

ZWILLING® V-Edge



GEBRAUCHSANLEITUNG
USER MANUAL
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
BRUGSANVISNING

Inhalt | Contents | Sommaire | Índice | Indhold



Zur Ihrer Sicherheit	4 - 5	Affûtage - Connaissances de base	44
Eigenschaften	6 - 7	Affûtage - Instructions	45 - 46
Übersicht	8	Affûtage étendu	47 - 48
Vor dem ersten Gebrauch	9	Nettoyage	49
Wechseln der Schleifleisten und Winkeladapter	10 - 11	Mise au rebut et élimination écologique	50
Schärfen - Basiswissen	12		
Schärfen - Anleitung	13 - 14	Por su seguridad	52 - 53
Erweitertes Schärfen	15 - 16	Características	54 - 55
Reinigung	17	Resumen	56
Umweltgerechtes entsorgen	18	Antes del primer uso	57
		Cambio de las bandas de afilado y los adaptadores de ángulo	58 - 59
For your safety	20 - 21	Conocimientos básicos del afilado	60
Features	22 - 23	Instrucciones del afilado	61 - 62
Overview	24	Afilado avanzado	63 - 64
Before using for the first time	25	Limpieza	65
Changing the sharpening stones and angle adapter	26 - 27	Eliminación respetuosa con el medio ambiente	66
Sharpening - basics	28		
Sharpening - instructions	29 - 30	For din egen sikkerhed	68 - 69
Advanced sharpening	31 - 32	Egenskaber	70 - 71
Cleaning	33	Oversigt	72
Eco-friendly disposal	34	Inden første brug	73
		Udskiftning af slibestænger og vinkeladapter	74 - 75
Pour votre sécurité	36 - 37	Slibning - basisviden	76
Caractéristiques	38 - 39	Slibning - vejledning	77 - 78
Aperçu	40	Udvidet slibning	79 - 80
Avant la première utilisation	41	Rengøring	81
Remplacer les adaptateurs d'angle et bandes d'aiguisage	42 - 43	Miljøvenlig bortskaffelse	82

Zu Ihrer Sicherheit



Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle, Verletzungen und Schäden zu vermeiden:

WARNUNG!

Kennzeichnet Hinweise, bei deren Nichtbeachtung die Gefahr der Verletzung oder Lebensgefahr besteht.

VORSICHT!

Kennzeichnet Hinweise, bei deren Nichtbeachtung die Gefahr von Sachschäden besteht.

HINWEIS:

Hebt praktische Tipps und weitere Informationen hervor.

Wir möchten, dass der ZWILLING V-Edge in Ihrer Küche viele Jahre lang für scharfe Messer sorgt. Bitte beachten Sie, dass die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung zu Verletzungen oder Schäden führen kann, für die wir keine Haftung übernehmen.

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung darum aufmerksam durch, bevor Sie den V-Edge benutzen.

HINWEIS:

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung gut auf. Falls Sie den V-Edge an Dritte weitergeben, dann am besten immer zusammen mit der Gebrauchsanleitung.

Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät oder am Messer führen.

VORSICHT!

Bitte achten Sie darauf, das Messer immer vorsichtig mittig durch den Führungsschlitz zu bewegen. Bei Berührungen mit dem Kunststoffgehäuse kann es zu Kratzern auf der Messerklinge sowie auf dem Kunststoffgehäuse kommen.

Kinder und bestimmte Personengruppen

Für bestimmte Personengruppen besteht erhöhte Verletzungsgefahr:

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.

Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Die Wartung und Reinigung des Gerätes darf nicht von Kindern durchgeführt werden. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht Ersticken- und Verletzungsgefahr.

Lagern Sie das Gerät nach dem Gebrauch an einem für Kinder unzugänglichen Ort. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Falls Sie einen Defekt feststellen

Ein defektes Gerät kann zu Sachschäden und Verletzungen führen: Falls Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person. Benutzen Sie niemals ein defektes Gerät oder defekte Zubehörteile.

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

WARNUNG!

Halten Sie den V-Edge immer gut am Gehäuse fest, während Sie ihn benutzen. Ihre Finger sollten dabei immer seitlich vom Führungsschlitz sein und nicht davor oder dahinter, da es sonst zu Verletzungen kommen kann.

Wie und wofür Sie das Gerät einsetzen dürfen

Der V-Edge darf ausschließlich zum Schärfen von handelsüblichen Messern eingesetzt werden. Weitere Informationen zur richtigen Anwendung finden Sie im Kapitel Schärfen-Anleitung. Bitte beachten Sie, dass durch den falschen Einsatz des Schleifgerätes Gefahren entstehen können.

Verwenden Sie ausschließlich mitgelieferte oder von uns durch Nachbestellung erworbene Zubehörteile mit dem Gerät. Verwenden Sie den V-Edge nicht an Orten, an denen er Witterungseinflüssen ausgesetzt ist. Achten Sie bei der Wahl des Aufstellortes auf ausreichend Platz.

ZWILLING V-Edge

Eigenschaften



Der ZWILLING V-Edge schleift mühelos europäische und japanische Messer und verleiht ihnen die Schärfe und Qualität, die sonst nur mit dem professionellen Schärfen auf einem Wetzstein vergleichbar sind und das schnell und einfach. Messer mit Wellenschliff können mit dem V-Edge nicht geschliffen werden.

Der V-Edge verbindet die Vorteile von herkömmlichen Durchziehschärfern und Wetzsteinen: eine einfache Benutzung und hervorragende Ergebnisse in kürzester Zeit. Durch die V-förmig angeordneten Keramik-Schleifleisten wird die gesamte Klinge gleichmäßig geschliffen, ohne dass die Gefahr besteht, sie zu beschädigen.

- Hervorragendes und zuverlässiges Schärfe-Ergebnis
- Hält den exakten Winkel der Schneidkante
- Verschiedene Schleifleisten in unterschiedlichen Körnungen
- Einfache Anwendung
- Für Klingen mit europäischem und japanischem Abzug (außer Wellenschliff)
- Austauschbare Winkeladapter für europäische und japanische Klingen
- Platzsparende Aufbewahrung für nicht verwendete Winkeladapter



Übersicht



2. Winkeladapter

- A Europäische Messerklingen
- B Japanische Messerklingen

3. (Keramik-) Schleifleisten

Blau: Körnung ~ F 150 (grobes Schleifmittel)

Grün: Körnung ~ F 360 (mittelfeines Schleifmittel)

Sowohl blaue als auch grüne Schleifleisten können je nach Bedarf für beide Winkeladapter eingesetzt werden.

Vor dem ersten Gebrauch



1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien umweltgerecht oder heben Sie diese für eine spätere Lagerung des V-Edge auf.
3. Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit (vgl. Abb. 1. – 3.) und Unversehrtheit.



VORSICHT!

Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, nehmen Sie das Gerät bitte nicht in Betrieb. Wenden Sie sich umgehend an den Händler, von dem Sie das Gerät erworben haben.

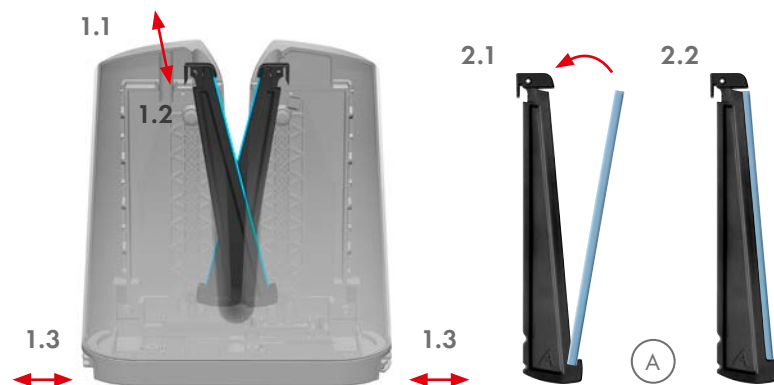
Gerät für den Gebrauch vorbereiten

Stellen Sie den V-Edge auf eine ebene, glatte Fläche. Sie sollte sauber, trocken sowie hitze- und fettbeständig sein.

Wechsel der Schleifleisten und Winkeladapter



Die unterschiedlichen Schleifleisten passen in jeden Winkeladapter. Benutzen Sie den Adapter passend zum Klingentyp, je nachdem, ob Sie europäische oder japanische Klingen schärfen möchten. Die Schleifleiste wählen Sie danach aus, ob die Klingen nur nachgeschärft werden müssen oder ob sie bereits sehr stumpf sind. Je stumpfer das Messer, desto gröber sollte die Körnung sein. Bitte beachten Sie, dass Keramik zerbrechlich ist und daher besonders sorgsam behandelt werden sollte.



- Entnehmen/Wechseln der Winkeladapter: Einfach nach oben herausziehen (siehe Abbildung 1.1).
- Wechseln der Schleifmittel/Körnungen: Kappe kippen, gewünschte Körnung einsetzen, Kappe schließen (siehe Abbildung 2.1 - 2.2).
- Einsetzen der Winkeladapter: an der Führung entlang nach unten schieben bis Sie ein Klickgeräusch hören und der Adapter spürbar einrastet (siehe Abbildung 1.2).
- Der Adapter sollte sich nun leicht mit dem Finger unter das Gehäuse schieben lassen.
- Verstauen: Nicht genutzte Winkeladapter (A oder B) lassen sich im unteren Teil des V-Edge platzsparend verstauen (Siehe Abbildung 1.3).

! VORSICHT

Keramik kann zerbrechen, wenn sie runterfällt oder Stößen ausgesetzt wird.

Austauschbare Schleifwinkel für europäische und japanische Klingen

Es gibt austauschbare Schleifwinkel für europäische und japanische Klingen.

Der Adapter, der gerade nicht in Benutzung ist, kann platzsparend im Boden des V-Edge aufbewahrt werden.

Europäische Messerklingen

Zum Beispiel das ZWILLING Spickmesser, ZWILLING Compact, ZWILLING Fleischmesser oder das ZWILLING Kochmesser. Außer Klingen mit Wellenschliff.



Japanische Messer

Zum Beispiel das ZWILLING Santoku, ZWILLING Nakiri und alle Miyabi Messer. Außer Klingen mit Wellenschliff.



Schärfen - Basiswissen

Jedes Messer aus Edelstahl wird mit der Zeit stumpf und muss nachgeschärft werden. Wie schnell die Schärfe eines Messers nachlässt, liegt unter anderem daran, was man schneidet und welche Schneidunterlage dabei verwendet wird.

Wann spricht man von einem stumpfen Messer?

Der Fachmann spricht von einem stumpfen Messer, wenn die Wate verrundet ist und es keinen erkennbaren Keil mehr an der Schneide gibt. Stumpfe Messer kann man mit einem Wetzstahl nicht mehr effizient nachschärfen. Diese Messer benötigen einen neuen Schliff, bei dem in der Regel auf beiden Seiten der Klinge Material abgetragen wird, um eine neue, feine Wate zu formen.



Woran erkenne ich, ob mein Messer nachgeschärft werden sollte?

Mit dem Tomatentest. Dies ist ein gängiger Test, um die Schärfe eines Messers festzustellen. Wenn Sie eine reife Tomate mühelos schneiden können, ohne dass diese zerquetscht, dann ist die Messerklinge ausreichend scharf.



Stumpfes
Messer



Scharfes
Messer

Schärfen - Anleitung



Der V-Edge trägt gezielt Material am Messer ab, je nachdem, welcher Winkeladapter eingesetzt wird. Sind die Messer stark abgestumpft, nehmen Sie ein grobes Schleifmittel. Bei weniger abgestumpften Messern, ist ein feineres Schleifmittel die richtige Wahl. Je feiner das Schleifmittel, desto weniger Material wird abgetragen.

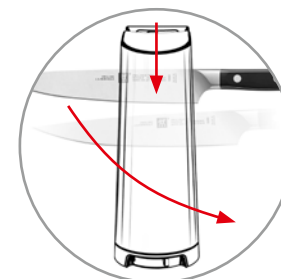
1. Stellen Sie den V-Edge auf eine flache, rutschfeste Oberfläche.
2. Wählen Sie Schleifmaterial und Schleifwinkel.
3. Halten Sie mit einer Hand den V-Edge, mit der anderen das Messer.



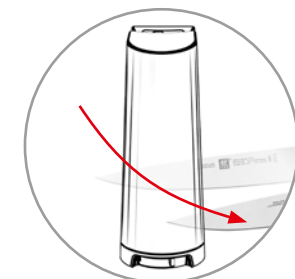
VORSICHT!

Mittig durchziehen sonst kann es zu Kratzern auf der Messerklinge kommen.

4. Halten Sie das Messer waagrecht und ziehen Sie es in $\sim 45^\circ$ abwärts in Ihre Richtung.
5. Wiederholen Sie Punkt 4 mehrmals.
(Abhängig vom Ausgangszustand des Messers und des verwendeten Schleifmaterials).
6. Wenn gewünscht, wechseln Sie auf feineres Schleifmittel für ein noch besseres Ergebnis. Oder auf gröberes Schleifmittel, wenn ein höherer Materialabtrag nötig ist.



Step 1



Step 2



HINWEIS:

Messer mit Wellenschliff können mit dem V-Edge nicht geschliffen werden.

Schärfen - Anleitung

Folgende Messerhaltungen dürfen nicht angewendet werden:



Wie prüfe ich, ob das Messer scharf geworden ist?

Am besten mit dem Tomatentest. Wie der funktioniert, erfahren Sie auf Seite 12.



HINWEIS:

Nach dem Schärfen sollte das Messer unter fließendem Wasser vom feinen Schleifstaub gereinigt werden.

Sollte nach einiger Zeit kein spürbarer Effekt eintreten, ist der Winkel des Messers deutlich größer als der eingestellte Winkel des V-Edge. Es muss also relativ viel Material abgetragen werden. Wenn Sie also Winkeladapter B eingestellt haben, wechseln Sie auf Adapter A. Ist dieser bereits eingesetzt, schleifen Sie bitte weiter bis eine spürbare Verbesserung der Schärfe erreicht ist. Das ist für jedes Messer nur einmal nötig, wenn Sie es in Zukunft regelmäßig mit dem V-Edge nachschärfen, denn jetzt hat das Messer den idealen V-Edge Winkel.



HINWEIS:

Platzieren Sie Ihren V-Edge griffbereit auf der Küchenarbeitsfläche und setzen Sie Schleifleisten mit einer feinen Körnung ein (z. B. grüne Schleifstäbe). So können Sie Ihre Messer vor jeder Benutzung einfach einige Male durch den V-Edge ziehen und sie bleiben lange scharf.

Erweitertes Schärfen

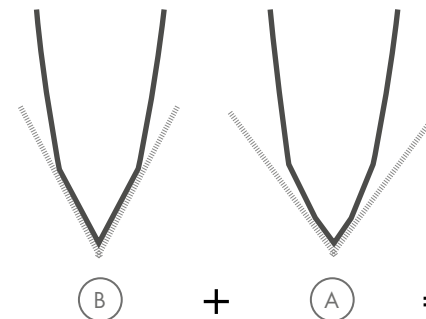


Der folgende Text richtet sich an alle, die bereits echte Schleifprofis sind – oder es noch werden wollen.

Sekundärwinkel

Nachdem das Messer mit Winkeladapter B geschärft wurde, empfehlen wir es 3-5 Mal mit einem feinen Schleifmittel und dem größeren Schleifwinkel vom Adapter A zu schärfen.

Diese B-A Winkel-Kombination hat einen großen Vorteil: Durch den Adapter B bekommt die Klinge eine sehr dünne Wate. Das anschließende feine Nachschärfen mit Adapter A verleiht der Schneide mehr Stabilität (siehe Querschnitt). Das macht die Wate robuster und das Messer bleibt länger scharf.



Querschnitt (vereinfacht und nicht maßstabsgetreu) eines Messers mit Sekundärwinkel

Vollständiges Entgraten nach dem Schärfen

Beim Schärfen kann ein feiner Grat an der Klinge entstehen, wodurch sich das Messer nicht scharf anfühlt. Um diesen Grat zu entfernen und die Schneide vollständig aufzurichten, empfehlen wir, das Messer nach dem Schärfen über eine Lederbank zu ziehen (z. B. ZWILLING Lederbank, Art. Nr. 32501-100).

Alternativ können Sie auch einfach Polierpaste auf die Schleifleisten des V-Edge auftragen. Nach der Bearbeitung der Schneide mit Polierpaste ist ein Entgraten in der Regel nicht mehr nötig und das Schliffbild ist besonders fein.

Erweitertes Schärfen

Wie prüfe ich ob das Messer scharf geworden ist?

Auf Seite 12 haben wir Ihnen den Tomatentest vorgestellt.

Mit diesem Test ist es allerdings schwierig, Bereiche auf der Wate festzustellen, die ggf. noch nicht durchgeschliffen sind. Beim Papiertest ist dies festzustellen, da ein gut geschärftes Messer nicht im Papier hängen bleibt.

Zur Durchführung des Papiertests halten Sie ein Blatt Papier (z. B. Standard-Druckpapier) in die Luft und versuchen mit dem Messer etwa 5 Zentimeter von ihrer Hand entfernt hindurchzuschneiden. Schneidet das Messer problemlos das Papier, ohne hängenzubleiben oder es zu zerreißen, dann ist das Messer scharf.



Step 1



Step 2



Step 3

WARNUNG!

Das Messer nicht zu nah an der Hand ansetzen. Es besteht Verletzungsgefahr!

Reinigung



Reinigung des Gehäuses

Beim Schleifen kann sich feiner Schleifstaub auf dem Gehäuse und im Schlitz des V-Edge absetzen. Kommt der beim Schleifen mit der Messerklinge in Berührung, kann sie zerkratzen. Wir raten daher, den Schlitz mit einem kratzfreien, trockenen Tuch sauber zu halten. Reinigen Sie das Gehäuse des V-Edge nach Bedarf mit einem kratzfreien, trockenen oder feuchten Spültuch und einem milden Spülmittel. Dabei sollte jedoch keine Feuchtigkeit ins Innere gelangen.

Reinigung innen

Der Schleifstaub, der beim Nachschärfen entsteht, ist extrem fein und stört normalerweise nicht beim Schleifen. Sie müssen den V-Edge daher nicht von innen reinigen. Sollte es dennoch zu extremer Verschmutzung kommen, können Sie das Gehäuse mit einem handelsüblichen Schraubenzieher lösen und entfernen. Sobald das Gehäuse entfernt wurde, kann der V-Edge vorsichtig mit einem trockenen Pinsel oder Tuch gereinigt werden.

- Nicht spülmaschinengeeignet
- Nicht wassergeschützt, daher bitte trocken halten



HINWEIS:

Wenn Sie die Schrauben des V-Edge lösen und das Gehäuse entfernen, erlischt die gesetzliche Gewährleistung.

Reinigung Schleifleisten

Bei regelmäßiger Benutzung nutzt sich die Schleiffläche mit der Zeit etwas ab. Allerdings kann jede Seite der quadratischen Schleifleiste verwendet werden. Sollte eine Seite extrem abgenutzt sein, können sie die Schleifleiste einfach um 90° drehen und eine „neue“ Seite zum Schleifen benutzen.

Wenn die Abtragsleistung der Schleifleisten nachlässt, können sie einfach unter fließendem Wasser mit einem weichen Schwamm gesäubert werden. Bitte verwenden Sie keine Stahlwolle oder ähnliches.

Bei Bedarf können Schleifleisten in verschiedenen Körnungen nachgekauft oder zusätzlich erworben werden.

Weitere Informationen zum V-Edge auf www.zwilling.com



VORSICHT

Durch eine fachgerechte Entsorgung leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Umwelt.

- i. d. R. können die Teile des V-Edge über den Hausmüll entsorgt werden.
- Entsorgen Sie die verschiedenen Teile des V-Edge getrennt nach Materialien.
- Entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial sachgerecht.
- Beachten Sie bei der Entsorgung die lokalen Entsorgungsvorschriften. Erfragen Sie diese im Zweifel bei Ihrer Kommune.

For your safety



Important information for your safety is specially labelled. Please observe this information to prevent accidents, injuries and damage:

WARNING!

Indicates information which, if not followed, may cause injury or death.

CAUTION!

Indicates information which, if not observed, may cause damage to property.

IMPORTANT:

Highlights useful tips and other information.

We would like the ZWILLING V-Edge to keep your kitchen knives sharp for many years to come. Please note that failure to observe this user manual may lead to injury or damage, for which we cannot accept liability.

For this reason, please read this user manual carefully before using the V-Edge.

IMPORTANT:

Please keep this user manual somewhere safe. If you pass the V-Edge on to a third person, then please do so with this user manual.

Failure to observe this manual may result in injury or damage to your appliance or knives.

CAUTION!

Please ensure that the knife is always moved carefully through the middle of the guiding slot. Contact with the plastic housing may result in scratches to the knife blade and the plastic housing.

Children and other specific groups of people

Increased risk of injury exists for certain categories of people:

This appliance may not be used by children.

This appliance may only be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or lacking experience and/or knowledge when under careful supervision or after having been instructed on its safe operation and after having been made aware of the resulting risks.

Maintenance or cleaning work on the appliance may not be carried out by children. Keep packaging materials out of reach of children. Risk of suffocation.

After use, store the appliance out of reach of children. Children may not play with this appliance.

If you discover a defect

A faulty appliance can lead to damage and injury: If you discover damage, immediately contact the manufacturer or their customer service or a similarly qualified person. Never use a faulty appliance or defective accessories.

Do not attempt to repair the appliance yourself.

WARNING!

Always maintain a firm hold on the V-Edge's housing when using the appliance. Your fingers should always be to the side of the guiding slot – never in front or behind – to prevent risk of injury.

How and what you can use this appliance for

The V-Edge may only be used for sharpening standard retail knives. Additional information on its correct use is available under the section "Sharpening – instructions". Please note that incorrect use of the sharpening appliance may risk injury.

Use only those accessories supplied with delivery, or later reordered, with this appliance. Do not use the V-Edge in places where it is subjected to weather exposure. Ensure that there is sufficient space for the appliance when choosing where to place it.

ZWILLING V-Edge

Features



The ZWILLING V-Edge quickly, simply and effortlessly sharpens European and Japanese knives to a standard of quality and sharpness comparable only to professional sharpening with a whetstone. Knives with a serrated edge may not be sharpened with the V-Edge.

The V-Edge combines the advantages of conventional pull-through knife sharpeners and whetstones to be simple to use and to deliver quick, outstanding results. The V-shape arranged ceramic sharpening stones evenly sharpen the entire length of the blade without risk of damaging it.

- Outstanding and reliable sharpening results
- Maintains the exact angle across the cutting edge
- Range of sharpening stones with different grains
- Easy to use
- For blades with European and Japanese honing (excluding serrated blades)
- Angle adapter swaps out for European and Japanese blades
- Space-saving storage for angle adapters not in use



Overview



2. Angle adapter

(A) European knife blades

(B) Japanese knife blades

3. (Ceramic) sharpening stones

Blue: grain ~ F 150 (coarse sharpening)

Green: grain ~ F 360 (medium-fine sharpening)

Both the blue and green sharpening stones can be used with both angle adapters as needed.

Before using for the first time



1. Remove all packaging materials.
2. Dispose of packaging materials in an environmentally friendly manner or keep them for future storage of your V-Edge.
3. Check that the delivered product is complete (see Fig. 1. – 3.) and intact.



CAUTION!

If any parts are missing or damaged, do not use the appliance. Immediately contact the retailer you purchased the appliance from.

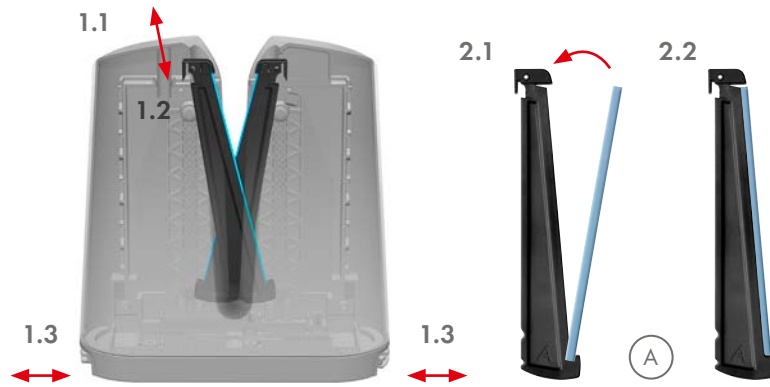
Preparing the appliance for use

Place the V-Edge on a flat, even surface. This should be clean, dry and both heat- and fat-resistant.

Changing the sharpening stones and angle adapters



The different sharpening stones fit in all the angle adapters. Use the adapter suitable for the type of blade, depending on whether you are sharpening European or Japanese blades. Choose the sharpening stone based on whether the blades only require sharpening or if they are already quite blunt. The blunter the knife is, the coarser the grain should be. Please note that ceramic is fragile and requires careful handling.



- Removing/changing the angle adapter: Simply pull out from above (see Fig. 1.1).
- Changing the sharpener/grain: Open the cap, insert the desired grain, close the cap (see Fig. 2.1 - 2.2).
- Inserting the angle adapter: Push down along the guide until you hear an audible click and the adapter distinctly clicks into place (see Fig. 1.2).
- Gentle pressure from your finger should now easily push the adapter into place under the housing.
- Storing: The unused angle adapter (A or B) can be stored in the lower section of the V-Edge to save space (see Fig. 1.3).

! CAUTION

Ceramic can break when it falls or is knocked.

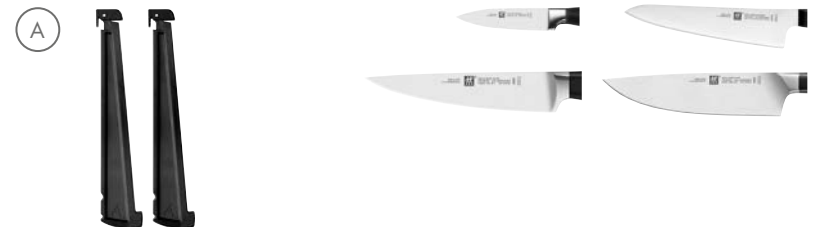
Exchangeable angle adapters for European and Japanese blades

Exchangeable angle adapters for European and Japanese blades are available.

The adapter not currently in use can be conveniently stored in the base of the V-Edge to save space.

European knife blades

For example: ZWILLING paring knife, ZWILLING Compact, ZWILLING carving knife, ZWILLING chef's knife. Excluding serrated blades.



Japanese knives

For example: ZWILLING Santoku, ZWILLING Nakiri, and all Miyabi knives. Excluding serrated blades.



Sharpening – basics

Any stainless steel blade eventually dulls with time and requires sharpening. The speed at which a blade dulls depends on conditions such as what it is used to cut and the kind of cutting board used.

What defines a knife as blunt?

Professionals refer to a knife as blunt when the cutting edge becomes rounded and there is no longer a discernible wedge along the edge. Blunt knives can no longer be efficiently sharpened with a sharpening steel. Such knives need to be reground. This usually involves material being removed from both sides of the blade to create a new, fine edge.



How can I see if my knife needs sharpening?

With the tomato test. This is a standard test for determining a knife's sharpness. If you are able to effortlessly cut a ripe tomato without squashing it, the knife is still sufficiently sharp.



Blunt
knife



Sharp
knife

Sharpening – instructions



The V-Edge removes material from the knife, depending on the angle adapter in use. If the knives are very blunt, use a coarse sharpener. For lightly dull knives, a finer sharpener is the correct choice. The finer the sharpener is, the lower the amount of material removed.

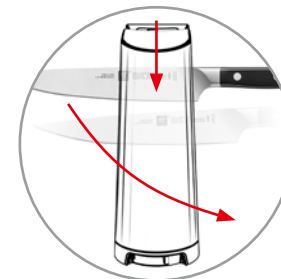
1. Place the V-Edge on a flat, non-slip surface.
2. Select the sharpener and angle adapter.
3. Hold the V-Edge with one hand and the knife with the other.



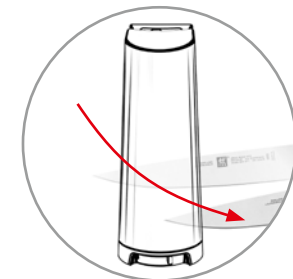
CAUTION!

Pull through the middle to prevent scratching the blade.

4. Hold the knife horizontal and pull it downwards towards you at a $\sim 45^\circ$ angle.
5. Repeat step 4 several times.
(Depending on the initial condition of the knife and the sharpener in use).
6. If desired, switch to a finer sharpener for even better results.
Or switch to a coarser sharpener when more material requires removing.



Step 1



Step 2



IMPORTANT:

Knives with a serrated edge may not be sharpened with the V-Edge..

Sharpening – instructions

Do not sharpen knives when holding them as follows:



How do I check that the knife is now sharp?

The best way is with the tomato test. See page 28 for details.



IMPORTANT:

Once you've finished sharpening your knife, it should be rinsed under running water to remove dust from the sharpening.

If you don't notice a discernible difference after some time, the angle of knife is significantly greater than the angle adapter in use. This means that a relatively large amount of material needs removing. If you are using angle adapter B, switch to angle adapter A. If this is already in use, please continue sharpening your knife until it is noticeably sharper. This is necessary only once if you continue to regularly use the V-Edge to sharpen your knives – because now the blade has the ideal V-Edge angle.



IMPORTANT:

Place the V-Edge on your kitchen work surface within reach and insert a sharpener with a fine grain (such as the green sharpener). That way, you can simply pull your knives through the V-Edge a couple of times before each use and ensure that they stay sharp for a long time.

Advanced sharpening

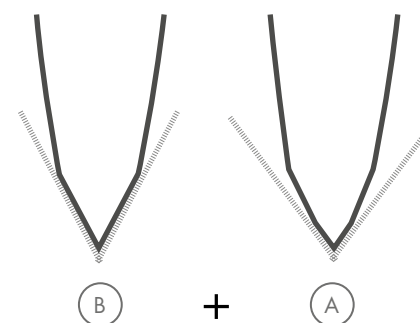


The following is intended for anyone who is already experienced at knife sharpening or who wishes to become so.

Secondary angle

Once a knife has been sharpened using angle adapter B, we recommend sharpening it 3–5 times with a fine sharpener while using adapter A's greater sharpening angle.

This B–A angle combination is greatly advantageous. Using adapter B gives the blade a very thin cutting edge. Subsequently sharpening it with adapter A then provides the edge with greater stability (see cross-section). This makes the edge more robust and the knife will stay sharp longer.



Cross-section (simplified and not to scale) of a knife with a secondary angle

B + A = Secondary angle

Complete deburring after sharpening

Sharpening can result in a fine burr along the blade that prevents the knife from feeling sharp. To remove this burr and fully restore the cutting edge, we recommend pulling the knife across a leather stropping block after sharpening (e.g. ZWILLING leather stropping block, art. no. 32501-100).

You can also simply apply a polishing paste to the V-Edge's sharpening stones. Sharpening a blade with polishing paste usually prevents the necessity for deburring and results in a particularly fine surface.

Advanced sharpening

How do I check that the knife is now sharp?

Page 28 details the tomato test for you.

However, this test is inadequate for identifying sections along the cutting edge that have not been sharpened. Instead, use the paper test. A well sharpened knife will not become stuck in the paper.

Carry out the paper test as follows: Hold a sheet of paper (e.g. standard printer paper) in the air and attempt to cut through at a point approximately 5 cm from your hand. If the knife effortlessly cuts through the paper without becoming stuck or tearing the paper, the knife is sharp.



Step 1



Step 2



Step 3

WARNING!

Do not place the knife too close to your hand. Risk of injury!

Cleaning



Cleaning the casing

Sharpening can result in a fine dust settling on the housing and in the slot of the V-Edge. This can scratch the knife blade if it comes into contact with it when sharpening. We therefore recommend keeping the slot clean with a non-abrasive, dry towel. Clean the V-Edge's housing as needed with a non-abrasive, dry or damp dishcloth and a gentle detergent. No moisture should be allowed entry into the V-Edge's interior.

Cleaning the interior

The dust that results from sharpening is extremely fine and doesn't usually disrupt the sharpening process. Cleaning the V-Edge's interior is therefore unnecessary. However, should it become especially dirty, you can loosen and remove the housing using a standard screwdriver. Once the housing has been removed, the V-Edge can be carefully cleaned using a dry brush or towel.

- Not dishwasher-safe
- Not water-resistant - please keep dry



IMPORTANT:

Loosening the screws on the V-Edge and removing the housing invalidates the statutory warranty.

Cleaning the sharpening stones

Regular use will eventually wear down the sharpening surface. However, all four sides of the square sharpening stones can be used. Should advanced wear occur, you can simply turn the sharpening stones 90° and use a different side.

If the sharpening stones demonstrate reduced performance, you can simply rinse them under running water and clean them with a soft sponge. Please do not use steel wool or similar.

The sharpening stones can be ordered with different grains for replacement or to have as extra, as needed.

Further information on the V-Edge is available at www.zwilling.com.

Eco-friendly disposal



CAUTION

Correct disposal means making an important contribution to protecting the environment.

- The V-Edge's parts can usually be disposed of along with standard household waste.
- Dispose of the V-Edge's different parts by separating them by material.
- Dispose of packaging material that is no longer required in the proper manner.
- Please observe local waste disposal regulations.
If in doubt, ask your local authority.

Pour votre sécurité



Les consignes importantes relatives à votre sécurité sont expressément indiquées. Veuillez impérativement respecter ces consignes afin d'éviter tout accident, blessure ou dommage :

DANGER !

Signale une consigne dont le non-respect entraîne un risque de blessure ou de danger mortel.

ATTENTION !

Signale une consigne dont le non-respect entraîne un risque de dégât matériel.

REMARQUE :

Met en évidence un conseil pratique ou toute autre information.

Nous souhaitons vous permettre de garder pendant de nombreuses années des couteaux de cuisine bien aiguisés grâce au V-Edge de ZWILLING. Veuillez noter que le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures ou dommages pour lesquels nous ne saurions être tenus responsables.

Veuillez par conséquent lire attentivement ces instructions avant d'utiliser le V-Edge.

REMARQUE :

Conservez précieusement les présentes instructions. En cas de cession du V-Edge à un tiers, veuillez à lui transmettre également les instructions.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures ou endommager l'appareil ou le couteau.

ATTENTION !

Veillez à toujours bouger avec prudence le couteau de manière centrée dans la fente de guidage. En cas de contacts avec le boîtier en plastique, la lame du couteau ainsi que le boîtier en plastique peuvent être rayés.

Les enfants et certains groupes de personnes

Certains groupes de personnes courent un risque plus important de se blesser.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.

L'appareil ne peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expériences et/ou de connaissances, uniquement sous la surveillance d'un tiers ou après avoir reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil et avoir compris les risques qui en résultent.

La maintenance et le nettoyage de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants. Tenez les emballages hors de portée des enfants. Ces derniers comportent des risques de suffocation.

Après utilisation, rangez l'appareil dans un endroit inaccessible des enfants. Les enfants n'ont pas le droit de jouer avec l'appareil.

En cas de dommage

Un appareil défectueux peut causer des dégâts matériels et blessures corporelles : Si vous constatez un dommage, contactez immédiatement le fabricant ou son service client ou toute autre personne qualifiée. N'utilisez jamais un appareil défectueux ou des accessoires défectueux.

N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.

DANGER !

Tenez toujours fermement le V-Edge par son boîtier pendant que vous l'utilisez. Vos doigts doivent toujours être positionnés sur les côtés de la fente de guidage, ni devant ni derrière, sinon cela peut entraîner des blessures.

Comment utiliser l'appareil et à quelles fins

Le V-Edge peut exclusivement être utilisé pour affûter des couteaux courants. Vous trouverez plus d'informations sur une utilisation correcte dans le chapitre Affûtage - Instructions. Veuillez noter qu'une mauvaise utilisation de l'aiguiser peut entraîner des risques.

Utilisez exclusivement les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés ultérieurement auprès de nous. N'utilisez pas le V-Edge dans des lieux où il est exposé aux influences climatiques. Assurez-vous de disposer de suffisamment d'espace lors du choix de l'emplacement d'installation.

V-Edge ZWILLING

Caractéristiques



Le V-Edge de ZWILLING permet d'aiguiser sans effort les couteaux européens et japonais avec un tranchant et une qualité uniquement comparables à celles d'un affûtage professionnel sur une pierre à aiguiser, et ce, rapidement et facilement. Les couteaux à lame dentelée ne peuvent pas être aiguisés avec le V-Edge.

Le V-Edge combine les avantages des aiguisers à fente traditionnels et des pierres à aiguiser : une utilisation simple et d'excellents résultats en un rien de temps. Les bandes d'aiguisage en céramique disposées en V assurent l'aiguisage homogène de toute la lame sans risque d'endommagement.

- Résultat d'affûtage excellent et fiable
- Maintient l'angle exact du bord tranchant
- Différentes bandes d'aiguisage avec différentes dimensions de grain
- Utilisation simple
- Pour les lames de couteaux japonais et européens (sauf les lames dentelées)
- Adaptateurs d'angle interchangeables pour les lames européennes et japonaises
- Rangement peu encombrant des adaptateurs d'angle non utilisés



Aperçu



2. Adaptateur d'angle

- (A) Lames de couteaux européens
- (B) Lames de couteaux japonais

3. Bandes d'aiguisage (en céramique)

Bleu : Grain ~ F 150 (abrasif à gros grains)

Vert : Grain ~ F 360 (abrasif à grains moyen-fins)

Aussi bien les bandes d'aiguisage bleues que vertes peuvent si besoin être utilisées pour les deux adaptateurs d'angle.

Avant la première utilisation



1. Retirez tous les emballages.
2. Déposez les emballages dans la poubelle appropriée ou conservez-les pour le stockage ultérieur du V-Edge.
3. Vérifiez que la livraison est complète (voir ill. **1. – 3.**) et n'est pas endommagée.



ATTENTION !

En cas d'éléments manquants ou de pièces endommagées, ne mettez pas l'appareil en marche. Contactez immédiatement le vendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil.

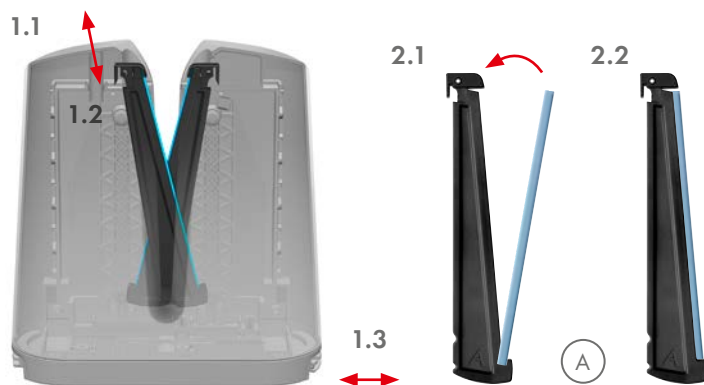
Préparer l'appareil pour l'utilisation

Placez le V-Edge sur une surface lisse et plane. Celle-ci doit être propre, sèche ainsi que résistante aux graisses et à la chaleur.

Remplacer les adaptateurs d'angle et bandes d'aiguisage



Les différentes bandes d'aiguisage s'adaptent à chaque adaptateur d'angle. Utilisez l'adaptateur correspondant au type de lame, selon si vous souhaitez aiguiser des lames européennes ou japonaises. Choisissez ensuite la bande d'aiguisage selon si les lames doivent uniquement être réaffûtées ou si elles sont déjà très émoussées. Plus le couteau est émoussé, plus le grain doit être gros. Veuillez noter que la céramique est fragile et doit être maniée avec une précaution particulière.



- Retirer/Remplacer les adaptateurs d'angle : Tirer simplement vers le haut (voir illustration **1.1**).
- Remplacer l'abrasif/grains : Basculer le couvercle, insérer le grain souhaité, refermer le couvercle (voir illustration **2.1 - 2.2**).
- Insérer l'adaptateur d'angle : poussez vers le bas le long du guide jusqu'à ce que vous entendez un clic et que l'adaptateur s'enclenche de manière perceptible (voir illustration **1.2**).
- L'adaptateur doit maintenant être légèrement poussé du doigt sous le boîtier.
- Rangement : Les adaptateurs d'angle non utilisés (**A** ou **B**) se rangent de manière peu encombrante dans la partie inférieure du V-Edge (voir illustration **1.3**).



ATTENTION

La céramique peut casser si elle tombe ou est soumise à des chocs.

Angles d'aiguisage interchangeables pour les lames européennes et japonaises

Il existe des angles d'aiguisage interchangeables pour les lames européennes et japonaises.

L'adaptateur qui n'est pas utilisé peut être rangé de manière peu encombrante dans le socle du V-Edge.

Lames de couteaux européens

Par exemple le couteau à larder ZWILLING, le couteau Compact ZWILLING, le couteau à viande ZWILLING ou le couteau de chef ZWILLING. Sauf les lames dentelées.

(A)



Couteaux japonais

Par exemple le Santoku ZWILLING, Nakiri ZWILLING et tous les Miyabi couteaux. Sauf les lames dentelées.

(B)

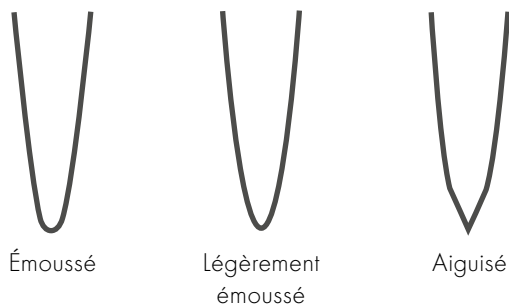


Affûtage - Connaissances de base

Tous les couteaux en acier inoxydable s'émousent avec le temps et doivent être réaffûtés. La rapidité avec laquelle un couteau perd de son tranchant dépend notamment de ce que l'on coupe et du support utilisé pour couper.

Quand parle-t-on de couteau émoussé ?

Un spécialiste parle de couteau émoussé quand le tranchant est arrondi et qu'il n'y a plus de bord visible sur le tranchant. Les couteaux émoussés ne peuvent plus être réaffûtés de manière efficace avec un fusil. Ces couteaux ont besoin d'un nouvel aiguisage au cours duquel de la matière est généralement enlevée des deux côtés de la lame pour former un nouveau tranchant fin.



Comment savoir si mon couteau doit être réaffûté ?

Avec le test de la tomate. C'est un test courant pour savoir si un couteau est aiguisé. Si vous parvenez à couper une tomate mûre sans l'écraser, alors la lame du couteau est suffisamment aiguisée.



Couteau émoussé



Couteau aiguisé

Affûtage - Instructions



Le V-Edge enlève de manière ciblée de la matière sur le couteau selon l'adaptateur d'angle choisi. Si les couteaux sont très émoussés, utilisez un abrasif à gros grains. Avec des couteaux peu émoussés, il est judicieux de choisir un grain plus fin. Plus l'abrasif est fin, moins il y aura d'enlèvement de matière.

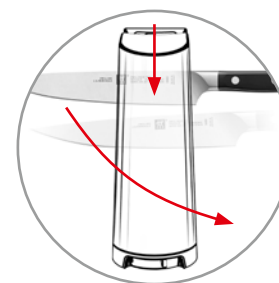
1. Placez le V-Edge sur une surface plane et antidérapante.
2. Choisissez l'abrasif et l'angle d'aiguisage.
3. Tenez le V-Edge d'une main et le couteau de l'autre.



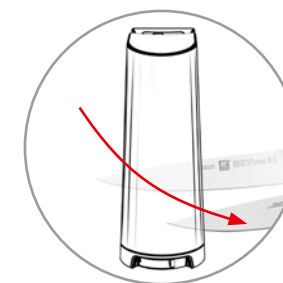
ATTENTION !

Passer la lame du couteau dans la fente de manière centrée sinon cela peut rayer la lame.

4. Tenez le couteau horizontalement et tirez-le vers le bas dans votre direction avec un angle à 45° environ.
5. Répétez le point 4 plusieurs fois.
(En fonction de l'état de départ du couteau et de l'abrasif utilisé).
6. Si vous le souhaitez, vous pouvez ensuite passer à un abrasif plus fin pour un résultat encore meilleur. Ou à un abrasif à plus gros grains s'il faut retirer plus de matière sur le couteau.



Étape 1



Étape 2



REMARQUE :

Les couteaux à lame dentelée ne peuvent pas être aiguisés avec le V-Edge.

Affûtage - Instructions

Les positions suivantes ne doivent pas être utilisées pour tenir le couteau :



Comment vérifier si le couteau est maintenant bien aiguisé ?

Dans l'idéal avec le test de la tomate. Son fonctionnement vous est expliqué page 44.



REMARQUE :

Après l'affûtage, la fine poussière d'affûtage doit être retirée du couteau sous un filet d'eau.

Si aucun effet notable ne se produit après un certain temps, l'angle du couteau est clairement plus grand que l'angle utilisé sur le V-Edge. Il faut donc retirer relativement beaucoup de matière. Donc si vous avez inséré l'adaptateur d'angle B, remplacez-le par l'adaptateur A. Si celui-ci est déjà utilisé, veuillez continuer l'affûtage jusqu'à parvenir à une amélioration visible du tranchant. Ce n'est nécessaire qu'une fois pour chaque couteau si vous le réaffûtez ensuite régulièrement avec le V-Edge, car le couteau dispose maintenant l'angle V-Edge idéal.



REMARQUE :

Placez votre V-Edge à portée de main sur votre plan de travail de cuisine et insérez la bande d'aiguisage à grains fins (p. ex. la bande verte). Vous pouvez ainsi passer simplement votre couteau plusieurs fois à travers votre E-Edge avant chaque utilisation pour le garder aiguisé longtemps.

Affûtage étendu

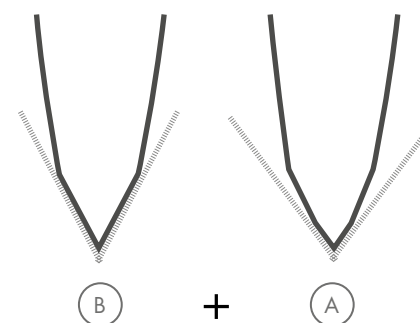


Le texte suivant s'adresse à tous ceux qui sont déjà de véritables professionnels de l'aiguisage - ou qui veulent le devenir.

Angle secondaire

Après avoir affûté le couteau avec l'adaptateur d'angle B, nous recommandons de l'affûter 3 à 5 fois avec un produit d'aiguisage fin et le plus grand angle d'aiguisage de l'adaptateur A.

Cette combinaison d'angle B-A a un gros avantage : L'adaptateur B donne à la lame un tranchant très fin. Réaffûter ensuite finement le tranchant avec l'adaptateur A lui donne plus de stabilité (voir la coupe transversale). Cela rend le tranchant plus robuste et le couteau reste tranchant plus longtemps.



Coupe transversale (simplifiée et non dessinée à l'échelle) d'un couteau avec un angle secondaire

Ébavurage complet après affûtage

Lors de l'aiguisage, un fin morfil peut apparaître sur la lame et donner l'impression que le couteau n'est pas aiguisé. Pour enlever ce morfil et lisser parfaitement le tranchant, nous recommandons après l'aiguisage de passer le couteau sur un cuir d'affûtage (p. ex. le cuir d'affûtage ZWILLING, réf. 32501-100).

Ou, vous pouvez également aussi appliquer simplement de la pâte à polir sur les bandes d'aiguisage du V-Edge. Après traitement du tranchant avec la pâte à polir, un ébavurage n'est généralement plus nécessaire et le résultat d'affûtage particulièrement fin.

Affûtage étendu

Comment contrôler que le couteau est maintenant bien aiguisé ?

Nous vous avons présenté le test de la tomate à la page 44.

Avec ce test, il est toutefois difficile d'identifier les zones sur le tranchant qui n'ont éventuellement pas encore été aiguisées. Le test du papier permet de les identifier car un couteau bien aiguisé ne reste pas accroché au papier.

Pour réaliser le test du papier, tenez en l'air une feuille de papier (p. ex. du papier d'impression standard) et essayez de la couper avec le couteau à 5 centimètres environ de votre main. Si le couteau coupe sans problème le papier sans accrocher ni se déchirer, le couteau est tranchant.



Étape 1



Étape 2



Étape 3

DANGER !

Ne pas placer le couteau trop près de la main. Il existe un risque de blessure !

Nettoyage



Nettoyage du boîtier

Lors de l'aiguisage, une fine poussière d'aiguisage peut se déposer sur le boîtier et dans la fente du V-Edge. Si elle entre en contact lors de l'aiguisage avec la lame du couteau, cela peut la rayer. Nous conseillons par conséquent de garder la fente propre avec un chiffon doux et sec. Si besoin, nettoyez le boîtier du V-Edge avec un chiffon doux sec ou humide et un nettoyant doux. Évitez cependant de laisser rentrer de l'eau à l'intérieur.

Nettoyage intérieur

La poussière d'aiguisage qui résulte du réaffûtage est extrêmement fine et ne dérange normalement pas lors de l'aiguisage. Vous ne devez par conséquent pas nettoyer le V-Edge de l'intérieur. En cas d'extrême encrassement, vous pouvez néanmoins dévisser le boîtier avec un tournevis usuel et le retirer. Une fois le boîtier retiré, le V-Edge peut être nettoyé avec précaution avec un pinceau ou un chiffon sec.

- Ne convient pas pour un lavage au lave-vaisselle
- Non protégé de l'eau, à garder par conséquent au sec



REMARQUE :

La garantie légale expire si vous dévissez les vis du V-Edge et retirez le boîtier.

Nettoyage des bandes d'aiguisage

En cas d'utilisation régulière, la bande d'aiguisage s'use un peu avec le temps. Cependant chaque côté de la bande d'aiguisage carrée peut être utilisé. En cas d'usure extrême d'un côté, vous pouvez simplement tourner à 90° la bande d'aiguisage et utiliser un « nouveau » côté pour affûter.

Si la capacité d'enlèvement de matière des bandes d'aiguisage diminue, celles-ci peuvent facilement être nettoyées à l'eau courante avec une éponge douce. Veuillez ne pas utiliser de paille de fer ou autres.

En cas de besoin, les bandes d'aiguisage dans différentes dimensions de grain peuvent être rachetées ou acquises en supplément.

Plus d'informations sur le V-Edge sur www.zwilling.com

Mise au rebut et élimination écologique



ATTENTION

En déposant votre appareil dans un point de collecte approprié, vous contribuez de manière significative à la protection de l'environnement.

- En règle générale, les pièces du V-Edge peuvent être jetées avec les ordures ménagères.
- Éliminez les différentes pièces du V-Edge de manière séparée selon les matériaux.
- Éliminez de manière appropriée les matériaux de l'emballage qui ne sont plus nécessaires.
- Veuillez respecter les consignes locales d'élimination des déchets. En cas de doute, contactez votre commune.

Por su seguridad



Los avisos importantes para su seguridad están identificados de manera especial. Tenga en cuenta estos avisos para evitar accidentes, lesiones y daños:

¡ADVERTENCIA!

Identifica avisos que, si no se tienen en cuenta, suponen un peligro de lesión o muerte.

¡PRECAUCIÓN!

Identifica avisos que, si no se tienen en cuenta, suponen un peligro de daños materiales.

NOTA:

Destaca consejos prácticos y otras informaciones.

Nos gustaría que el ZWILLING V-Edge se ocupe de afilar los cuchillos de su cocina durante muchos años. Recuerde que el incumplimiento de estas instrucciones puede derivar en lesiones o daños por los que no asumimos ninguna responsabilidad.

Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar el V-Edge.

NOTA:

Conserve bien las instrucciones. En caso de ceder el V-Edge a terceros, entregue también las instrucciones.

La inobservancia de estas instrucciones puede provocar lesiones o daños en el equipo o en el cuchillo.

¡PRECAUCIÓN!

Asegúrese siempre de mover con cuidado el cuchillo por el centro a través de la ranura guía. En caso de contacto con la carcasa de plástico, la hoja del cuchillo y la propia carcasa pueden sufrir arañazos.

Niños y grupos de personas determinados

Para ciertos grupos de personas, existe un peligro de lesión elevado:

Los niños no deben usar este equipo.

Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimientos, solo pueden utilizar el equipo si se les supervisa o se les enseña a usar el equipo de forma segura, y si comprenden los peligros derivados.

Los niños no deben efectuar tareas de mantenimiento ni limpieza del equipo. Mantenga a los niños alejados del material de embalaje. Existe riesgo de asfixia.

Tras su uso, guarde el equipo en un lugar inaccesible para los niños. Los niños no deben jugar con el equipo.

Si se detecta algún defecto

Un equipo defectuoso puede provocar daños materiales y lesiones: Si detecta algún daño, diríjase de inmediato al fabricante, al servicio de atención al cliente o a un especialista cualificado. Nunca emplee un equipo o accesorios defectuosos.

No intente reparar el equipo por su cuenta.

¡ADVERTENCIA!

Agarre bien el V-Edge por la carcasa mientras lo use. Los dedos deberían quedar siempre en el lateral de la ranura guía, y no delante ni detrás, pues ahí podrían darse lesiones.

Modo y finalidad de uso del equipo

El V-Edge se puede usar exclusivamente para afilar cuchillos convencionales. Tiene más información sobre el uso correcto en el apartado de instrucciones del afilado. Tenga presente que, en caso de uso indebido del afilador, se pueden generar peligros.

Utilice únicamente accesorios suministrados con el equipo o accesorios de nuestra empresa adquiridos posteriormente. No emplee el V-Edge en lugares expuestos a las condiciones atmosféricas. Cuando escoja el lugar de uso, cerciórese de que haya suficiente espacio.

ZWILLING V-Edge

Características



El ZWILLING V-Edge afila cuchillos europeos y japoneses sin problema y de un modo rápido y sencillo, y les confiere un afilado y una calidad solo comparables a los del afilado profesional con piedra de afilar. Los cuchillos de sierra no se pueden afilar con el V-Edge.

El V-Edge combina las ventajas de los afiladores y piedras de afilar convencionales: un uso simple y resultados excelentes en poco tiempo. Las bandas cerámicas de afilado en forma de V garantizan un afilado uniforme de toda la hoja sin riesgo de dañarla.

- Resultado de afilado excelente y fiable
- Mantiene el ángulo exacto del borde de corte
- Diferentes bandas con granulados distintos
- Fácil de utilizar
- Para hojas de afilado europeo y japonés (excepto las de sierra)
- Adaptador de ángulo intercambiable para hojas europeas y japonesas
- Los adaptadores de ángulo no usados pueden guardarse ocupando muy poco espacio



Resumen



2. Adaptadores de ángulo

- A Hojas de cuchillo europeo
- B Hojas de cuchillo japonés

3. Bandas cerámicas de afilado

Azul: granulado ~ F 150 (material abrasivo basto)

Verde: granulado ~ F 360 (material abrasivo medio/fino)

Las bandas de afilado tanto azules como verdes se pueden usar para ambos adaptadores de ángulo en caso necesario.

Antes del primer uso



1. Retire todo el material del embalaje.
2. Deseche el material del embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente, o resérvelo para guardar el V-Edge más adelante.
3. Compruebe que se le haya entregado el pedido completo (véase la fig. 1. – 3.) e intacto.



¡PRECAUCIÓN!

Si faltasen piezas o estuviesen dañadas, no utilice el equipo. Diríjase de inmediato al distribuidor donde ha adquirido el equipo.

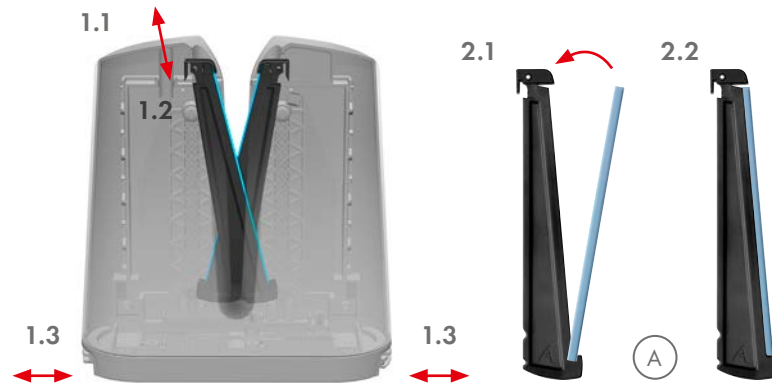
Preparación del equipo para su uso

Coloque el V-Edge sobre una superficie plana y lisa. Debería estar limpia y seca, y ser resistente al calor y las grasas.

Cambio de las bandas de afilado y los adaptadores de ángulo



Las diferentes bandas de afilado se acoplan con cada adaptador de ángulo. Emplee el adaptador adecuado al tipo de hoja según si desea afilar hojas europeas o japonesas. Seleccione la banda de afilado en función de si la hoja se debe afilar un poco o si está muy roma. Cuanto más romo esté el cuchillo, más basto debería ser el granulado. Recuerde que la cerámica es frágil y que, por tanto, se debería tratar con especial cuidado.



- Extracción/cambio del adaptador de ángulo: Solo tiene que sacarlo hacia arriba (consulte la figura 1.1).
- Cambio del material abrasivo/granulado: abra la tapa, monte el granulado deseado y cierre la tapa (consulte la figura 2.1 - 2.2).
- Inserción del adaptador de ángulo: métalo a lo largo de la guía hacia abajo hasta que escuche un clic y note que el adaptador encaja en su sitio (consulte la figura 1.2).
- El adaptador se debería poder meter bajo la carcasa fácilmente con el dedo.
- Almacenamiento: Los adaptadores de ángulo no usados (A o B) se guardan en la parte inferior del V-Edge (consulte la figura 1.3).

! PRECAUCIÓN

La cerámica se puede romper si se cae o se expone a golpes.

Ángulo de afilado intercambiable para hojas europeas y japonesas

Hay ángulos de afilado intercambiables para hojas europeas y japonesas.

El adaptador que no se esté utilizando se puede guardar en la base del V-Edge.

Hojas de cuchillo europeo

Por ejemplo, el cuchillo de guarnecer ZWILLING, ZWILLING Compact, el cuchillo de filetear ZWILLING o el cuchillo cebollero ZWILLING. Excepto hojas de sierra.



Cuchillos japoneses

Por ejemplo, ZWILLING Santoku, ZWILLING Nakiri y todos los Miyabi cuchillos. Excepto hojas de sierra.



Conocimientos básicos del afilado

Todo cuchillo de acero inoxidable se vuelve romo con el tiempo y se debe volver a afilar. Un cuchillo pierde su afilado en función, entre otras cosas, de lo que se corte con él y de la tabla para cortar empleada.

¿Cuándo se considera romo un cuchillo?

Para los expertos, un cuchillo está romo cuando el filo está redondeado y ya no se reconoce la cuña del filo. Los cuchillos romos ya no se pueden afilar más de forma eficiente con una chaira. Estos cuchillos precisan de un afilado nuevo con el que se lime, por lo general, material por ambos lados de la hoja para formar un nuevo filo fino.



¿Cómo sé si se debe afilar de nuevo mi cuchillo?

Con la prueba del tomate. Se trata de una prueba corriente para determinar el afilado de un cuchillo. Si puede cortar un tomate maduro con facilidad y sin que se aplaste, entonces la hoja del cuchillo está suficientemente afilada.



Cuchillo romo



Cuchillo afilado

Instrucciones del afilado



El V-Edge lima material del cuchillo según el adaptador de ángulo empleado. Si los cuchillos están muy romos, utilice el material abrasivo basto. Con cuchillos menos romos, es mejor utilizar el material abrasivo más fino. Cuanto más fino sea el material abrasivo, menos material se limará.

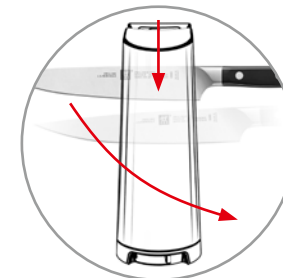
1. Coloque el V-Edge sobre una superficie plana y antideslizante.
2. Escoja el material abrasivo y el ángulo de afilado.
3. Sujete el V-Edge con una mano, y con la otra el cuchillo.



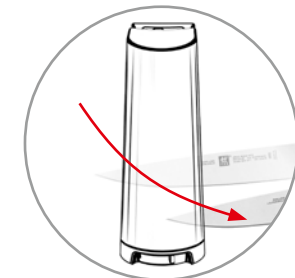
¡PRECAUCIÓN!

Páselo centrado; si no, la hoja del cuchillo puede sufrir arañazos.

4. Mantenga el cuchillo horizontal y bájelo en un ángulo de $\sim 45^\circ$ hacia usted.
5. Repita varias veces el punto 4. (Según el estado del cuchillo y el material abrasivo empleado.)
6. Si quiere, utilice entonces el material abrasivo más fino para mejorar el resultado. O el material abrasivo más basto si precisa limar más material.



Paso 1



Paso 2



NOTA:

Los cuchillos de sierra no se pueden afilar con el V-Edge.

Instrucciones del afilado

Los cuchillos no deben afilarse así:



¿Cómo compruebo si el cuchillo se ha afilado?

Lo mejor es la prueba del tomate. Para saber en qué consiste, consulte la página 60.



NOTA:

El polvo fino del afilado del cuchillo se debería limpiar después bajo agua corriente.

Si no percibe ninguna mejora tras cierto tiempo, el ángulo del cuchillo es mucho mayor que el ángulo ajustado en el V-Edge. Seguramente se ha limado mucho material. Si ha usado el adaptador de ángulo B, cámbielo por el A. Y si ya está usando este, siga afilando el cuchillo hasta que perciba una mejora notable del afilado. Este proceso solo se requiere una vez para cada cuchillo cuando los afila regularmente con el V-Edge, pues los cuchillos tienen ahora el ángulo ideal para el V-Edge.



NOTA:

Coloque el V-Edge sobre la encimera y utilice las varillas de afilado con un granulado fino (p. ej., las verdes). Antes de cada uso, puede pasar el cuchillo algunas veces por el V-Edge y así permanecerá afilado mucho tiempo.

Afilado avanzado

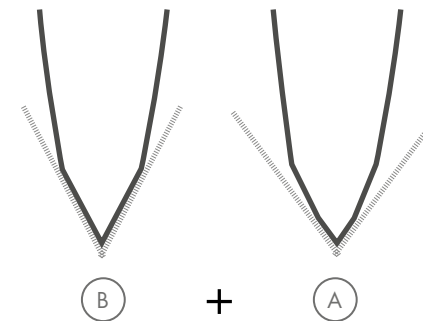


El siguiente apartado está dirigido al auténtico profesional del afilado, o a quien quiera aprender a serlo.

Ángulo secundario

Tras afilar el cuchillo con el adaptador de ángulo B, recomendamos repetir el proceso unas 3-5 veces con un material abrasivo fino y el ángulo de afilado mayor del adaptador A.

Esta combinación de ángulos B-A presenta una gran ventaja: con el adaptador B, la hoja obtiene un filo muy fino. El afilado fino posterior con el adaptador A le confiere mayor resistencia al filo (véase la ilustración de la sección). De este modo, el filo gana en robustez y el cuchillo dura más afilado.



Sección (simplificada, no a escala) de un cuchillo con ángulo secundario

Ángulo secundario

Alisado completo tras el afilado

Durante el afilado, se puede generar una rebaba fina en la hoja que, al tacto, dé la impresión de que el cuchillo no está afilado. Para eliminar esta rebaba y optimizar el filo, recomendamos pasar el cuchillo por un banco de piel (p. ej., el banco de piel ZWILLING, n.º art. 32501-100).

También se puede aplicar simplemente una pasta de pulir sobre las bandas de afilado del V-Edge. Tras usar la pasta de pulir para reparar el filo, normalmente ya no se necesita alisarlo y el perfil de afilado queda muy fino.

Afilado avanzado

¿Cómo compruebo si el cuchillo se ha afilado?

En la página 60 ya le hemos explicado la prueba del tomate.

Pero con esta prueba resulta difícil determinar los puntos del filo que quizá se deban afilar más. Con la prueba del papel sí se puede averiguar, pues un cuchillo bien afilado corta un folio de papel suspendido en el aire.

Para efectuar la prueba del papel, sujete un folio (p. ej., de papel de impresión estándar) en el aire, e intente cortarlo con el cuchillo a una distancia de unos 5 centímetros desde la mano. Si el cuchillo corta el papel sin problema, sin que se quede colgando y sin desgarrarlo, entonces el cuchillo está afilado.



Paso 1



Paso 2



Paso 3

⚠ ¡ADVERTENCIA!

No pase el cuchillo muy cerca de la mano. ¡Existe peligro de lesiones!

Limpieza



Limpieza de la carcasa

Durante el afilado, se puede depositar polvo fino del afilado sobre la carcasa o en la ranura del V-Edge. Si entra en contacto con la hoja del cuchillo durante el afilado, se pueden dar arañazos. Por ello, aconsejamos mantener limpia la ranura con un paño seco que no raye. En caso necesario, limpie la carcasa del V-Edge con una bayeta seca o húmeda, que no raye, y un producto lavavajillas suave. Eso sí, no permita que la humedad acceda al interior.

Limpieza interior

El polvo que se genera con el afilado es muy fino y no suele molestar durante este proceso. Por tanto, no tiene que limpiar el V-Edge por dentro. No obstante, si se produjese mucha suciedad, puede abrir la carcasa con un destornillador convencional y desmontarla. En cuanto retire la carcasa, puede limpiar el V-Edge con cuidado usando un paño o pincel seco.

- No apto para lavavajillas
- No está protegido contra el agua; manténgalo seco



NOTA:

Si afloja los tornillos del V-Edge y retira la carcasa, la garantía legal queda sin validez.

Limpieza de las bandas de afilado

Con el uso habitual, la superficie de afilado se va gastando con el tiempo. En todo caso, se puede usar cada lado de la banda de afilado cuadrada. Si un lado está muy gastado, puede girar la banda de afilado 90° y utilizar el otro "nuevo" lado para el afilado.

Si empeora el limado de las bandas de afilado, puede limpiarlas simplemente bajo agua corriente con una esponja suave. No utilice lana de acero ni materiales similares.

En caso necesario, puede adquirir nuevas bandas de afilado u otras con diferentes granulados.

Tiene más información sobre el V-Edge en www.zwilling.com

Eliminación respetuosa con el medio ambiente



PRECAUCIÓN

Con una eliminación adecuada, realiza una contribución importante a proteger el medio ambiente.

- Por lo general, las piezas del V-Edge se pueden tirar a la basura de casa.
- Deseche los diferentes componentes del V-Edge separados por tipos de material.
- Elimine el material de embalaje cuando no lo necesite más.
- Respete las disposiciones de reciclaje locales cuando deseche el artículo. En caso de duda, consulte con la administración local.

For din egen sikkerhed



Vigtige henvisninger vedrørende din sikkerhed er forsynet med en særlig markering. Disse henvisninger skal altid overholdes for at forebygge uheld samt person- og materialeskader:

ADVARSEL!

Særlige henvisninger, hvis manglende overholdelse betyder risiko for personskade eller livsfare.

PAS PÅ!

Særlige henvisninger, hvis manglende overholdelse betyder risiko for materialeskader.

BEMÆRK:

Fremhæver praktiske tips og andre informationer.

Det er vores ønske, at ZWILLING V-Edge skal sikre skarpe knive i dit køkken mange år frem i tiden. Vær opmærksom på, at manglende overholdelse af denne brugsanvisning kan medføre uheld samt person- og materialeskader, som vi ikke påtager os noget ansvar for.

Læs brugsanvisningen grundigt igennem, inden du tager V-Edge i brug.

BEMÆRK:

Opbevar denne brugsanvisning et sikkert sted. Hvis du overdrager V-Edge til en anden, skal brugsanvisningen så vidt muligt følge med.

Manglende overholdelse af denne brugsanvisning kan medføre personskader eller skader på apparatet eller kniven.

PAS PÅ!

Bevæg altid kniven forsigtigt gennem midten af styreslidsen. Hvis kniven kommer i berøring med plastikkabinettet, kan der opstå ridser på både knivbladet og plastikkabinettet.

Børn og særlige persongrupper

Særlige persongrupper har forhøjet risiko for at komme til skade:

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet kan anvendes af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental funktionsevne eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de dermed forbundne risici.

Børn må ikke varetage vedligeholdelsen og rengøringen af apparatet. Hold emballagen uden for børns rækkevidde. Risiko for kvælning.

Opbevar apparatet på et utilgængeligt sted for børn. Børn må ikke lege med apparatet.

Hvis du opdager en defekt

Et defekt apparat kan medføre materiale- og personskader: Hvis du opdager en skade på apparatet, skal du omgående kontakte producenten, dennes kundeservice eller en anden tilsvarende kvalificeret person. Brug aldrig et defekt apparat eller defekt tilbehør.

Forsøg ikke selv at reparere apparatet.

ADVARSEL!

Hold altid godt fast i selve kabinettet på V-Edge under brug. Din finger skal altid befinde sig ved siden af styreslidsen, aldrig foran eller bagved, da du ellers kan komme til skade.

Sådan og til dette formål må du anvende apparatet

V-Edge må udelukkende bruges til slibning af almindelige knive. Du finder yderligere oplysninger om korrekt anvendelse i kapitlet: Slibning-vejledning. Vær opmærksom på, at fejlagtig anvendelse af slibeværktøjet kan medføre farlige situationer.

Anvend udelukkende medfølgende eller senere bestilte originale tilbehørsdele sammen med apparatet. Anvend ikke V-Edge på steder udsat for vind og vejr. Sørg for tilstrækkelig arbejdsplads på opstillingsstedet.

ZWILLING V-Edge

Egenskaber



ZWILLING V-Edge sliber let og ubesværet europæiske og japanske knive, hvorved de opnår en skarphed og kvalitet, man ellers kun kender fra professionelle knivsliberier med slibesten, og så er processen endda både hurtig og enkel. Knive med bølgeskær kan ikke slibes på V-Edge.

V-Edge forbinder fordelene ved almindelige knivaftrækkere og slibesten: høj brugervenlighed og fremragende resultater på kort tid. Takket være keramiske slibestænger anbragt i V-form opnås en ensartet slibning af hele klingens, uden risiko for skader på klingens.

- Fremragende og pålideligt slibningsresultat
- Bevarer skærefladens præcise vinkel
- Forskellige slibestænger med forskellig grovhed
- Nem anvendelse
- Til klinger med europæisk og japansk skær (ikke bølgeskær)
- Udskiftelige vinkeladaptere til europæiske og japanske klinger
- Pladsbesparende opbevaring til ikke-anvendte vinkeladaptere



Oversigt



2. Vinkeladapter

(A) Europæiske knivblade

(B) Japanske knivblade

3. (Keramiske) slibestænger

Blå: kornstruktur ~ F 150 (groft slibemiddel)

Grøn: kornstruktur ~ F 360 (mediumfint slibemiddel)

Både de blå og grønne slibestænger kan bruges til begge vinkeladapters efter behov.

Inden første brug



1. Fjern samtlige emballagematerialer.
2. Bortskaf emballagen på miljøvenlig vis, eller gem den til senere opbevaring af V-Edge.
3. Tjek at leveringen er fuldstændig (sammenlign med fig. 1. – 3.) og intakt.



PAS PÅ!

Ved manglende eller beskadigede dele må du ikke tage apparatet i brug. Kontakt i så fald øjeblikkeligt forhandleren som solgte dig apparatet.

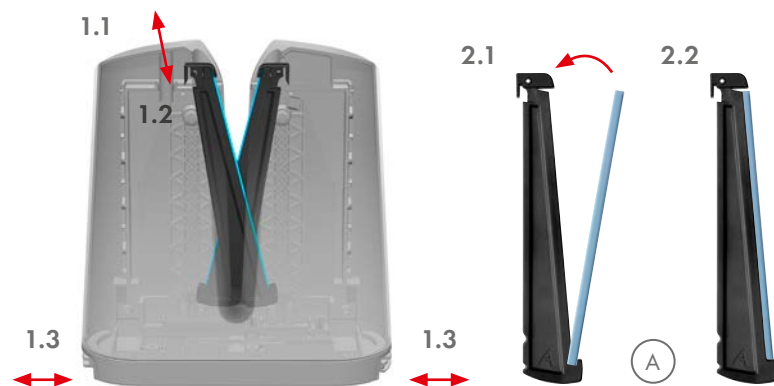
Forbered apparatet til brug

Anbring V-Edge på en plan, glat overflade. Overfladen skal være ren, tør og varme- samt fedtbestandig.

Udskiftning af slibestænger og vinkeladapter



De forskellige slibestænger passer i alle vinkeladaptere. Brug den passende adapter til din anvendte klingetype. Dette afhænger af om du skal slibe europæiske eller japanske klinger. Slibestangen skal vælges ud fra klingernes skarphedsgrad: skal de blot slibes efter, eller er de allerede meget sløve? Jo mere sløv kniven er, jo større strukturgrovhed skal du vælge. Vær opmærksom på, at keramik kan gå i stykker og derfor skal behandles med særlig stor omhu.



- Udtagning/udskiftning af vinkeladapteren: Vinkeladapteren trækkes opad og ud (se fig. **1.1**).
- Ændring af slibemiddel/strukturgrovhed: Vip hæften op, sæt slibestangen med den ønskede struktur på plads, og luk hæften igen (se fig. **2.1 - 2.2**).
- Isætning af vinkeladapteren: skub vinkeladapteren nedad langs styreslidsen, indtil du hører en kliklyd og mærker adapteren klikke på plads (se fig. **1.2**).
- Adapteren burde nu let kunne skubbes ind under kabinettet med fingeren.
- Opbevaring: Ikke anvendte vinkeladaptere (**A** eller **B**) kan opbevares i bunden af V-Edge på pladsbesparende vis (se fig. **1.3**).

! ADVARSEL

Keramik kan gå i stykker, hvis det tabes eller udsættes for slag og stød.

Udskiftelige slibevinkler til europæiske og japanske klinger

Det er muligt at købe udskiftelige slibevinkler til europæiske og japanske klinger.

Den adapter, som ikke er i brug, kan opbevares i bunden af V-Edge på pladsbesparende vis.

Europæiske knivblade

F.eks. ZWILLING grøntsagskniv, ZWILLING Compact, ZWILLING kødkniv eller ZWILLING kokkekniv. Undtagen klinger med bølgeskær.



Japanske knive

F.eks. ZWILLING Santoku, ZWILLING Nakiri og alle Miyabi knive. Undtagen klinger med bølgeskær.



Slibning – basisviden

Alle knive af rustfrit stål bliver med tiden sløve og skal slibes efter. Hvor hurtigt kniven mister sin skarphed afhænger bl.a. af det anvendte skæreunderlag og de anvendte skæremær.

Hvornår er en kniv sløv?

Den professionelle knivsliber kalder en kniv for sløv, når knivsæggen er rundet og ikke længere har nogen synlig vinkel. Sløve knive kan ikke gøres skarpe igen med strygstål. Sløve knive har brug for en rigtig slibning, hvor æggen poleres og der slibes metal af på begge sider af klingens. Resultatet er en ny, knivskarp æg.



Hvordan kan jeg se, om min kniv trænger til slibning?

Brug tomattesten. Denne test bruges hyppig til at teste en knivs skarphed. Hvis du uden problemer kan skære igennem skindet på en moden tomat uden at mase tomaten, er knivbladet skarpt nok.



Sløv
kniv



Skarp
kniv

Slibning – vejledning



V-Edge fjerner målrettet materiale på begge sider af knivbladet. Vinklen afhænger af den anvendte vinkeladapter. Hvis knivene er meget sløve, skal du bruge et grovkornet slibemiddel. Er knivene mindre sløve, skal du vælge et finkornet slibemiddel. Jo mere finkornet slibemidlet er, jo mindre materiale slibes der af kniven.

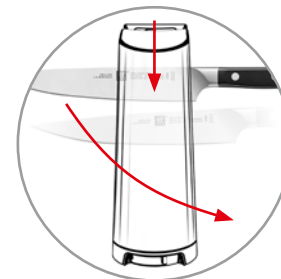
1. Anbring V-Edge på en flad, skridsikker overflade.
2. Vælg slibemateriale og slibevinkel.
3. Hold fast i V-Edge med den ene hånd, mens den anden holder fast i kniven.



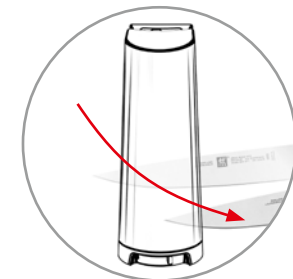
PAS PÅ!

Træk kniven igennem i midten, ellers kan der komme ridser på knivbladet.

4. Hold kniven vandret, og træk den nedad i en $\sim 45^\circ$ vinkel mod dig selv.
5. Gentag punkt 4 flere gange. (afhængigt af knivens tilstand og det anvendte slibemateriale).
6. Du kan skifte til et finere slibemiddel undervejs for et endnu bedre resultat. Eller et grovere slibemiddel, hvis der er brug for en større materialeafslibning.



Trin 1



Trin 2



BEMÆRK:

Knive med bølgeskær kan ikke slibes på V-Edge.

Slibning – vejledning

Følgende knivstillinger må ikke anvendes:



Hvordan ved jeg, om kniven er blevet skarp?

Her er tomattesten det bedste redskab. Se hvordan den fungerer på side 76.



BEMÆRK:

Når du er færdig med at slibe kniven, skal den rengøres for finstøv under rindende vand.

Hvis der ikke indtræffer nogen mærkbar effekt efter længere tids slibning, er knivens vinkel betydeligt større end den indstillede vinkel i V-Edge. Der skal altså slibes en relativt stor mængde materiale af. Hvis du anvender vinkeladapter B, skal du derfor skifte til adapter A. Hvis du allerede anvender adapter A, skal du fortsætte slibningen, indtil du opnår en mærkbar forbedring af knivens skarphed. Dette skal kun gøres en enkelt gang, hvis du søger for løbende at pleje kniven med V-Edge. Nu har kniven nemlig den optimale V-Edge-vinkel.



BEMÆRK:

Anbring din V-Edge på en lettilgængelig arbejdsflade i køkkenet, og udstyr den med finkornede slibestænger (f.eks. grønne slibestænger). På den måde kan du hurtigt køre dine knive gennem V-Edge et par gange inden hver brug, med det resultat at de holder sig skarpe længe.

Udvidet slibning

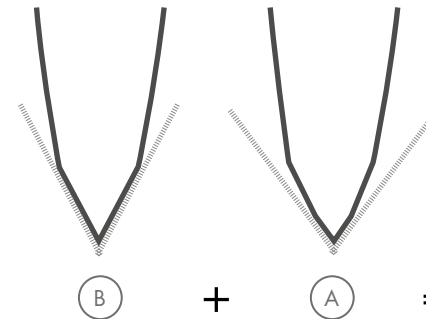


Følgende afsnit henvender sig til alle, der allerede er eksperter udi slibningens kunst – eller gerne vil blive det.

Sekundærvinkel

Når kniven er blevet slebet med vinkeladapter B, anbefaler vi dig at slibe kniven 3-5 gange med et fint slibemiddel og den større slibevinkel på adapter A.

Denne B-A-vinkelkombination har en stor fordel: Takket være adapter B får klingens en meget tynd knivæg. Den afsluttende finslibning med adapter A giver æggen mere stabilitet (se tværsnit). Det gør æggen mere robust, hvilket holder kniven skarp i længere tid.



Tværsnit (forenklet visning og ikke naturtro størrelse) af en kniv med sekundærvinkel

Fuldstændig afgratning efter slibning

Under slibningen kan der opstå en fin grat på klingens, med det resultat at kniven ikke føles skarp. For at fjerne denne grat og rette æggen fuldstændig op, anbefaler vi dig at trække kniven henover en slibesten af læder (f.eks. ZWILLING slibesten i læder, art. nr. 32501-100).

Alternativt kan du også komme poleringspasta på slibestængerne i V-Edge. Når du har plejet æggen med poleringspasta er en afgratning som regel ikke længere nødvendig, og du kan glæde dig over et særligt fint og præcist resultat.

Udvidet slibning

Hvordan ved jeg, om kniven er blevet skarp?

På side 76 kan du læse om den klassiske tomattest.

Denne metode er dog ikke så god til at identificere specifikke steder på æggen, som endnu ikke er blevet slebet skarpe. Her kan du i stedet bruge papirtesten. En velslebet og skarp kniv hænger nemlig ikke fast i papiret.

Du gennemfører papirtesten ved at holde et ark papir (f.eks. almindeligt printerpapir) ud i luften og forsøge at gennemsikre det med kniven ca. 5 centimeter fra din hånd. Kniven er skarp, hvis den uden problemer skærer igennem papiret uden at hænge fast eller rive papiret i stykker.



Trin 1



Trin 2



Trin 3



ADVARSEL!

Hold ikke kniven for tæt på hånden. Du kan komme til skade!

Rengøring



Rengøring af kabinettet

Når kniven slibes, kan fint slibestøv lægge sig på kabinettet og i slidsen på V-Edge. Hvis finstøvet kommer i berøring med klingens under slibningen, kan klingens ridset. Vi anbefaler derfor at rengøre slidsen med en ikke-kradsende, tør klud. Rengør ved behov kabinettet på V-Edge med en ikke-kradsende, tør eller fugtig karklud og et mildt opvaskemiddel. Der må ikke kunne trænge fugtighed ind i apparatets indre.

Indvendig rengøring

Finstøvet fra finslibningen er ekstremt fint og udgør normalt ikke noget problem under slibningen. Derfor behøver du ikke at rengøre V-Edge indefra. Skulle V-Edge alligevel blive ekstremt snavset, kan du åbne og fjerne skrueene i kabinettet med en almindelig skruetrækker. Så snart du har fjernet kabinettet, kan V-Edge forsigtigt rengøres med en tør pensel eller klud.

- Tåler ikke opvaskemaskine
- Er ikke beskyttet mod vand og skal derfor holdes tør



BEMÆRK:

Hvis du løsner skrueene på V-Edge og fjerner kabinettet, bortfalder købelovens garantidækning.

Rengøring af slibestængerne

Ved regelmæssig brug bliver slibefladen med tiden nedslidt en smule. Dette er dog normalt ikke noget problem, idet alle siderne på den kvadratiske slibestang kan bruges. Skulle en af siderne været slidt helt i bund, kan du bare dreje den 90° og tage en "ny" side i brug.

Hvis slibestængernes slibeevne aftager, kan du rengøre dem under rindende vand med en blød svamp. Undlad at bruge ståluld eller lignende.

Ved behov kan slibestængerne efterbestilles i forskellige kornstørrelser eller købes ved siden af.

Du finder yderligere oplysninger om V-Edge på www.zwilling.com

**BEMÆRK**

Når du bortskaffer din V-Edge på korrekt vis, er du med til at passe godt på miljøet.

- I de fleste tilfælde kan V-Edge og dennes dele bortskaffes via husholdningsaffaldet.
- Overhold reglerne for affaldssortering, og bortskaf de forskellige dele af V-Edge sorteret efter materiale.
- Overflødig emballage skal bortskaffes på korrekt vis.
- Overhold de lokale affaldsbestemmelser i forbindelse med bortskaffelsen. Henvend dig til din kommune ved yderligere spørgsmål.

No. 01030-76YI-0 · © 2019 ZWILLING J.A. Henckels AG



ZWILLING J.A. Henckels AG

Gruenewalder Strasse 14-22 · 42657 Salingen
Germany · www.zwilling.com