

## Manuel d'utilisation

1. Poser l'aiguiser sur son socle en caoutchouc sur une surface plane et non glissante.
2. Tenir l'aiguiser par la poignée de façon à ce que le pouce et l'index se rejoignent et appliquer une légère pression vers le bas.
3. Introduire la lame dans la fente horizontalement, avec un angle de 90° par rapport à l'extrémité de la poignée en exerçant une légère pression. Tirer le couteau à travers les rouleaux vers la direction de la flèche (vers votre corps uniquement) jusqu'à la pointe de la lame. En fonction du manque de tranchant de la lame, répéter l'opération jusqu'à 5 fois.
4. Vérifier le tranchant de votre lame et effectuant une coupe test sur une feuille de papier.
5. Ne pas faire tomber l'aiguiser, une chute peut l'endommager.
6. L'aiguiser ne convient pas pour des ciseaux ou des couteaux spéciaux.
7. L'angle des rouleaux aiguisant ont été conçus spécialement pour des couteaux de cuisine de maison occidentaux. Un angle différent sera souvent nécessaire pour aiguiser des couteaux asiatiques (ex : couteaux Santoku) et obtenir un aiguisage optimal.

### Fente 1 : Ceramic

Est dédiée à l'aiguisage de vos lames en céramique

### Fente 2 : Coarse

Sert à aiguiser les lames les plus abimées

### Fente 3 : Fine

Vous permet d'affiner votre aiguisage et d'entretenir le tranchant de vos couteaux de façon régulière.