

## Diamond Tri-Hone Sharpening Instructions

### Diamant Tri-Hone Instructions d'affûtage

### Diamond Tri-Hone Instrucciones de Afilado

#### Sharpening Instructions

1. Select the appropriate sharpening stone based on the condition of your blade.

**Coarse Diamond** - Quick, aggressive sharpening to reset the edge on your knife blade or tool.

**Fine Diamond** - Less aggressive surface for general purpose sharpening of dull blades that still have a consistent edge.

**Arkansas Stone** - Use for honing and polishing the edge to razor sharpness

Normal use of the system includes beginning with the FINE DIAMOND stone and working the knife or tool until it has a sharp edge. Final honing and polishing for the ultimate edge is achieved with the ARKANSAS STONE. The COARSE DIAMOND stone is reserved primarily to remove nicks or to reset a sharp, cutting edge on an extremely dull blade. NOTE: THE GRADE OF EACH STONE IS MARKED ON THE END OF THE TRIANGULAR BASE.

2. Spread a thin layer of Smith's HONING SOLUTION (or any light oil or water) across the

surface of your stone. Place the SHARPENING ANGLE GUIDE on one end of your stone. (Fig. 1)

3. Place the back of our blade flat on the SHARPENING ANGLE GUIDE. This will show you the correct angle to hold your knife while sharpening. You are now ready to begin sharpening your knife. (Fig. 2)

4. Push the blade AWAY from you, just like you are trying to carve a thin slice off the top of the stone. As you PUSH the blade down the length of the stone, pull the blade across the stone to sharpen the entire cutting edge all the way out to the tip. Let the tip come off the edge of the stone. Don't be afraid to use pressure against the stone, as it will not damage the stone or your knife. Repeat this PUSHING stroke eight to ten times. Remember to hold the angle as you push and try to maintain a consistent sharpening angle with each stroke. This is the key to obtaining the sharpest cutting edge. (Fig. 3)

5. Next, place the SHARPENING ANGLE GUIDE on the other end of your stone to sharpen the other side of your blade. Again, place the back of your blade flat on the angle guide to get the correct sharpening angle. (Fig. 4)

6. Pull the blade TOWARD you like you are trying to carve a thin slice off the top of the stone. As you PULL the blade down the length of the stone, pull the blade across the stone to sharpen the entire cutting edge all the way out to the tip. Let the tip come off the edge of the stone. Repeat

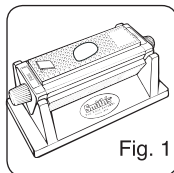


Fig. 1

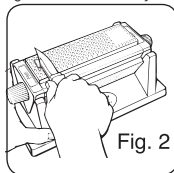


Fig. 2

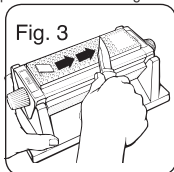


Fig. 3



Fig. 4

this PULLING stroke the same number of times as you did on the opposite side of your blade and try to maintain a consistent sharpening angle with each stroke. (Fig. 5)

7. Continue sharpening both sides of your blade until you feel that your blade is truly sharp. Some knives are sharp after 15 – 20 strokes on each side of the blade, but some knives take much longer to sharpen because their steel is much harder.

If you started with the COARSE DIAMOND stone, move to the FINE DIAMOND stone then the ARKANSAS STONE, repeating the sharpening process for each stone. If you started with the FINE DIAMOND stone, move to the ARKANSAS STONE and repeat the sharpening process. After honing your cutting edge on the ARKANSAS STONE, your knife is ready to cut.

#### Interrupted Diamond Sharpening Surface

Smith's Diamond Tri-Hone comes with two interrupted surface diamond bench stones (Coarse & Fine). These stones feature a unique, overlapping oval-hole design that speeds sharpening by collecting and holding the metal filings that ordinarily build up during the sharpening process. This allows the stone's surface to remain clean and clear.

#### Micro-Tool Sharpening Pad™

This area gives the ability to sharpen small tools and other instruments that often require an uninterrupted surface for sharpening.

#### Sharpening Lubricant

Smith's recommends always using honing solution or water as a lubricant when sharpening your knife on any of the three stones, especially the stone labeled ARKANSAS STONE. Using a lubricant during sharpening maximizes the sharpening capabilities of the stone by keeping the pores of the stone clean, dissipating frictional heat, and ensuring a smooth sharpening action. Use enough to keep a pool visible on the stone while you are sharpening. When the pool gets murky, wipe off the stone and re-apply fluid.

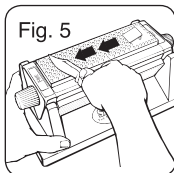


Fig. 5

#### Sharpening Angle Guide

The hardest part of sharpening any blade is holding the blade at the correct angle while sharpening. Smith's SHARPENING ANGLE GUIDE will show you the correct angle to hold most knives when sharpening. After using the sharpening angle guide a few times, you will be comfortable holding the correct sharpening angle and it will no longer be necessary to use your angle guide.

#### Care & Storage

Rinse your stones under running water and dry after each use. Occasionally, you should clean the pores of your stones by vigorously brushing the surface with soap and water using a stiff, nylon brush. Store in a safe place, so that the stones don't get damaged or broken.

#### Instructions d'affûtage

1. Sélectionnez la pierre d'affûtage appropriée en fonction de l'état de votre lame.

**Affutage Grossier au Diamant** - Rapide, agressif à aiguiser pour réinitialiser le bord de votre lame de couteau ou un outil.

**Affutage Fin au Diamant** - Surface Moins agressif pour objectif général d'affûtage de lames émoussées qui ont encore un avantage cohérent.

**Pierre d'Arkansas** - Utilisez pour le rodage et de polissage du bord tranchant de rasoir.

L'utilisation normale du système comprend en commençant par la pierre diamant fin et le travail du couteau ou un outil jusqu'à ce qu'il présente une arête vive. Finale de rodage et de polissage pour le bord ultime est atteint avec la pierre d'Arkansas. La pierre diamant grossier est réservé essentiellement à l'élimination des entailles ou de réinitialiser un dièse, pointe sur une lame extrêmement ennuyeux. REMARQUE: le grade de chaque PIERRE est marqué sur la fin de la base triangulaire.

2. Étalez une fine couche de SOLUTION D'AFFILAGE de Smith's (ou d'huile légère ou d'eau) sur la surface de votre pierre. Placez le GUIDE ANGULAIRE

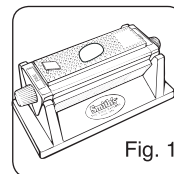


Fig. 1

D'AFFUTAGE sur une des extrémités de celle-ci. (Fig. 1)

3. Placez l'arrière de votre lame à plat sur le GUIDE ANGULAIRE D'AFFUTAGE. Cela vous montrera l'angle de 23 degrés adapté à l'aiguisage de votre lame. Vous êtes désormais prêt à commencer l'affûtage d'un des côtés de votre lame. (Fig. 2)

4. Poussez la lame loin de vous, tout comme vous essayez de se tailler une fine tranche sur le dessus de la pierre. Comme vous poussez la lame sur toute la longueur de la pierre, tirer la lame sur la pierre à aiguiser la pointe tout tout le chemin jusqu'à la pointe. Laissez la pointe se détache du bord de la pierre. Ne pas avoir peur d'utiliser la pression contre la pierre, car il ne sera pas endommager la pierre ou de votre couteau. Répétez cette coupe POUSSER huit à dix fois. N'oubliez pas de tenir l'angle que vous poussez et essayer de maintenir un angle constant d'affûtage à chaque coup. C'est la clé pour obtenir la plus forte pointe. (Fig. 3)

5. Placez ensuite votre GUIDE ANGULAIRE D'AFFUTAGE sur l'autre extrémité de votre pierre et repositionnez l'arrière de votre lame à plat sur celui-ci pour voir l'angle adapté à l'autre côté de votre lame. (Fig. 4)

6. Tirez la lame vers vous comme pour essayer de découper une mince tranche sur le haut de la pierre. Répétez ce mouvement 3 ou 4 fois. REMARQUE : Effectuez le même nombre de passages de chaque côté de

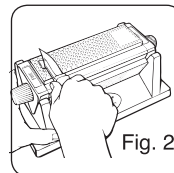


Fig. 2

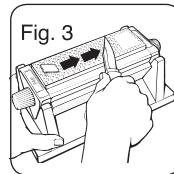


Fig. 3

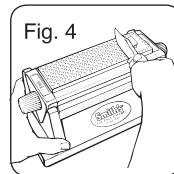


Fig. 4

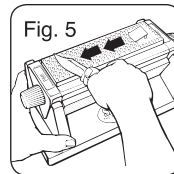


Fig. 5

vue lame. (Fig. 5)

7. Continuez à aiguiser votre lame des deux côtés jusqu'à ce qu'elle soit vraiment affilée. Certains couteaux ne sont tranchants qu'après 10 à 15 passages de chaque côté de la lame, mais d'autres en requièrent plus en raison de la dureté de leur acier.

Si vous avez commencé avec la pierre diamant grossier, passer à la pierre diamant fin, puis la pierre d'Arkansas, en répétant le processus d'affûtage pour chaque pierre. Si vous avez commencé avec la pierre diamant fin, passer à la pierre d'Arkansas et répéter le processus d'affûtage. Après rodage votre pointe sur la pierre d'Arkansas, le couteau est prêt à couper.

### Surface d'affûtage au Diamant Discontinue

Le triple système d'affûtage au diamant de Smith's est fourni avec deux pierres au diamant à surface discontinue (à grain grossier et fin). Ces pierres offrent un design unique à orifices superposés qui accélère l'aiguisage en récupérant et en retenant la limaille qui s'accumulent normalement lors de l'affûtage. Cela permet à la surface de la pierre de rester propre.

### Micro-Tool Sharpening Pad™

Cette zone permet d'aiguiser les petits outils et autres instruments, dont l'affûtage nécessite souvent une surface discontinue.

### Lubrifiant d'affûtage

Smith's recommande de toujours utiliser la solution de rodage ou de l'eau comme lubrifiant lors de l'affûtage de votre couteau sur l'une des trois pierres, en particulier la pierre étiquetée ARKANSAS PIERRE. Utiliser un lubrifiant lors de l'affûtage maximise les capacités d'affûtage de la pierre en gardant les pores de la pierre nette, dissipation de la chaleur de friction, et d'assurer une action lisse d'affûtage. Utilisez assez pour garder une piscine visible sur la pierre pendant que vous êtes d'affûtage. Lorsque la piscine est trouble, essuyez la pierre et ré-appliquez le liquide.

### Guide d'angle d'affûtage

L'aspect le plus difficile de l'affûtage d'une lame consiste à maintenir celle-ci à l'angle approprié lors de l'aiguisage. Le GUIDE ANGULAIRE D'AFFUTAGE de Smith's « démystifiera » l'aiguisage. Il vous montrera l'angle d'affûtage

adapté à la plupart des couteaux. Après avoir utilisé le guide angulaire d'affûtage plusieurs fois, vous serez habitué à tenir le couteau à l'angle d'affûtage adéquat et vous n'aurez plus à vous référer à votre guide angulaire.

### Entretien et rangement

Rincer sous l'eau courante vos pierres et sécher après chaque utilisation. De temps en temps, nettoyez les pores vous devriez bien vos pierres par brossage de la surface vigoureusement avec du savon et de l'eau avec une brosse, une brosse en nylon. Conserver dans un endroit sûr, de sorte que les pierres ne soient pas endommagées ou cassées.

### Instrucciones de Afilado

1. Seleccione la piedra de afilado sobre la base de la condición de su hoja.

**Diamante Grueso** - Rápido, agresivo afilado para restablecer el borde de la hoja del cuchillo o herramienta.

**Fina de Diamante** - zona menos agresiva para el propósito general de afilado de cuchillas desgastadas todavía tienen que ha compuesto el borde.

**Arkansas Piedra** - Se utiliza para perfeccionar y pulir el borde de la nitidez de afeitar

El uso normal del sistema incluye a partir de la piedra de diamante fino y trabajar el cuchillo o la herramienta hasta que tiene un borde afilado. Final rectificado y pulido para el borde final se consigue con la piedra de Arkansas. La piedra de diamante grueso se reserva principalmente para quitar las mellas o para restablecer un borde afilado, corte de una cuchilla muy aburrido. NOTA: La calificación de cada piedra está marcado en el extremo de la base triangular.

2. Extender una capa delgada de solución BRUÑIDO Smith (o cualquier otro aceite ligero o agua) a través de la superficie de la piedra. Coloque la guía de ángulo de afilado en un extremo de la piedra. (Fig. 1)

3. Coloque la parte posterior de nuestra hoja plana en la Guía de ángulo de afilado. Esto le mostrará el ángulo correcto para sostener el cuchillo al tiempo

4. Empuje la cuchilla lejos de ti, al igual que lo están tratando de labrarse una rebanada delgada de la parte superior de la piedra. Al empujar la hoja hacia abajo de la longitud de la piedra, tirar de la hoja a través de la piedra para afilar el filo entero todo el camino hasta la punta. Deja que la punta de salir de la orilla de la piedra. No tenga miedo de usar la presión contra la piedra, ya que no daña la piedra o el cuchillo. Repita este movimiento EMPUJAR ocho a diez veces. Recuerde que debe mantener el ángulo a medida que empuja y tratar de mantener un ángulo constante de afilado con cada golpe. Esta es la clave para obtener el más agudo filo de corte. (Fig. 3)

5. A continuación, coloque la guía de ángulo de afilado en el otro extremo de la piedra para afilar el otro lado de la hoja. Una vez más, colocar la parte posterior de la hoja plana en la guía de ángulo para conseguir el ángulo correcto de afilado. (Fig. 4)

6. Tire de la hoja hacia usted como si estuviera tratando de labrarse una rebanada delgada de la parte superior de la piedra. A medida que llegue la hoja a lo largo de

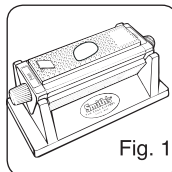


Fig. 1

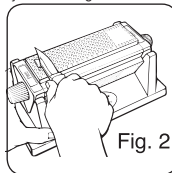


Fig. 2

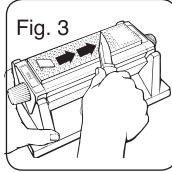


Fig. 3



Fig. 4

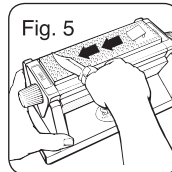


Fig. 5

la piedra, tirar de la hoja a través de la piedra para afilar el filo entero todo el camino hasta la punta. Deja que la punta de salir de la orilla de la piedra. Repita este movimiento TIRANDO el mismo número de veces que usted hizo en el lado opuesto de la hoja y tratar de mantener un ángulo constante de afilado con cada golpe. (Fig. 5)

7. Continuar afilar ambos lados de la hoja hasta que sientas que tu espada es realmente fuerte. Algunos cuchillos están afilados a partir del 15 - 20 golpes en cada lado de la hoja, pero algunos cuchillos tomar mucho más tiempo para afilar, ya que su acero es mucho más difícil.

Si ha iniciado con la piedra diamante grueso, mueva a la piedra de diamante fino entonces la piedra de Arkansas, repitiendo el proceso de afilado de cada piedra. Si ha iniciado con la piedra de diamante fino, pasar a la piedra de Arkansas y repetir el proceso de afilado. Después de perfeccionar su filo en la piedra de Arkansas, el cuchillo está listo para cortar.

### Surface D'affûtage au Diamant Superficie de Molienda de Diamante Discontinua

El sistema de triple diamante afilado de Smith viene con dos piedras de diamante en la superficie discontinua (grueso y fino). Estas piedras ofrecen un diseño único que acelera la litera del orificio de afilado mediante la recopilación y retención de los documentos presentados que se acumulan normalmente cuando el afilado. Esto permite que la superficie de la piedra para mantenerse limpio.

### Micro-Tool™ Pad Afilado

Esta área se utiliza para afilar las herramientas pequeñas y otros instrumentos, incluyendo el afilado a menudo requiere una superficie discontinua.

### Afilado de lubricante

Smith's recomienda utilizar siempre la solución o el perfeccionamiento de agua como lubricante al afilar su cuchillo en cualquiera de las tres piedras, en especial la piedra marcada ARKANSAS PIEDRA. El uso de un lubricante durante el afilado maximiza las capacidades de afilado de la piedra, manteniendo los poros de la piedra limpia, disipando calor por fricción, y asegurando una acción suave afilado. Utilice suficiente para mantener a un grupo visible en la piedra, mientras que se están agudizando. Cuando la piscina se

pone turbia, limpie la piedra y el líquido vuelva a aplicar.

**Piedras De Arkansas** - Siempre utilizar la solución de rectificado o el agua como lubricante al afilar con piedras naturales de Arkansas. Usando una piedra natural de Arkansas, sin perfeccionar o agua puede ser perjudicial y obstruir la piedra, lo que reduce su capacidad de enfoque. Recomendamos el uso de nuestra fórmula especial de Smith solución de bruñido para obtener mejores resultados.

### Afilado Guía de ángulo

La parte más difícil de afilar cualquier hoja es la celebración de la hoja en el ángulo correcto mientras afila. AFILADO Smith guía de ángulo le mostrará el ángulo correcto para mantener la mayoría de los cuchillos al afilar. Después de usar la guía de ángulo de afilado un par de veces, usted se sentirá cómodo manteniendo el ángulo correcto de afilado y que ya no será necesario el uso de la guía de ángulo.

### Cuidado y Almacenamiento

Enjuague sus piedras bajo el agua corriente y secar después de cada uso. De vez en cuando, usted debe limpiar los poros de las piedras con fuerza por el cepillado de la superficie con agua y jabón con un cepillo duro de nylon. Almacene en un lugar seguro, de modo que las piedras no se dañen o se rompan.

Smith's and Edgesport are registrations and trademarks of Smith's Consumer Products, Inc.

Smith et les inscriptions et marques sont des Edgesport Smith's Consumer Products, Inc.

Smith's and Edgesport are registrations and trademarks of Smith's Consumer Products, Inc.

Smith's Consumer Products, Inc.  
747 Mid-America Blvd.  
Hot Springs, AR 71913-8414 USA  
501-321-2244  
www.smithsproducts.com  
C10730.001