

# **WESTMARK**

SCHLEIFANLEITUNG |  
SHARPENING INSTRUCTIONS



**WESTMARK QUALITY**



## Schleifanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Westmark-Schleifstein entschieden haben.

Ein paar Informationen vorweg:

Bitte geben Sie Ihre hochwertigen Messer nicht in die Spülmaschine.

Messer sollten - nach der Nutzung - unter fließend Wasser abgespült werden.

Messer mit Wellenschliff und Sägemesser bitte nicht mit dem Schleifstein schärfen.

Geben Sie diese bitte zu einem Fachmann.

Der Westmark Schleifstein

bietet eine 400er Körnung (rot) für den Reparaturschliff und eine 1000er Körnung (blau) für den Grundschliff.

Mit der roten Seite werden kleinere Kerben und Schadstellen in der Klinge entfernt oder sehr stumpfe Messer vorbehandelt. Der eigentliche Schliff erfolgt über die blaue Seite.

### Nutzung:

Bitte wässern Sie den Schleifstein mindestens ca. 15 Minuten - bis sich dieser schön vollgesogen hat. (Hinweis: wenn keine Luftbläschen mehr aufsteigen, ist der Stein vollständig durchfeuchtet.)

Auch während des Schleifens sollte der Stein gleichmäßig feucht bleiben. Ggf. erneut ein wenig Wasser auf die Oberfläche geben. Legen Sie den Schleifstein vor sich auf eine Arbeitsfläche. Der Schleifstein sollte plan auf einer rutschfesten – ebenen – Fläche liegen. Nutzen Sie hier z.B. die mitgelieferte gummierte Ablage.

Dann die Messerklinge in einem relativ flachen Winkel von ca. 15 – 20° anlegen. Der Winkel ist im Allgemeinen schon durch den Klingenschliff vorgegeben. Die Schneide zeigt vom Körper weg.

Legen Sie die Finger auf die flache Klinge, damit Sie sanften, kontrollierten Druck ausüben können. Dann den Stahl in einer schrägen Vorwärtsbewegung (weg vom Körper) mit leichtem Druck über den Stein führen. In der Rückwärtsbewegung – die Klinge mit der gleichen Schrägstellung – wieder Richtung Körper ziehen.

Zwischendurch sollten Sie das Messer kurz reinigen, um festzustellen, ob der richtige Schleifgrad erreicht wurde. Dann die andere Seite der Klinge gleichermaßen bearbeiten. Das Schleifen mit dem Schleifstein erfordert ein wenig Übung – allerdings werden Sie bald von der Effizienz dieser Technik überzeugt sein.

**GB**

### **Sharpening instructions**

Thank you for choosing a Westmark sharpening stone.

Some prior information:

Never place your high-quality knives into a dishwasher.

Knives should be cleaned under running water after use.

Please have serrated knives and blades sharpened by a specialist.

The Westmark sharpening stone

Provides a 400 grain (red) surface for repair sharpening and a 1000 grain (blue) surface for basic sharpening

Small notches and damaged areas in the blade are removed, or extremely blunt knives pre-treated with the red side. Final sharpening is then carried out with the blue side.

### **Usage:**

Please wet the sharpening stone for at least approx. 15 minutes - until it is completely soaked. (Tip: The stone is completely

soaked when no further air bubbles rise to the surface.) The stone should also remain continuously moist during the sharpening process. If necessary, add a little water to the surface again.

Place the sharpening stone in front of you on the worktop. The sharpening stone should lie flat on an anti-slip - even - surface. Use the rubberised tray supplied, for example. Then place the knife blade at a relatively flat angle of approx. 15-20 °. The angle is in general pre-determined by the ground blade. The cutting edge must face away from the body. Place your finger on the flat blade so that you can gently apply controlled pressure. Then guide the steel across the stone with light pressure in an inclined forwards motion (away from the body). In the backwards movement - in the same inclined position - draw the steel back with light pressure towards the body.

You should quickly clean the knife at regular intervals in order to determine whether or not the correct degree of sharpness has been obtained. Then deal with the other side of the blade in the same way.

Sharpening with the sharpening stone requires some practise - but you will soon be convinced of the efficiency of this technique.

FR

### **Notice d'affûtage**

Merci d'avoir porté votre choix sur une pierre à affûter Westmark.

Voici quelques informations au préalable :  
Ne passez jamais vos couteaux de grande valeur au lave-vaisselle.

Après leur utilisation, les couteaux doivent être rincés à l'eau courante.

Confiez l'affûtage de vos couteaux à rectification ondulée et crantés à un spécialiste.

La pierre à affûter Westmark présente un grain de 400 (rouge) pour l'affûtage de réparation et un grain de 1000 (bleu) pour l'affûtage de base.

Le côté rouge permet d'éliminer les petites encoches et les endommagements dans la lame ou de prétraiter les couteaux très émoussés. L'affûtage proprement dit se fait avec le côté bleu.

### **Utilisation :**

Trempez dans l'eau la pierre à affûter pendant au moins 15 minutes - jusqu'à ce qu'elle soit complètement imprégnée d'eau (remarque : lorsque vous constatez que plus aucune petite bulle d'air ne monte à la surface, cela signifie que la pierre est complètement imprégnée d'eau.)

Pendant l'affûtage, la pierre devrait également rester humide de manière homogène. Le cas échéant, versez à nouveau un peu d'eau sur la surface.

Posez la pierre à affûter sur le plan de travail. La pierre à affûter devrait être à plat sur une surface plane et antidérapante. Servez-vous pour cela du support caoutchouté fourni. Placez ensuite la lame du couteau en formant un angle relativement plat d'env. 15 - 20°. L'angle est en général donné par la rectification de la lame. Le tranchant doit être tenu à l'écart du corps.

Posez les doigts sur la lame plate afin que vous puissiez exercer une pression douce et contrôlée.

Passez ensuite l'acier sur la pierre en le faisant avancer en avant à l'oblique (à l'écart du corps) et en exerçant une légère pression. Pour le mouvement en arrière, la lame doit toujours se trouver à l'oblique et être passée sur la pierre en direction du corps.

Entre-temps, le couteau devrait être rapidement nettoyé pour constater si le degré

d'affûtage souhaité est atteint. L'autre face de la lame doit ensuite être traitée de la même manière.

L'affûtage à la pierre à affûter exige un peu d'exercice - vous serez néanmoins vite convaincus de l'efficacité de cette technique.

NL

## **Handleiding voor de slijpsteen**

Hartelijk dank dat u voor de Westmark-slijpsteen gekozen hebt.

Enkele tips vooraf:

Was uw hoogwaardige messen niet in de vaatwasser.

Messen moeten na gebruik onder stromend water afgespoeld worden.

Messen met gekartelde rand en zaagmessen moeten door een vakman geslepen worden.

De Westmark-slijpsteen

heeft een korrel van 400 (rood) voor reparaties en een korrel van 1000 (blauw) om messen in nieuwstaat te brengen.

Met de rode kant worden kleinere kerven en beschadigingen in het mes gerepareerd of worden zeer stompe messen voorbehandeld. Het eigenlijke slijpen gebeurt met de blauwe kant.

### **Gebruik:**

Leg de slijpsteen gedurende ten minste ca. 15 minuten in water tot hij zich volgezogen heeft (tip: als er geen luchtbelletjes meer opstijgen, is de steen volledig bevochtigd).

Ook tijdens het slijpen moet de steen gelijkmatig vochtig blijven. Doe eventueel wat water op het oppervlak.

Leg de slijpsteen voor u op een werkvlak. De slijpsteen moet op een slipvrij en vlak oppervlak liggen. Gebruik bijvoorbeeld de bijgeleverde rubberen voet.

Plaats het mes vervolgens in een relatief

vlakke hoek van ca. 15-20° op de slijpsteen. Meestal is de hoek al door de snedevorm bepaald. De snede wijst van het lichaam weg. Leg de vingers op de vlakke snede zodat u een zachte, gecontroleerde druk kunt uitoefenen. Daarna schuift u het lemmet in een schuine voorwaartse beweging (weg van het lichaam) met lichte druk over de steen. Trek het lemmet vervolgens met dezelfde schuine positie weer terug naar het lichaam.

Tussendoor moet het mes kort gereinigd worden om te controleren of de gewenste slijpgraad bereikt werd. Dan de andere kant van het lemmet op de dezelfde manier bewerken.

Het slijpen met de slijpsteen vereist wat oefening maar u zult snel van de efficiëntie van deze techniek overtuigd zijn.

ES

### **Instrucciones para el afilado**

Muchas gracias por haberse decidido por la piedra de amolar de Westmark.

Le ofrecemos un par de informaciones prácticas:

Por favor, no trate sus cuchillos de alta calidad en el lavavajillas.

Tras el empleo, los cuchillos deben enjuagarse bajo el agua corriente.

Observe que Los cuchillos con filo ondulado y de sierra sólo deben ser afilados por un especialista.

La piedra de amolar de Westmark ofrece una granulación del 400 (rojo) para el afilado de reparación y una granulación del 1.000 (azul) para el afilado básico.

Con la cara roja se eliminan las pequeñas hendiduras e imperfecciones del filo o se tratan filos muy romos. El afilado propiamente dicho se realiza con la cara azul.

## **Empleo:**

Por favor, deje la piedra de amolar sumergida en agua durante un espacio de tiempo mínimo de 15 minutos hasta que se haya empapado completamente (esto habrá sucedido cuando dejen de ascender burbujas). También durante el afilado debe mantenerse la piedra uniformemente húmeda. En caso necesario añadir un poco de agua a la superficie de la piedra.

Coloque la piedra de amolar en un poyo de trabajo. La piedra de amolar debe encontrarse en una superficie llana y que evite el resbalamiento. Sírvasse, por ejemplo, de la base de goma que se adjunta. Ponga entonces sobre la piedra el filo del cuchillo en un ángulo relativamente cerrado, de  $15^{\circ}$  a  $20^{\circ}$ . Por regla general el ángulo se encuentra ya predeterminado por el afilado mismo del cuchillo. La cuchilla debe señalar hacia delante, alejándose del cuerpo. Ponga los dedos en la cuchilla plana de modo que pueda ejercer una presión muy leve y controlada. Pase entonces el acero sobre la piedra con un movimiento inclinado hacia delante (alejándose del cuerpo) y con presión leve. En el movimiento hacia atrás la cuchilla debe encontrarse con la misma inclinación y moverse en dirección al cuerpo.

Entremedias debe limpiarse brevemente el cuchillo a fin de cerciorarse de que se ha conseguido el afilado pretendido. Después se trata del mismo modo el otro lado de la cuchilla.

El afilado con la piedra de amolar requiere cierto ejercicio, sin embargo se convencerá pronto de la eficiencia de este método.



## Instruções de afiação

Obrigado por ter optado por uma pedra de afiar da Westmark. Algumas informações preliminares:

Não lave as suas facas de qualidade na máquina de lavar.

Após a utilização, as facas devem ser lavadas sob água corrente.

As facas de serra e de lâminas onduladas devem ser afiadas por um técnico especializado.

A pedra de afiar da Westmark possui uma granulometria 400 (vermelha) para a afiação de reparação

e uma granulometria 1000 (azul) para a afiação básica

O lado vermelho remove entalhes e danos mais pequenos da lâmina ou pré-trata facas rombas. A afiação propriamente dita é efetuada com o lado azul

### Utilização:

No mínimo, humedeça a pedra de afiar durante aprox. 15 minutos; até ficar bem impregnada. (Nota: a pedra está totalmente impregnada quando deixam de emergir bolhas de ar.) Mesmo durante a afiação, a pedra deve ficar homogeneamente humedecida. Se for necessário, pode humedecer-se mais um pouco a superfície.

Coloque a pedra de afiar cuidadosamente sobre uma superfície de trabalho. A pedra deve ficar pousada sobre uma superfície nivelada e antiderrapante. Para o efeito, use a base de borracha. Em seguida, posicione o fio da faca num ângulo relativamente plano de aprox. 15 - 20°. Por norma, o ângulo já é determinado pela afiação da lâmina. O fio aponta do corpo para fora. Pouse os dedos sobre a lâmina plana, para que possa exercer uma pressão suave e controlada.

Em seguida, passe o aço sobre a pedra, com um deslocamento inclinado para a frente (a afastar-se do corpo) e uma pressão ligeira. No deslocamento para trás, volte a puxar a lâmina em direção ao corpo, com a mesma posição inclinada.

Entretanto, a faca deve ser brevemente limpa, por forma a determinar se foi atingido o nível de afiação pretendido. Em seguida, repita o processo no outro lado da lâmina. A afiação com a pedra de afiar requer um pouco de prática; no entanto, ficará rapidamente convencido da eficiência desta técnica.

IT

La ringraziamo per aver optato per la cote Westmark

#### **Prima alcune informazioni:**

non lavare i coltelli in lavastoviglie  
dopo l'uso i coltelli dovrebbero essere sciacquati sotto acqua corrente  
i coltelli con affilatura ondulata e quelli a sega dovrebbero essere affilati da un esperto

La cote Westmark offre una grana da 400 (rossa) per l'affilatura di riparazione e una grana da 1000 (blu) per l'affilatura di finitura. Con il lato rosso vengono eliminati piccole intaccature e punti danneggiati della lama o pretrattati coltelli senza filo. L'affilatura vera e propria avviene sul lato blu.

#### **Uso**

Mettere a bagno la cote per almeno 15 minuti – fino alla completa impregnazione (quando non salgono più bollicine d'aria, la cote è completamente impregnata.)

La cote dovrebbe rimanere bagnata uniformemente anche durante l'affilatura. Eventualmente versare di nuovo un po' d'acqua sulla superficie.

Mettere la cote davanti a sé su una superficie

di lavoro. La cote dovrebbe essere collocata di piatto su una superficie antiscivolo e piana. Usare p.es. il supporto gommato in dotazione.

Appoggiare poi la lama del coltello con un'angolazione relativamente piana di ca. 15 - 20°. Generalmente l'angolo è già prestabilito dal filo della lama. Il filo non deve essere rivolto verso il corpo. Mettere le dita sulla lama piatta in modo da poter esercitare una leggera pressione controllata. Con un movimento trasversale in avanti (in allontanamento dal corpo), passare l'acciaio sulla cote premendolo leggermente. Nel movimento di ritorno – la lama con la stessa inclinazione – tirare il coltello verso il corpo.

Di tanto in tanto si dovrebbe pulire brevemente il coltello per accertare se è stato raggiunto il giusto grado di affilatura. In seguito affilare allo stesso modo l'altro lato della lama.

L'affilatura con la cote richiede un po' d'esercizio - ma sarà presto entusiasta dell'efficienza di questa tecnica.

CZ

Návod k broušení

Děkujeme, že jste se rozhodli pro brusný kámen Westmark.

Nejdříve trochu základních informací:

Vysoce kvalitní nože nedávejte, prosím, do myčky na nádobí.

Nože by se měly po použití oplachovat pod tekoucí vodou.

Zoubkovaný nůž a pilovitý nůž, byste měli nechat brousit odborníkem.

Brusný kámen Westmark

má zrnění 400 (červená) pro opravy broušením a zrnění 1000 (modrá) pro hlavní brus. Červenou stranou se odstraňují vruby a poškození ostří nebo připravují velmi tupé nože k ostření.

Vlastní broušení se provádí modrou stranou.

### **Použití:**

Brusný kámen, prosím, vlhčete aspoň 15 minut, dokud se řádně nenasákne vodou. (Poznámka: Brusný kámen je zcela nasáklý vodou tehdy, když už nevystupují žádné vzduchové bublinky.) Také při broušení by měl brusný kámen zůstat rovnoměrně vlhký. Je-li to nutné, můžete znovu přidat na jeho povrch trochu vody.

Brusný kámen položte před sebe na pracovní plochu. Brusný kámen by měl ležet rovně na ploše, odkud nemůže sklouznout. Použijte k tomu dodávanou pogumovanou podložku. Potom přiložte čepel nože v poměrně plochém úhlu asi 15 až 20°. Úhel je zpravidla dán již výbrusem čepele. Břit míří směrem od těla. Položte prst na plochu čepele, abyste na ni mohli vyvíjet jemný, řízený tlak. Pak táhněte pohybem šikmo dopředu (od těla) s lehkým tlakem na brusný kámen. Při pohybu zpět táhněte čepel se stejným sklonem směrem k tělu.

Mezitím byste měli nůž krátce očistit, abyste zjistili, zda bylo dosaženo správného stupně brusů. Potom upravte a opracujte stejně druhou stranu čepele.

Broušení brusným kamenem vyžaduje trochu praxe - ale brzo se přesvědčíte o účinnosti této techniky.

RO

Instrucțiuni pentru șlefuire și ascuțire  
Vă mulțumim că ați optat pentru  
achiziționarea pietrei abrazive de ascuțit  
cuțite marca Westmark.

### **Câteva informații din start:**

Vă rugăm să nu curățați cuțitele  
dumneavoastră de înaltă calitate în mașina  
de spălat veselă.

Cuțitele trebuie să fie clătite - imediat după  
folosire - sub un jet de apă curentă.

Vă rugăm să încredințați ascuțirea cuțitelor  
cu tăișul zimțat precum și a celor cu tăișul

dințat unui prestator de servicii specializat pentru asemenea operații.

Piatra abrazivă de ascuțit cuțite Westmark oferă o față cu granulația 400 (roșie) destinată șlefuirii reparatorii și o față cu granulația 1000 (albastră) destinată ascuțirii de bază a cuțitelor.

Cu fața roșie se repară mici creștături sau deformări din lama cuțitului sau se pregătesc cuțite extrem de boante în vederea ascuțirii propriu-zise. Ascuțirea propriu-zisă se face apoi pe suprafața albastră.

### **Modul de utilizare:**

Vă rugăm să lăsați piatra abrazivă imersată în apă timp de cel puțin 15 minute, până ce se va fi îmbibat bine cu apă. (Indicație: atunci când la suprafața apei nu mai urcă bule de aer, aceasta înseamnă că piatra s-a îmbibat complet cu apă.) Piatra abrazivă trebuie să rămână în mod uniform umectată și în timpul operațiilor de șlefuire respectiv de ascuțire. Dacă este necesar, se va mai turna din când în când ceva apă pe suprafață.

Așezați piatra abrazivă în poziția culcat în fața dumneavoastră, pe o suprafață de lucru potrivită. Piatra abrazivă trebuie să fie așezată plan pe o suprafață plană, care să dispună de proprietăți antiderapante. Puteți să folosiți în acest scop de exemplu suportul gumat care se livrează împreună cu piatra.

Apoi se va aduce tăișul cuțitului în contact cu suprafața abrazivă a pietrei sub un unghi relativ mic, de aproximativ 15-20 de grade. În cele mai multe dintre cazuri, unghiul de contact este predeterminat de unghiul de ascuțire inițială a lamei respectivului cuțit. Tăișul trebuie să fie orientat astfel încât să nu fie îndreptat spre corpul uman.

Așezați degetele pe partea lată a lamei de cuțit, astfel încât să puteți exercita o presiune ușoară și controlată asupra acesteia. Conduceți apoi lama cu o mișcare de avans oblică (care se îndepărtează de corpul dumneavoastră) peste suprafața abrazivă a pietrei. Apoi, păstrând poziția oblică amintită mai sus, trageți lama înapoi, în direcția corpului dumneavoastră.

Pentru a putea verifica dacă s-a atins cumva deja gradul de ascuțire preconizat, ar fi bine ca pe parcursul desfășurării operației să curățați cuțitul de mai multe ori în mod provizoriu. Dacă o față a lamei este corespunzător ascuțită, treceți la ascuțirea în același mod și a celeilalte fețe.

Ascuțirea cuțitelor cu piatra abrazivă necesită dobândirea unei oare cari experiențe practice - totuși veți fi în curând pe deplin convinși de eficiența acestei tehnici.

PL

### **Instrukcja szlifowania**

Dziękujemy, że zdecydowałeś się na nabycie szlifierskiego kamienia firmy Westmark.

Na początek kilka informacji:

Wysokiej jakości noży nie należy zmywać w zmywarkach.

Noże po użyciu należy optukać pod bieżącą wodą.

Noże ze szlifem falistym i ząbkowanym należy przekazać do szlifowania specjalście.

Kamień szlifierski firmy Westmark oferuje ziarnistość 400 (kolor czerwony) do szlifowania zgrubnego oraz 1000 (kolor niebieski) do szlifowania precyzyjnego. Czerwona strona pozwala na usunięcie mniejszych karbów i uszkodzeń ostrza, umożliwia także wstępne naostrzenie bardzo

stępionych noży. Końcowy szlif uzyskuje się po użyciu strony niebieskiej.

### **Sposób użycia:**

Kamień szlifierski należy moczyć w wodzie przez co najmniej 15 minut – aż cały nasiąknie wodą.

Wskazówka: Jeżeli nie unoszą się już pęcherzyki powietrza, kamień całkowicie nasiąkł. Także w trakcie szlifowania kamień powinien być równomiernie namoczony. Ewentualnie ponownie poleć trochę wody na powierzchnię kamienia w trakcie ostrzenia. Kamień szlifierski położyć przed sobą na powierzchni roboczej. Kamień powinien leżeć płasko na antypoślizgowej, płaskiej powierzchni. W tym celu należy wykorzystać dołączoną gumową podkładkę. Następnie przyłożyć ostrze noża pod stosunkowo płaskim kątem około 15 - 20°. Kąt na ogół już jest podany na szlifie ostrza. Ostrze skierować od siebie. Palce położyć na płasko ułożonym ostrzu tak, aby móc wywrzeć łagodny, kontrolowany nacisk. Następnie stalowe ostrze przesunąć po kamieniu skośnym ruchem do przodu (w kierunku od siebie), przyciskając je jednocześnie lekko do kamienia. W kierunku przeciwnym – do siebie – ostrze przeciągać po kamieniu pod tym samym kątem.

W międzyczasie nóż krótko przeczyścić, aby stwierdzić, czy uzyskany został prawidłowy kąt szlifowania. Następnie obrobić w ten sam sposób drugą stronę ostrza.

Szlifowanie kamieniem szlifierskim wymaga odrobiny wprawy – jednak już po chwili nabędziesz przekonania do tej techniki i jej wydajności.

## Οδηγίες τροχίσματος

Ευχαριστούμε πολύ που προτιμήσατε την πέτρα τροχίσματος της Westmark. Στην αρχή σας δίνουμε μερικές πληροφορίες: Παρακαλούμε να μη βάζετε τα ανώτερης ποιότητας μαχαίρια σας στο πλυντήριο πιάτων.

Τα μαχαίρια να πλένονται – μετά τη χρήση – σε τρεχούμενο νερό.

Τα μαχαίρια με κυματοειδές τρόχισμα και με δόντια να τροχίζονται από ειδικευμένο τεχνίτη.

Η πέτρα τροχίσματος της Westmark προσφέρει κόκκωση μεγέθους 400 (κόκκινο) για επισκευές και κόκκωση μεγέθους 1000 (μπλε) για το βασικό τρόχισμα

Με την κόκκινη πλευρά απομακρύνονται μικρές εσοχές και ελαττώματα στη λάμα ή γίνεται η προεπεξεργασία των αμβλέων μαχαιριών. Το καθεαυτού τρόχισμα γίνεται με την μπλε πλευρά.

### Χρήση:

Παρακαλούμε να υγράνετε την πέτρα τροχίσματος τουλάχιστον περ. 15 λεπτά – μέχρι να ποτιστεί καλά η πέτρα. (Υπόδειξη: όταν δεν ανεβαίνουν πλέον αεροφυσαλίδες, έχει υγρανθεί πλήρως η πέτρα. )

Κατά τη διάρκεια του τροχίσματος πρέπει η πέτρα να παραμένει υγρή. Ενδεχομένως βάλτε πάλι λίγο νερό στην επιφάνεια.

Ακουμπήστε την πέτρα τροχίσματος μπροστά σας σε επιφάνεια εργασίας. Η πέτρα τροχίσματος να βρίσκεται πάνω σε μη ολισθηρή -

επίπεδη – επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε π.χ. τη συμπαραδιδόμενη επιφάνεια με λάστιχο.

Ακουμπήστε τη λάμα του μαχαιριού σε σχετικά χαμηλή γωνία περ. 15 - 20°. Η



γωνία προδιαγράφεται ως επί το πλείστον από το ακόνισμα της λάμας. Η κόψη να δείχνει προς την πλευρά πέρα από το σώμα.

Βάλτε τα δάκτυλα στην επίπεδη λάμα για να μπορείτε να ασκήσετε ελαφριά και ελεγμένη πίεση. Κατόπιν οδηγείτε τον χάλυβα με μία λοξή κίνηση προς τα εμπρός (πέρα από το σώμα) με ελαφριά πίεση πάνω στην πέτρα. Στην κίνηση προς τα πίσω – διατηρώντας την ίδια γωνία – τραβάτε τη λάμα και πάλι προς το σώμα. Στο ενδιάμεσο να καθαρίστε σύντομα το μαχαίρι για να διαπιστώσετε εάν πετύχατε ήδη το αποτέλεσμα που θέλατε. Κατόπιν αρχίζετε με την επεξεργασία της άλλης πλευράς της λάμας.

Για το τρόχισμα με την πέτρα τροχίσματος χρειάζεστε άσκηση – όμως σύντομα θα πεισθείτε για την αποτελεσματικότητα αυτής της μεθόδου.

Инструкция по эксплуатации

Благодарим вас за покупку точильного камня фирмы «Westmark».

Ознакомьтесь, пожалуйста, с полезной информацией:

Не мойте высококачественные ножи в посудомоечной машине.

После использования промывайте ножи проточной водой.

Ножи с волнистой заточкой или зубчатые ножи следует точить в специализированной мастерской.

Точильный камень «Westmark» обладает зернистостью 400 (красная сторона) для дополнительной заточки и зернистостью 1000 (синяя сторона) для основной заточки.

При помощи красной стороны можно отшлифовать небольшие выбоины и повреждения на лезвии или предварительно обработать сильно затупленные ножи. Окончательная заточка производится на синей стороне.

Применение:

Необходимо предварительно замочить камень в воде на 15 минут до полного насыщения водой. (Указание:

если пузырьки воздуха больше не выделяются, точильный камень полностью насыщен водой).

Во время процесса заточки камень не должен высыхать. По необходимости следует смачивать его водой.

Положите камень перед собой на рабочую поверхность. Точильный камень должен лежать ровно на нескользящей поверхности. С этой целью вы можете, например, воспользоваться прилагаемой резиновой подстилкой.

Следует держать нож под небольшим углом 15-20°. Как правило, угол заточки уже predetermined предыдущей заточкой. Режущей стороной от себя.

Положите пальцы на поверхность ножа для лёгких, контролируемых движений.

Затем проведите ножом по поверхности камня (от себя) под заданным углом, слегка надавив на лезвие пальцами.

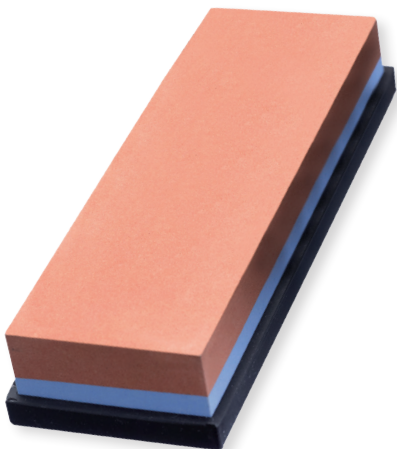
Возвратное движение - также под углом - будет в вашем направлении.

В промежутках следует промывать нож для проверки степени остроты. После этого следует обработать другую сторону лезвия таким же образом.

Уже после нескольких движений вы убедитесь в эффективности данной технологии.



# **WESTMARK**



**5** Jahre Garantie  
years guarantee



Westmark GmbH  
Bielefelder Str. 125  
57368 Lennestadt-  
Elspe, Germany

3026406-198

[www.westmark.de](http://www.westmark.de)

