

El único afilador manual que evita cualquier ondulación en el filo del cuchillo hasta después del uso prolongado.

Su disco patentado de tungsteno dura cien veces más que un disco en forma de “V.”

Se ha diseñado este afilador para ambos: los diestros y los zurdos.

Instrucciones.

1. Ponga el afilador en una superficie plana. Mantenga el afilador con una mano y el mango del cuchillo con la otra, como se ve en el dibujo. Inserte la hoja del cuchillo completamente en la ranura indicada con un ángulo de 90 grados con respecto al afilador.
2. Utilice una presión moderada hacia abajo, siempre tirando el cuchillo por la ranura indicada hacia Ud. en una sola dirección
3. Repita esta acción varias veces, dependiendo de la condición de su cuchillo, siempre tirando la hoja del cuchillo en una dirección desde el mango hasta la punta (nunca para adelante y para atrás).
4. Cada vez que se afile un cuchillo, hay que volver el disco para no utilizar la misma sección más de una vez.
5. Siempre hay que limpiar el afilador después de utilizarlo (vuélvalo para abajo, tire los escombros, y límpielo con una toalla seca). Esto mantendrá la vida del afilador.

Nótese que cualquier afilador manual se ha diseñado solo para “refrescar” rápidamente el filo del cuchillo, no para el uso de larga duración. Un afilador manual se ha diseñado para quitar un poco de metal del filo: no puede ni volver a perfilarlo ni crear un ángulo nuevo. Si Ud. quiere re-perfilarlo, habrá que utilizar o el Afilador Comercial Master Grade, o un servicio de afilar cuchillos, o una piedra de afilar.

5 años de garantía limitada bajo operación normal.