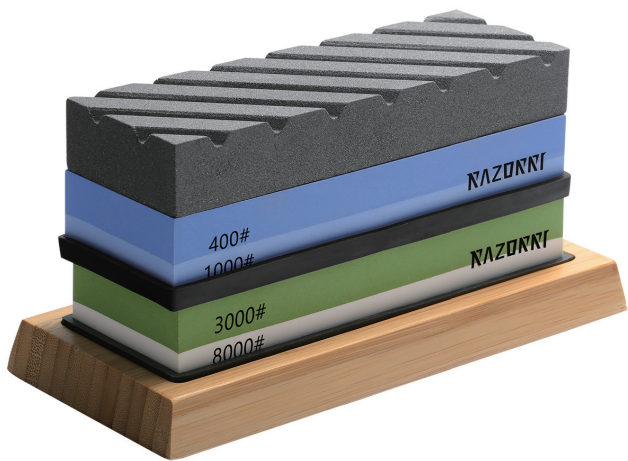


NAZONKI

Sharpening Stone

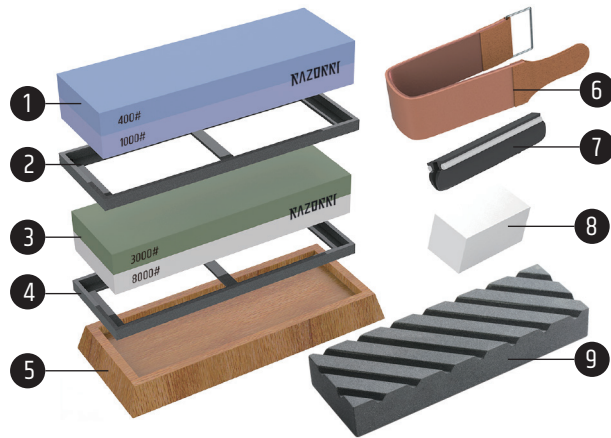
Solido S3



USER MANUAL

ATTENTION: PLEASE READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

Packing list instructions



1. 400#/1000# Sharpening stone
2. Rubber holder
3. 3000#/8000# Sharpening stone
4. Rubber holder
5. Bamboo base
6. Leather strop
7. Angle guide
8. 320# Flattening stone
9. 180# Flattening stone

- 400#** repairing knicked or chipped blades
- 1000#** general-purpose sharpening of dull knives
- 3000#** fine sharpening and deburring (best for meat knives)
- 8000#** honing cutting edge (best for fruit/vegetable-only knives)
- 180#** Flattening the whole sharpening stone
- 320#** Re-leveling the hollow part on the sharpening stone

General Rules

1. Always "cut" into the stone (the cutting edge goes first when pushing or pulling).
2. Never drag the cutting edge back across the stone.
3. Always maintain a consistent sharpening angle.
4. Use light pressure to prevent damage to the stone.
5. Unless your blade is extremely dull or damaged, you can skip the 400# stone.

01

Using the Sharpening Stone

Sharpening is an individualized skill with many different methods and opinions on how to best sharpen. Below is what we feel to be the easiest (and safest) method for new sharpening stone owners to get started.

Step 1: Soak the sharpening stone in water for 5-10 minutes. Insert the sharpening stone into the rubber holder, then the bamboo base. Sprinkle water onto the sharpening stone to lubricate the blade.

Step 2: Use your right hand to hold the knife by the handle while placing the fingers of your left hand on the belly (middle) of the blade. You might find it comfortable to place your right index finger on the belly of the blade for more stability.

Step 3: Hold the blade at a 15-20 degree angle as you stroke the blade along the stone. You can stroke from the heel of the blade (closest to handle) to the tip (the pointy end) on each stroke, tip to heel, or in a straight line. It's up to you. Stroke the blade 5 times on that side.

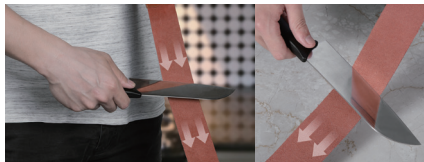
Step 4: To sharpen the other side of the blade, use your left hand to hold the knife by the handle while placing the fingers of your right hand on the belly of the blade. You might find it comfortable to place your left index finger on the belly of the blade for more stability.

Step 5: Hold the blade at a 15-20 degree angle as you stroke the blade along the stone. You can stroke from the heel to tip, tip to heel, or in a straight line. The most important thing is to perform the same number of strokes on each side.

Step 6: When the sound of the blade being stroked along the stone starts to get quieter, move on to a finer sharpening stone. Repeat steps 1-5 until you can no longer see any metal burrs or curling on the cutting edge.

02

Using the Leather Strop



Stropping is the method of polishing and straightening the blade of your knife. Stropping uses a similar method as the sharpening stone with two distinct differences:

1. Instead of leading with the cutting edge, you will drag the cutting edge back across the leather strop.
2. The angle of the blade is much more forgiving. Anywhere from a 20-45 degree angle should be sufficient.

Using the Flattening Stone

The surface of the sharpening stone may become uneven in some areas after long term use. To fix this, wet the uneven sharpening stone and the included flattening stone. Rub the flattening stone over the uneven sharpening stone for several minutes, or until the sharpening stone has been returned to a flat, level surface.



Using the Angle Guide

Beginners may struggle to manually maintain the 20-degree angle needed to efficiently sharpen knives. The angle guide takes the guesswork out of all this by maintaining a 20-degree angle for you.



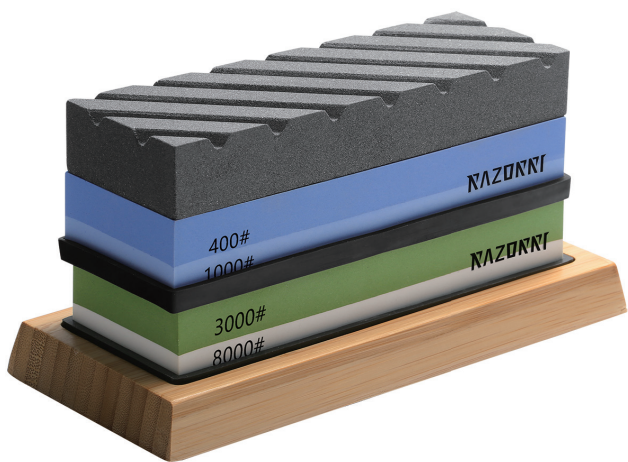
Simply attach the angle guide to the spine of your knife, rest the guide against the stone, then follow the sharpening stone instructions outlined above. Once you can maintain the proper angle for sharpening you can remove the guide and manually maintain the proper sharpening angle.

03

NAZONKI

Schleifsteine

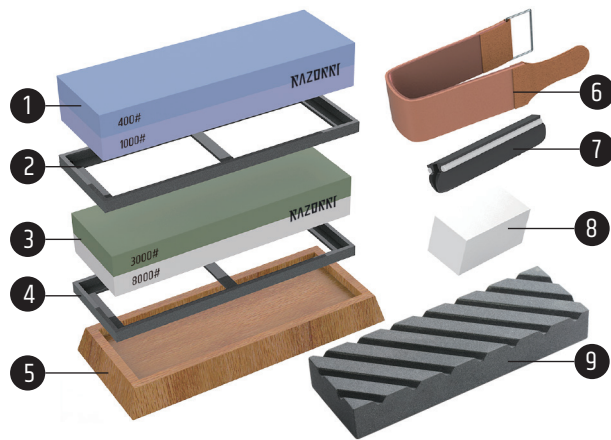
Solido S3



GEBRAUCHSANLEITUNG

ACHTUNG: LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH DES STEIN AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE FÜR EINE SPÄTERE VERWENDUNG AUF.

Bedienungsanleitung



1. 400#/1000# Schleifstein
2. Gummibasis
3. 3000#/8000# Schleifstein
4. Gummibasis
5. Bambusbasis
6. Lederstreifen
7. Winkelhalter
8. 320# Abrichtstein
9. 180# Abrichtstein

- 400#** Reparatur eines Messers mit kleinen Scharten
- 1000#** Normaler Schliff bei einem stumpfen Messer
- 3000#** Für feinen Schliff (am besten für Fleischmesser)
- 8000#** Für den Polierschliff (am besten für Gemüse- oder Obstmesser)
- 180#** Den ganzen Schleifstein glätten, er kann schnell abgezogen und ausgeglichen werden
- 320#** Nachnivellieren des Hohlteils am Schleifstein

Allgemeine Regeln beim Schärfen

1. Immer in den Stein "schneiden" (die Schneide geht beim Drücken oder Ziehen zuerst).
2. Niemals ziehen Sie die Schneide zurück über den Stein.
3. Halten Sie immer einen konstanten Schärfwinkel ein.
4. Verwenden Sie mit dem leichten Druck, um Schäden am Stein zu vermeiden
5. Wenn Ihre Klinge nicht extrem stumpf oder beschädigt ist, können Sie direkt den 1000#-Stein verwenden

01

Schärfstein

Messer Schärfen ist eine individualisierte Fertigkeit mit vielen verschiedenen Methoden und Meinungen darüber, wie man am besten es schärft. Nachfolgend finden Sie die unserer Meinung nach einfachste (und sicherste) Methode, mit der neue Besitzer von Schärfsteinen beginnen können.

Schritt 1: Weichen Sie den Schärfstein für 5-10 Minuten in Wasser ein. Führen Sie den Schleifstein in die Gummihalterung und dann die Bambusbasis ein. Sprühen Sie Wasser auf den Schärfstein, um die Klinge und den Stein zu schmieren.

Schritt 2: Halten Sie das Messer mit der rechten Hand am Griff, während Sie die Finger der linken Hand auf den Bauch (Mitte) der Klinge legen. Vielleicht finden Sie es bequem, Ihren rechten Zeigefinger auf den Bauch der Klinge zu legen, um mehr Stabilität zu erhalten.

Schritt 3: Halten Sie die Klinge in einem Winkel von 15-20 Grad, während Sie die Klinge am Stein entlang streichen. Sie können bei jedem Schlag von der Ferse der Klinge (am nächsten zum Griff) bis zur Spitze (dem spitzen Ende) streichen, von Spitze zu Ferse oder in einer geraden Linie. Es liegt an Ihnen. Streichen Sie die Klinge 5 Mal auf dieser Seite.

Schritt 4: Um die andere Seite der Klinge zu schärfen, halten Sie das Messer mit der linken Hand am Griff, während Sie die Finger der rechten Hand auf den Bauch (Mitte) der Klinge legen. Vielleicht finden Sie es bequem, den linken Zeigefinger auf den Klingenbauch zu legen, um mehr Stabilität zu erhalten.

Schritt 5: Halten Sie die Klinge in einem Winkel von 15-20 Grad, während Sie die Klinge am Stein entlang streichen. Sie können von der Ferse bis zur Spitze, von der Spitze bis zur Ferse oder in einer geraden Linie streichen. Das Wichtigste ist, auf jeder Seite die gleiche Anzahl von Schlägen auszuführen.

Schritt 6: Wenn das Geräusch der Klinge, die am Stein entlang streicht, leiser wird, gehen Sie zu einem Schärfstein mit feinerer Körnung über. Wiederholen Sie die Schritte 1-5, bis Sie keine Metallgrate mehr an der Schneide sehen können.

02

Lederstreifen



Mit der Methode des Polierens wird die Klinge Ihres Messers poliert und begradigt. Beim Polieren wird eine ähnliche Methode wie beim Schärfstein verwendet, aber mit zwei deutlichen Unterschieden:

1. Statt mit der Schneide zu führen, ziehen Sie die Schneide über den Lederstreifen zurück.
2. Der Winkel der Klinge ist mehr breit. Irgendwo aus einem Winkel von 20-45 Grad sollte ausreichend sein.

Abrichtstein

Mit der Zeit ist der Schleifstein nicht mehr ausreichend eben, dann sollten Sie ihn abrichten, damit ordnungsgemäßes Schärfen der Messer weiter möglich ist. Um dies zu beheben, legen Sie einen Schleifstein auf die Basen aus Gummi und Bambus. Dabei sind sowohl Abrichtstein, als auch Schleifstein nass. Hierbei wird der Abrichtstein über den Schleifstein bewegt, bis zuerst lokal die erhabenen Stellen zurückgesetzt sind und später an die Horizontalebene des Schleifsteins angepasst sind.



Winkelhalter

Anfänger kann Schwierigkeiten haben, den 20-Grad-Winkel, der zum effizienten Schärfen von Messern erforderlich ist, immer manuell einzuhalten. Der mitgelieferte Winkelhalter kann Ihnen effizient helfen, indem sie immer einen 20-Grad-Winkel für Sie einhält.



Kloppen Sie den Winkelhalter einfach am Messerrücken an, legen Sie die Führung an den Stein an und befolgen Sie dann die oben beschriebenen Anweisungen zum Schärfen von Steinen. Wenn Sie den richtigen Winkel zum Schärfen beibehalten können, können Sie den Winkelhalter entfernen und mit dem richtigen Schärfwinkel manuell beibehalten.

03