



Nous vous remercions d'avoir acheté un produit Baladéo. Un soin tout particulier a été apporté à sa réalisation et nous sommes persuadés qu'il vous donnera entière satisfaction.

We thank you for buying a Baladéo product. We have given a particular care to its production and hope it will entirely fulfill your expectations.

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf eines Produkts der Marke Baladéo. Wir haben diesem Produkt sehr viel Beachtung geschenkt und hoffen, dass es Ihnen bei der Benutzung sehr viel Freude bereitet.



AFFÛTEUR 3 EN 1 'MANIAGO'

L'aiguiser comporte 2 fentes d'affûtage réglables et une fente spécialement conçue pour aiguiser les ciseaux.

La fente 1 permet d'affûter efficacement les couteaux émoussés ou endommagés grâce à ses tiges en tungstène.

La fente 2 comporte des tiges en céramique pour la finition du tranchant du couteau et l'entretien quotidien d'un couteau déjà tranchant.

Affûtage d'un couteau :

Etape 1 : Réglez l'angle d'affûtage souhaité en tournant le bouton. Suivez les réglages d'angle suggérés imprimés sur votre aiguiser ou sur le mode d'emploi.

Etape 2 : Posez l'aiguiser sur une surface plane et stable. Insérez le couteau dans la fente d'affûtage appropriée.

Etape 3 : Inclinez légèrement la pointe de la lame vers le bas et tirez la lame du talon à la pointe en utilisant un mouvement doux et constant et une pression modérée vers le bas. Si votre lame est courbée au niveau de la pointe, soulevez le manche du couteau lorsque vous vous approchez de cette partie de la lame pour affûter jusqu'à la pointe.

Etape 4 : Continuez à tirer la lame du couteau à travers la fente du talon à la pointe (jamais d'avant en arrière), environ 8 à 10 fois jusqu'à ce qu'elle soit bien tranchante.

Affûtage d'une paire de ciseaux :

Etape 1 : Posez l'aiguiser sur une surface plane et stable. Insérez les ciseaux dans la fente d'affûtage pour ciseaux.

Etape 2 : Tenez l'aiguiser d'une main et les ciseaux de l'autre.

Etape 3 : Insérez les lames des ciseaux dans les fentes de chaque côté de la tige en céramique, positionnez-les à leur base, fermez les ciseaux tout en les tirant puis retirez-les de la fente.

Etape 4 : Répétez l'opération plusieurs fois.

Conseils d'affûtage d'angles :

Couteau à filet : 16°

Couteau de cuisine : 20°

Couteau de poche : 20°

Couteau de chasse : 22°

Feuille de boucher : 24°

Sécurité et entretien :

Veillez à garder vos doigts loin des fentes d'aiguisage pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de blessure.

Nettoyez votre affûteur après chaque utilisation.

Nettoyez avec un chiffon humide et/ou une brosse douce. Ne pas rincer votre affûteur à l'eau.

Conservez votre produit dans un endroit sec dans un tiroir ou une armoire.

3 IN 1 SHARPENER 'MANIAGO'

Your product has two adjustable sharpening slots with an additional special one for scissors.

The slot n°1 features with tungsten rods is made for sharpening dull or damaged knives.

The slot n°2 features with ceramic rods is made for finishing the knife edge and for every day light maintenance of an already sharp knife.

Sharpening instructions for knives:

Step 1: Set the sharpening angle by pushing down on the top of the adjustment knob and turning to the desired angle. If factory angle is unknown, follow suggested angles printed on product or on the manual.

Step 2: Place the sharpener on a flat, sturdy surface and insert the knife into the appropriate sharpening slot.

Step 3: With the knife blade straight up and down and fully inserted into the slot, tilt the tip of the blade slightly downward and pull the blade through slot from heel to tip using a smooth, consistent stroke and moderate, downward pressure. If your blade curves up to the tip, lift up on the handle of the knife as you approach this portion of the blade to sharpen all the way out to the tip.

Step 4: Continue pulling the knife blade through slot from heel to tip (never back and forth), approximately 8-10 times until the blade is sharp.

3 IN 1 SHARPENER 'MANIAGO'

Mit Schlitz 1 können Sie dank der Wolframschleifstifte effektiv stumpfe oder beschädigte Messer schärfen.

Steckplatz 2 verfügt über Keramikschleifstifte zum Nachbearbeiten von Messerklingen und zur täglichen Pflege eines bereits scharfen Messers.

Messer schleifen:

Schritt 1: Stellen Sie durch Drehen des Knopfes den gewünschten Schleifwinkel ein. Befolgen Sie die empfohlenen Winkелеinstellungen, die auf Ihrem Schleifer oder in der Bedienungsanleitung aufgedruckt sind.

Schritt 2: Stellen Sie den Schleifer auf eine ebene und stabile Oberfläche. Führen Sie das Messer in den entsprechenden Schleifschlitz ein.

Schritt 3: Neigen Sie die Spitze der Klinge leicht nach unten und ziehen Sie die Klinge mit einer sanften, gleichmäßigen Bewegung undmäßigem Druck nach unten von der Ferse zur Spitze. Wenn Ihre Klinge an der Spitze gebogen ist, heben Sie den Messergriff an, sobald Sie sich diesem Teil der Klinge nähern, um so bis zur Spitze zu schleifen.

Schritt 4: Ziehen Sie die Messerklinge etwa 8 bis 10 Mal von der Ferse bis zur Spitze (niemals vor und zurück) durch den Schlitz, bis die Klinge entsprechend scharf ist.

Sharpening instructions for scissors:

Step 1: Place the sharpener on a flat and sturdy surface.

Step 2: Hold the sharpener in one hand and the scissors in the other.

Step 3: Insert the scissor blades into the slots on either side of the ceramic rod and push the scissors forwards. Then, close the scissors and pull them back out of the slot.

Step 4: Repeat the operation several times.

Angle sharpening suggestions:

Fillet knife: 16°

Kitchen knife: 20°

Pocket knife: 20°

Hunting knife: 22°

Butcher knife: 24°

Security and care instructions:

Keep fingers away from sharpening slots during use to avoid serious injury.

Always clean your sharpener after use. Clean with damp cloth and/or mild brush. Do not rinse with water. Store in a dry place in a drawer or cabinet.

Schere schleifen:

Schritt 1: Stellen Sie den Schleifer auf eine ebene und stabile Oberfläche. Führen Sie die Schere in den Scherenschleifschlitz ein.

Schritt 2: Halten Sie den Schleifer in einer Hand und die Schere in der anderen.

Schritt 3: Führen Sie die Scherenblätter in die Schlitz der Keramikschleifstifte ein, positionieren Sie diese, schließen Sie die Schere, während Sie daran ziehen und entfernen Sie sie danach aus dem Schlitz.

Schritt 4: Wiederholen Sie den Vorgang mehrmals.

Tipps zum Winkelschleifen:

Filetmesser: 16°

Küchenmesser: 20°

Taschenmesser: 20°

Jagdmesser: 22°

Hackbeil: 24°

Sicherheit und Wartung:

Halten Sie Ihre Finger während des Gebrauchs unbedingt von den Schleifschlitzen fern, um eine Verletzungsgefahr zu vermeiden.

Reinigen Sie Ihren Schleifer nach jedem Gebrauch. Mit einem feuchten Tuch und/oder einer weichen Bürste reinigen. Spülen Sie Ihren Schleifer nicht mit Wasser ab. Bewahren Sie Ihr Produkt an einem trockenen Ort in einer Schublade oder einem Schrank auf.