

SHARPENING INSTRUCTIONS

1. Put a small amount of Smith's Honing Solution (or any light oil or water) on your stone.
Don't use a lot of our Honing Solution because a small amount goes a long way.
Using a Natural Stone without oil or water will damage and clog your stone (Fig. 1).
2. Place your knife flat on the end of your stone. Raise the back of your knife to an approximate 20° angle (Fig. 2).
3. Push the blade away from you just like you are trying to cut a thin slice off the top of the stone (Fig. 3). Repeat this pushing stroke three or four times. Try to keep the same approximate sharpening angle all the time since this is the key to obtaining the sharpest edge.

WARNING: KEEP HANDS/FINGERS AWAY FROM THE KNIFE BLADE DURING SHARPENING OR INJURY MAY OCCUR.

4. Now sharpen the other side of your knife by placing the blade at the opposite end of your stone and pulling the blade toward you instead of pushing (Fig. 4). Remember, try to keep the same sharpening angle every time and do the same number of strokes on both sides of the blade.
5. Continue sharpening both sides of your knife blade until sharp. **NOTE:** Knives made of very hard steel may require numerous strokes on both sides of the blade to get them sharp.

Protective Cover: can be removed and inserted into the base to extend the stone base (Fig. 5). This allows for a more secure grip on the stone base and keeps your fingers away from the knife blade during sharpening.

INSTRUCTIONS D'AFFÛTAGE

1. Placez une petite quantité d'huile de Smith pour affûter la pierre (vous pouvez également opter pour une huile légère ou de l'eau) pendant l'affûtage. Lors de l'affûtage avec des pierres naturelles, vous devez utiliser une huile ou de l'eau pour éviter d'endommager ou de boucher les pores de la pierre (Fig. 1).
2. Placez la lame de couteau à plat au bout de la pierre. Soulevez l'arrière du couteau à un angle d'environ 20 ° (fig.2).
3. Poussez la lame loin de vous comme si vous coupez une mince tranche de pierre (Fig. 3). Répétez ce mouvement 3 à 4 fois. La clé d'un bon affûtage est de maintenir un angle d'affûtage continu tout au long du processus.

AVIS: POUR ÉVITER DE GRAVES BLESSURES AU COURS DE L'AFFÛTAGE, GARDEZ LES DOIGTS ET LES MAINS À L'ÉCART DE LA FEUILLE DU COUTEAU.

4. Pour aiguiser l'autre côté de la lame, placez le couteau sur l'extrémité opposée de la pierre et tirez le couteau vers vous (Fig. 4). N'oubliez pas de maintenir un angle d'affûtage continu. Répétez ce mouvement 3 à 4 fois.
5. Continuez ce processus jusqu'à ce que vous obteniez la netteté souhaitée. **REMARQUE :** Les couteaux en acier dur peuvent nécessiter passes supplémentaires.

Cubierta Protectora: se puede quitar e insertar en la base para extender la base de piedra (Fig. 5). Esto permite un agarre más seguro sobre la base de la piedra, y mantiene los dedos alejados de la hoja del cuchillo durante el afilado.

INSTRUCCIONES DE AFILADO

1. Coloque una pequeña cantidad del aceite Smith's para afilar en la piedra (también puede optar por un aceite ligero, o agua) durante el afilado. Al afilar con piedras Naturales debe usar un aceite o agua para no dañar o tapar los poros de la piedra (fig. 1).
2. Coloque la hoja del cuchillo de forma plana al final de la piedra. Eleve la parte de atrás del cuchillo a un ángulo de 20 grados aproximadamente (fig.2).
3. Empuje la hoja lejos de usted como si fuera a cortar una delgada rebanada de la piedra (Fig. 3). Repita este movimiento de 3 a 4 veces. La clave de un buen afilado es mantener un continuo ángulo de afilado durante todo el proceso.

AVISO: PARA EVITAR LESIONES GRAVES DURANTE EL AFILADO MANTEGA LOS DEDOS Y LAS MANOS LEJOS DE LA HOJA DEL CUCHILLO.

4. Para afilar el otro lado de la hoja coloque el cuchillo al lado final opuesto de la piedra y Jale el cuchillo hacia usted (Fig. 4) Recuerde de mantener un continuo ángulo de afilado. Repita este movimiento de 3 a 4 veces.
5. Continúe este proceso hasta lograr el afilado deseado. **NOTA:** Los cuchillos de acero duro pueden requerir pasadas adicionales.

Cubierta Protectora: se puede quitar e insertar en la base para extender la base de piedra (Fig. 5). Esto permite un agarre más seguro sobre la base de la piedra, y mantiene los dedos alejados de la hoja del cuchillo durante el afilado.

