

SIGURO

Whetstone Schleifstein Brsný kámen Brúsný kameň Fenőkö

SGR-KG-W120BB
SGR-KG-W420BB
SGR-KG-W620BB

ENGLISH

Safety information

Please read this manual carefully before use and keep it for future reference. This product is not intended for use by children. Keep the product out of reach of children. The product is not a toy and children are not allowed to play with it.

Warning: There is a risk of potential serious injury if used incorrectly. Take extra care when handling the knives.

The product is designed for sharpening kitchen knives in the home. Only use for the stated design purposes. Do not use it in a commercial or laboratory environment.

Handle the product with care. Ensure that the product does not fall. It could break. Do not place any objects on the product.

Do not expose the product to extreme temperatures, excessive humidity, heat or direct sunlight.

Keep the product clean. Follow the instructions in this manual. Make sure the product is completely dry before storing.

The supplied bamboo base is only used to store the dry grinding stone and has a decorative function only. Do not place wet or damp grinding stones on the base. There is a risk of moisture damage.

Package content

- Whetstone
- Decorative bamboo base
- Guide to the correct grinding angle
- Bottle for dosing the grinding fluid
- Smoother for smoothing and smoothing the surface of the stone after grinding

Use

Grinding a knife on a whetstone is one way to get a sharp edge. For this purpose, an abrasive stone is used, which is made of an abrasive material (corundum). Grinding removes some of the material from the knife edge, making the blade smoother and narrower.

The grinding stone is double-sided. The coarser side (lower grit number) is for repairing minor defects on the blade, while the finer side (higher grit number) is for sharpening and polishing the blade.

Grain size according to model:
SGR-KG-W120BB: 400/1000; SGR-KG-W420BB: 1000/3000
SGR-KG-W620BB: 3000/8000

Procedure

1. Immerse the whetstone in water for 10 to 20 minutes. The stone needs to be sufficiently soaked, but not waterlogged or dry. If the stone is too wet, it will release too much water, which can slow down the grinding process. If the stone is too dry, it will grind more slowly and may damage the blade.
2. Place the blade of the knife at an angle of 15 to 20 degrees to the stone. Alternatively, use the leash provided.
3. Move the knife across the stone in smooth circles. It is important to maintain constant pressure and keep the angle the same.
4. Repeat steps 2 and 3 on the other side of the knife.
5. To ensure even sharpening, each side of the blade should be sharpened with the same number of rings.
6. Check the blade. If the blade is smooth and shiny, the knife is properly sharpened. If the blade is dull or irregular, the grinding must be repeated.

Note:

If necessary, moisten the stone with a little water while grinding.

Warning:

Take extra care when handling the knife. There is a risk of serious injury if used incorrectly.

Tips

Grinding requires practice and experience. It is therefore possible that you will only achieve a properly sharpened knife after several attempts. Use the coarser side of the whetstone first for rough grinding. For fine grinding, use a finer grit stone in the second step. Maintain constant pressure and angle when sanding. If you push too hard, the blade may be damaged. If you use too low an angle, you will not be able to remove enough material. The leash supplied serves this purpose.

Cleaning and maintenance

After sharpening, rinse the knife and whetstone under running water. Then wipe dry with a clean cloth and leave the stone in a well-ventilated place to dry before placing it on the bamboo base.

Store the whetstone in a well-ventilated area out of reach of children and pets.

Laboratory tested and certified grit.

DEUTSCH

Sicherheitshinweise

Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren es für den künftigen Gebrauch auf.

Dieses Produkt darf nicht von Kindern bedient werden. Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Das Produkt ist kein Spielzeug und Kinder dürfen nicht damit spielen.

Warnung: Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Seien Sie beim Umgang mit den Messern besonders vorsichtig.

Dieses Produkt ist für das Schleifen von Messerklingen im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist. Verwenden Sie es

nicht in einer kommerziellen Umgebung oder einer Laborumgebung. Gehen Sie vorsichtig mit dem Produkt um. Achten Sie darauf, dass das Produkt nicht herunterfällt. Es könnte kaputt gehen.

Setzen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.

Setzen Sie das Produkt nicht extremen Temperaturen, übermäßiger Feuchtigkeit, Hitze oder direktem Sonnenlicht aus.

Halten Sie das Produkt sauber. Befolgen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor der Lagerung vollständig trocken ist.

Der mitgelieferte Bambus-Sockel dient nur zur Aufbewahrung des trockenen Schleifsteins und hat nur eine dekorative Funktion. Legen Sie keine nassen oder feuchten Schleifsteine auf den Sockel. Es besteht die Gefahr von Schäden infolge von Feuchtigkeit.

Inhalt der Verpackung

- Schleifstein
- Dekorativer Bambus-Sockel
- Anleitung für den richtigen Schleifwinkel
- Flasche zur Dosierung der Schleifflüssigkeit
- Glätter zum Einreiben oder Glätten der Oberfläche des Steins nach dem Schleifen

Verwendung

Das Schleifen eines Messers auf einem Schleifstein ist eine Möglichkeit, eine scharfe Klinge zu erhalten. Zu diesem Zweck wird ein Schleifstein verwendet, der aus einem abrasiven Material (Korund) hergestellt ist. Beim Schleifen wird ein Teil des Materials von der Messerschneide entfernt, wodurch die Klinge glatter und schmaler wird.

Der Schleifstein ist doppelseitig. Die gröbere Seite (untere Körnungsnummer) dient zum Ausbessern kleinerer Fehler an der Klinge, während die feinere Seite (höhere Körnungsnummer) zum Schärfen und Polieren der Klinge dient.

Korngröße je nach Modell:

SGR-KG-W120BB: 400/1000; SGR-KG-W420BB: 1000/3000

SGR-KG-W620BB: 3000/8000

Vorgehensweise beim Schleifen

1. Tauchen Sie den Schleifstein 10 bis 20 Minuten lang in Wasser ein. Der Stein muss ausreichend nass sein, aber er sollte nicht durchnässt oder trocken sein. Wenn der Stein zu nass ist, gibt er zu viel Wasser ab, was den Schleifprozess verlangsamen kann. Wenn der Stein zu trocken ist, schleift er langsamer und kann die Klinge beschädigen.
2. Halten Sie die Messerklinge in einem Winkel von 15 bis 20 Grad zum Stein. Alternativ können Sie auch das mitgelieferte Lineal verwenden.
3. Bewegen Sie das Messer in gleichmäßigen Kreisen über den Stein. Es ist wichtig, einen konstanten Druck und Winkel aufrechtzuerhalten.
4. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 auf der anderen Seite des Messers.
5. Um ein gleichmäßiges Schärfen zu gewährleisten, sollte jede Seite des Messers mit der gleichen Anzahl von Kreisen geschärft werden.
6. Überprüfen Sie die Klinge. Wenn die Klinge glatt und glänzend ist, ist das Messer richtig geschliffen. Wenn die Klinge stumpf oder unregelmäßig ist, muss der Schleifvorgang wiederholt werden.

Bemerkung:

Befeuchten Sie den Stein beim Schleifen gegebenenfalls mit ein wenig Wasser.

Warnung:

Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit dem Messer manipulieren. Bei unsachgemäßer Verwendung besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Tips

Schleifen erfordert Übung und Erfahrung. Es ist daher möglich, dass Sie erst nach mehreren Versuchen ein richtig geschliffenes Messer erhalten.

Verwenden Sie zum groben Schleifen zuerst die gröbere Seite des Schleifsteins. Verwenden Sie zum Feinschleifen im zweiten Schritt einen Schleifstein mit feinerer Körnung.

Halten Sie beim Schleifen einen konstanten Druck und Winkel. Wenn Sie zu fest drücken, kann die Klinge beschädigt werden. Wenn Sie einen zu niedrigen Winkel verwenden, können Sie nicht genug Material abtragen. Zu diesem Zweck dient das mitgelieferte Lineal.

Reinigung und Wartung

Spülen Sie das Messer und den Schleifstein nach dem Schärfen unter fließendem Wasser ab. Wischen Sie dann mit einem sauberen Tuch trocken und lassen Sie den Schleifstein an einem gut belüfteten Ort trocknen, bevor Sie ihn auf den Bambussockel legen.

Lagern Sie den Schleifstein an einem gut belüfteten Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren.

Laborgeprüfte und zertifizierte Körnung.

ČEŠTINA

Bezpečnostní informace

Před použitím si prosím pozorně přečtete tento manuál a uschovejte ho pro budoucí použití.

Tento výrobek nesmějí používat děti. Uchovávejte výrobek mimo dosah dětí. Výrobek není hračka a děti si s ním nesmějí hrát.

Varování: Hrozí vážné poranění při nesprávném používání.

Věnujte zvýšenou pozornost při manipulaci s noží.

Výrobek je určen k broušení kuchyňských nožů v domácnosti. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než ke kterým je určen. Nepoužívejte jej v komerčním nebo laboratorním prostředí.

Zacházejte s výrobkem opatrně. Zajistěte, aby výrobek nespadal. Mohl by se rozbit.

Nepokládejte žádné předměty na výrobek.

Nevystavujte výrobek extrémním teplotám, nadměrnému vlhku, záru nebo přímému slunečnímu svitu.

Výrobek udržujte čistý. Dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu. Před uložením se ujistěte, že je výrobek zcela suchý.

Dodávány bambusový podstavec slouží pouze k odkládání suchého brusného kamene

a má pouze dekorativní funkci. Nepokládejte mokry nebo vlhky brusný kámen na podstavec. Hrozi jeho poškození vlivem vlhkosti.

Obsah balení

- Brusný kámen
- Dekorativní bambusový podstavec
- Vodítko správného úhlu při brúsení
- Lahvička na dávkování tekutiny při brúsení
- Hladítko pro srovnání a zahlázení povrchu kamene po brúsení

Použití

Brúsení nože na brusném kameni je jedním ze způsobů, jak získat ostré ostří. K tomuto účelu se používá brusný kámen, který je vyroben z abrazivního materiálu (korund). Brúsením se odstraňuje část materiálu z hrany nože, čímž se ostří vyhlazuje a zužuje. Brusný kámen je obojstranný. Hrubší strana (nižší číslo zrnitosti) je určena pro opravu menších defektů na čepeli nože, zatímco jemnější strana (vyšší číslo zrnitosti) je určena pro brúsení a leštění čepelí.

Zrnitost podle modelu:
SGR-KG-W120BB: 400/1000; SGR-KG-W420BB: 1000/3000
SGR-KG-W620BB: 3000/8000

Postup brúsení

1. Ponořte brusný kámen do vody na 10 až 20 minut. Je třeba, aby byl kámen dostatečně namočený, ale ne přemokřený, ani suchý. Pokud je kámen příliš mokry, bude uvoľňovat příliš mnoho vody, což může zpomalit brúsení. Pokud je kámen příliš suchý, bude se brusit pomaleji a může dojít k poškození nože.
2. Přiložte čepel nože pod úhlem 15 až 20 stupňů ke kameni. Případně použijte dodávané vodítko.
3. Pohybujte nožem po kameni v plynulých kroužcích. Je důležité udržovat konstantní tlak a držet stejný úhel.
4. Opakujte kroky 2 a 3 na druhé straně nože.
5. Abyste zajistili rovnoměrné nabrúsení, je třeba, aby každá strana čepelí byla nabrúšená stejným počtem kroužků.
6. Zkontrolujte ostří. Pokud je ostří hladké a lesklé, je nůz správně nabrúšený. Pokud je ostří matné nebo nepravidelné, je třeba brúsení opakovat.

Poznámka:

Pokud je to nutné, navlhčete kámen trochou vody během brúsení.

Varování:

Dbajte zvýšené opatrnosti při manipulaci s nožem. Hrozi vážné poranění při nesprávném použití.

Tipy

Brúsení vyžaduje cvik a zkušenost. Je proto možné, že řádně nabrúšeného nože dosáhnete až po několika pokusech. Použijte nejprve hrubší stranu brusného kamene pro hrubé brúsení. Pro jemné brúsení použijte v druhém kroku kámen s jemnější zrnitostí. Při brúsení udržujte konstantní tlak a úhel. Pokud budete tlačit příliš silně, může dojít k poškození nože. Pokud budete používat příliš nízký úhel, nebudete moci odstranit dostatek materiálu. K tomuto účelu slouží dodávané vodítko.

Čištění a údržba

Po nabrúsení opláchněte nůz a brusný kámen pod tekoucí vodou. Poté otřete dosucha čistou utěrkou a nechte kámen na dobře větraném místě vyschnout, než jej uložíte na bambusový podstavec. Uložte brusný kámen na dobře větrané místo mimo dosah dětí a domácích mazlíčků.

Laboratorně testovaná a certifikovaná zrnitost.

SLOVENČINA

Bezpečnostné informácie

Pred použitím si, prosím, pozorne prečítajte túto príručku a uschovajte ju na budúce použitie.

Tento výrobok nesmú používať deti. Uchovávajte výrobok mimo dosahu detí. Výrobok nie je hračka a deti sa s ním nesmú hrať.

Varovanie: Hrozi vážne poranenie pri nesprávnom používaní.

Venujte zvýšenú pozornosť pri manipulácii s nožmi.

Výrobok je určený na brúsenie kuchynských nožov v domácnosti. Nepoužívajte ho na iné účely, než na ktoré je určený. Nepoužívajte ho v komerčnom alebo laboratórnym prostredí.

Zaochádzajte s výrobkom opatrne. Zaisťte, aby výrobok nespadol. Mohol by sa rozbiť. Nekladte žiadne predmety na výrobok.

Nevystavujte výrobok extrémnym teplotám, nadmernému vlhku, žiaru alebo priamemu slnečnému svitu.

Výrobok udržujte čistý. Dodržujte pokyny uvedené v tomto návode. Pred uložením sa usušte, že je výrobok úplne suchý.

Dodávaný bambusový podstavec slúži iba na odkladanie suchého brusného kamene a má iba dekoratívnu funkciu. Nekladte mokry alebo vlhky brusný kámen na podstavec. Hrozi jeho poškozenie vplyvom vlhkosti.

Obsah balenia

- Brusný kámen
- Dekoratívny bambusový podstavec
- Vodítko správného uhla pri brúsení
- Flaštička na dávkovanie tekutiny pri brúsení
- Hladítko na zarovnanie a zahľadzenie povrchu kamene po brúsení

Použitie

Brúsenie noža na brusnom kameni je jedným zo spôsobov, ako získať ostré ostrie. Na tento účel sa používa brusný kámen, ktorý je vyrobený z abrazívneho materiálu (korund). Brúsením sa odstraňuje časť materiálu z hrany noža, čím sa ostrie vyhlazuje a zužuje. Brusný kámen je obojstranný. Hrubšia strana (nižšie číslo zrnitosti) je určená na opravu menších defektov na čepeli noža, zatiaľ čo jemnejšia strana (vyššie číslo zrnitosti) je určená na brúsenie a leštenie čepelí.

Zrnitost podľa modelu:
SGR-KG-W120BB: 400/1000; SGR-KG-W420BB: 1000/3000
SGR-KG-W620BB: 3000/8000

Postup brúsenia

1. Ponořte brusný kámen do vody na 10 až 20 minút. Je potrebné, aby bol kámen dostatočne namočený, ale nie premočený, ani suchý. Ak je kámen príliš mokry, bude uvoľňovať príliš mnoho vody, čo môže spomaliť brúsenie. Ak je kámen príliš suchý, bude sa brusť pomalšie a môže dôjsť k poškozeniu noža.
2. Priložte čepel noža pod úhľom 15 až 20 stupňov ku kameni. Prípadne použite dodávané vodítko.
3. Pohybujte nožom po kameni v plynulých krúžkoch. Je dôležité udržiavať konštantný tlak a držať rovnaký úhol.

4. Opakujte kroky 2 a 3 na druhej strane noža.
5. Aby ste zaistili rovnomerné nabrúsenie, je potrebné, aby každá strana čepelí bola nabrúšená rovnakým počtom krúžkov.
6. Zkontrolujte ostrie. Ak je ostrie hladké a lesklé, je nůz správne nabrúšený. Ak je ostrie matné alebo nepravidelné, je potrebné brúsenie opakovat.

Poznámka:

Ak je to nutné, navlhčite kámen trochou vody počas brúsenia.

Varovanie:

Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri manipulácii s nožom. Hrozi vážne poranenie pri nesprávnom použití.

Tipy

Brúsenie vyžaduje cvik a skúsenosť. Je preto možné, že riadne nabrúšený nůz dosiahnete až po niekoľkých pokusech. Použite najprv hrubšiu stranu brusného kamene na hrubé brúsenie. Na jemné brúsenie použite v druhom kroku kámen s jemnejšou zrnitosťou. Pri brúsení udržujte konštantný tlak a úhol. Ak budete tlačiť príliš silno, môže dôjsť k poškozeniu noža. Ak budete používať príliš nízký úhol, nebudete môcť odstrániť dostatok materiálu. Na tento účel slúži dodávané vodítko.

Čistenie a údržba

Po nabrúsení opláchnite nůz a brusný kámen pod tečúcou vodou. Potom utrite dosucha čistou utierkou a nechajte kámen na dobre vetranom mieste vyschnúť, než ho uložíte na bambusový podstavec. Uložte brusný kámen na dobre vetrané miesto mimo dosahu detí a domácich mazlíčkov.

Laboratorně testovaná a certifikovaná zrnitost.

MAGYAR

Biztonsági információk

A használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, és azt későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg.

A termékét gyerekek nem használhatják. A termékét gyerekektől elzárva tárolja. A termék nem játék, gyerekek a termékkel nem játszhatnak.

Figyelmeztetés! A helytelen használat személyi sérüléshez vagy balesethez vezethet. Legyen különösen óvatos a kések élezése közben.

A termék csak háztartásokban használható, kések élezéséhez. A termékét a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos. A termékét kereskedelmi, ipari és laboratóriumi célokra nem lehet használni. Bányjon óvatosan a termékkel. Ügyeljen arra, hogy a termék ne essen le. A termék összetört.

A termékre ne helyezzen rá semmilyen tárgyat sem.

A termékét extrém hőmérsékleteknek, nedvességnek, közvetlen napsütésnek ne tegye ki. A termékét tartsa tiszta állapotban. Tartsa be a jelen útmutatóban leírt utasításokat. Az eltárolás előtt győződjön meg arról, hogy a termék teljesen száraz-e.

A mellékelt bambusz tálcá csak a száraz fenékö dekoratív módon történő tárolását szolgálja. Nedves vagy vizes felületre ne helyezzen a tálcára. A nedvesség a tálcá sérülését okozhatja.

A csomagolás tartalma

- Fenékö
- Dekoratív bambusz tálcá
- Helyes élezési szög megvezető
- Úveg a víz adagolásához élezés közben
- Simitó a fenékö élezés utáni egyengetéséhez és simításához

Használat

A késeket a fenékö segítségével lehet tökéletesen megélezni. A fenékö olyan anyagból (korund) készült, amely a kés anyagát köszörültni tudja. Az élezés közben a fenékö anyagot választ le a kés éléből, az élt elsimítja és egyenletessé teszi.

A fenékö kétoldalas. A durvább oldal (alacsonyabb szemcseméret) a kés élének a hibát és hiányosságait szünteti meg, a finomabb oldal (magasabb szemcseméret szám) a kés élesítését és polírozását szolgálja.

Szemcseméreték típus szerint:
SGR-KG-W120BB: 400/1000; SGR-KG-W420BB: 1000/3000
SGR-KG-W620BB: 3000/8000

Az élezés lépései

1. A fenékövet 10 - 20 percig mártás vízbe. A fenékö legyen nedves, de ne legyen víz és ne maradjon száraz. A túl vizes fenékö több vizet bocsát ki, ami lassítja az élezést. A túl száraz fenékö több anyagot választ le az élből, a kés meghibásodhat.
2. A kés élét 15 - 20 fokos szögben helyezze a fenéköre. Szükség esetén használja a pengevezetőt.
3. A kést körkörös mozgással mozgassa a fenékökön. Fontos, hogy a kést folyamatosan és állandó nyomással, valamint azonos dőlésszögben mozgassa a fenékökön.
4. A 2. és 3. lépéseket a kés másik oldalával is ismételje meg.
5. Az egyenletes élezéshez fontos, hogy a körkörös mozgás száma mindkét oldalon azonos legyen.
6. Ellenőrizze le a kés élét. Ha az él sima, folytonos és fényes, akkor a helyesen lett megélezve. Ha az élen fogak vagy más hibák vannak, valamint az él matt, akkor ismételje meg az élezés lépéseit.

Megjegyzés:

szükség esetén az élezés közben nedvesítse meg a fenékövet.

Figyelmeztetés!

A kést óvatosan fogja meg. A helytelen használat személyi sérüléshez vagy balesethez vezethet.

Tipp

A kés megfelelő élezéséhez tapasztalat és gyakorlat szükséges. Valószínűleg csak több kísérlet után fogja elérni a megfelelő élezési minőséget.

Először a fenékö durvább oldalán élezze a kést. A finom oldalt a késél finom élezéséhez használja.

A kést állandó nyomással és konstans dőlésszöggel élezze. Ha túl nagy erővel nyomja a kést a fenéköre, akkor a pengén sérüléseket okozhat. Túl kicsi dőlésszög esetén kisebb lesz az anyagleválasztás, lassabb és nem megfelelő lesz az élezés. A dőlésszög betartásához használja a pengevezetőt.

Tisztítás és karbantartás

Az élezés befejezése után a kést és a fenékövet is, folyó víz alatt öblítse le. Ezt követően a kést puha ruhával törölje meg, a fenékövet jól szellőző helyen szárítsa meg, majd a száraz fenékövet tegye a bambusz tálcára.

A fenékövet száraz és jól szellőző, gyerekektől és háziállatoktól elzárt helyen tárolja.

Laboratóriumban tesztelt és tanúsított szemcseméret.



SIGURO

Alza.cz a. s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2024 Alza.cz, a. s. All Rights Reserved.
www.siguro.net