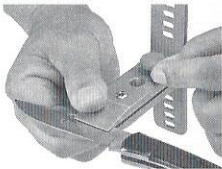


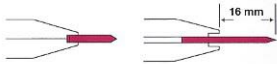
## DEUTSCHE INSTRUKTIONEN

### 1. BEFESTIGEN DER MESSERKLINGE

Die festgeschraubte Klammer vom Behälter entfernen. - Die vordere Schraube vier volle Drehungen aufdrehen. **Nur mit den Fingern**, die hintere Daumenschraube voll anziehen und dann zwei volle Drehungen lösen. Das Messer in die Klemmbacke einführen. Die Klemmbacke mit der Hand zusammendrücken während Sie die vordere Schraube festdrehen. **Die Schraube nicht überdrehen**. Die hintere Daumenschraube völlig festschrauben um das Messer einzurasten.



**PRO TIP:** Für beste Resultate sollte die Spalte auf der Rückseite der Klammer gleich oder größer als die Spalte bei den vorderen Zacken der Klammer sein. Ungefähr 5/8" (1,6 cm) der Klinge sollte vom Ende der Klammer freistehend sein. Für Klingen unter 1/2" (1,25 cm) Breite, oder um einen 17° Winkel an den meisten Klingen zu erreichen: die beiliegende Flachschaube benutzen anstatt der vorderen Daumenschraube.



### 2. ZUSAMMENBAU DES SCHLEIFSTEINS

Den Schleifstein mit dem Stein nach unten auf eine ebene Fläche legen. Die Flügelschraube abschrauben und die Führungsstange von unten nach oben führen, wie unten gezeigt. Stellen Sie sicher, daß der Schleifstein und die Stange flach mit der ebenen Fläche sind. **Nur Fingerdruck benutzen**, und die Schraube an dem Schleifsteinhalter festschrauben um den Stab festzuhalten.



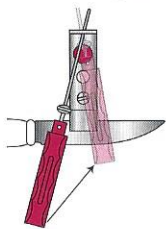
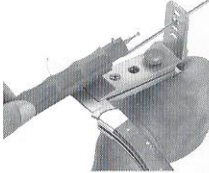
Prüfen Sie die Geradheit und Angleichung mit dem Schleifstein gegen eine ebene Fläche. Versichern Sie daß Stange und Schleifstein die ebene Fläche an der gesamten Länge entlang berühren. Sollte die Stange mit dem Stein nicht eben sein, dann zum Angleichen mit **leichtem Fingerdruck** biegen.

### 3. SCHLEIFVERFAHREN

Mit dem groben Stein anfangen, die Führungsstange in das gewünschte Winkelloch einführen.

**Für Lansky Arkansas Stein-Kit:** Die Steine während dem Arbeiten ölig halten.

**Kein Öl an den Lansky Diamant-Schleifsteinen verwenden:** Die Diamant-Schleifsteine nur mit Wasser und einer alten Zahnbürste reinigen. Den Schleifstein unbedingt trockenreiben ehe man ihn einlagert.



An der Befestigung des Messers bei dem Schutz anfangen und den Stein gegen die Kante halten. Den Stein gegen die Kante drücken (in die Klinge) während man den Stein in Richtung Spitze bewegt. Den Schleifstein hochheben und wiederholen (immer in die Klinge hinein schärfen). Falls der Schleifstein die Messerspitze nicht erreicht dann den Schleifstein heben und dort anfangen wo man aufgehört hat. Weiterhin gegen die Kante drücken während man in Richtung Spitze streicht. Zuerst eine Seite schärfen dann die gesamte Klammer umdrehen und die Gegenseite schärfen dabei die selbe Anzahl von Streichen auf beiden Seiten benutzen.

**Schleifsteine auswählen:** Für sehr stumpfe Klingen mit dem größten Stein schärfen dann auf andere Steine umwechseln und immer feinere Steine benutzen. Für weniger stumpfe Klingen mit den mittleren oder feineren Steinen anfangen. Die feinsten Fertigungssteine erzeugen eine glatte, polierte Schleifkante.

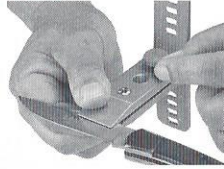
**PRO TIP:** Bitte geben Sie der Messerspitze besondere Aufmerksamkeit; es ist möglich daß sie verbessert werden muß mit ein paar extra Streichen von jedem Stein.

Sollten Ihre Steine glatter arbeiten das bedeutet daß die Steine mit Metallspänen verstopft sind, welches ihre Wirksamkeit reduziert. Mit Öl säubern. Das Öl hebt die Metallspäne von den Steinen ab und sie können dann mit einem Lappen gewegewischt werden. Diamantenschleifsteine mit Seife und Wasser und einer alten Zahnbürste säubern.

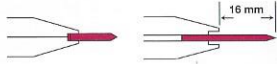
## MODE D'EMPLOI

### 1. FIXATION DE LA LAME DU COUPEAU

Sortir l'étau de la boîte. Comme l'étau est serré à fond, desserrer la vis avant sur au moins deux tours complets. Placer la lame du couteau entre les mâchoires de l'étau. Réfermer les mâchoires de l'étau en les pinçant entre les doigts tout en vissant la vis avant. **Ne pas trop serrer la vis**. Visser la vis de serrage arrière à fond pour solidement emprisonner le couteau.

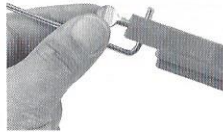


**CONSEIL DE PRO:** Pour obtenir de meilleurs résultats, l'écart à l'arrière de l'étau doit être égal ou supérieur à l'écart à proximité des mâchoires à l'avant de l'étau. Environ 5/8" (1,6 cm) po de la lame doit être exposée au bout de l'étau. Dans le cas de lames de moins de 1/2" (1,25 cm) po de largeur, ou pour aiguiser à un angle de 17° sur la plupart des lames, remplacer la vis de serrage avant par la vis plate fournie.



### 2. ASSEMBLAGE DE L'AFFILOIR

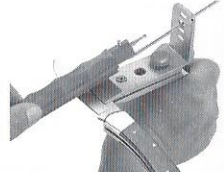
Déposer l'affiloir, pierre à aiguiser vers le bas, sur une surface plane. Dévisser la vis à oreilles et insérer la tige-guide en l'enfilant par le dessous, comme illustré. **En utilisant seulement la simple pression des doigts**, serrer la vis à oreilles pour fixer la tige-guide solidement à l'affiloir.



Vérifier si la tige-guide est bien droite et alignée par rapport à l'affiloir en les posant sur une surface plane. La tige-guide et l'affiloir doivent tous deux être bien à plat sur toute leur longueur contre la surface plane. Si la tige n'est pas de niveau avec l'affiloir, la plier pour qu'elle soit bien alignée en n'exerçant qu'une **légère pression du doigt**.

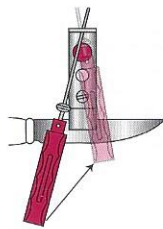
### 3. MÉTHODE D'AIGUISAGE

Débuter avec la pierre à gros grain. Insérer la tige-guide dans le trou correspondant à l'angle d'aiguisage voulu.



**Trousse de pierres Arkansas de Lansky:** Garder les pierres huilées pendant l'aiguisage.

**Affiloirs à diamants de Lansky: ne pas enduire d'huile les affiloirs à diamants. Pour déloger la limaille accumulée sur les affiloirs à diamants, les nettoyer dans de l'eau savonneuse en les frottant avec une vieille brosse à dents. Les tamponner ensuite avec un chiffon non pelucheux jusqu'à ce qu'ils soient bien secs avant de les ranger.**



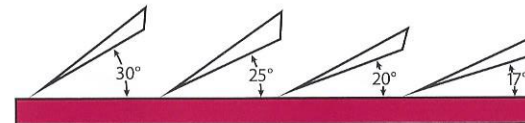
Pour affûter une lame, débiter à la base du couteau, près de la garde. Déposer l'affiloir sur le tranchant, puis pousser l'affiloir contre le tranchant (contre la lame) en un geste fluide, en dirigeant l'affiloir vers la pointe du couteau. Soulever l'affiloir répéter le geste (toujours aiguiser en poussant contre la lame). Si votre geste n'a pas guidé l'affiloir jusqu'à la pointe de la lame, il suffit de soulever l'affiloir et de le déposer à l'endroit où la pierre à aiguiser a perdu contact avec la lame. Recommencer à pousser l'affiloir contre le tranchant jusqu'à la pointe du couteau. Aiguiser une face de la lame, puis retourner l'étau et aiguiser l'autre face en répétant le même nombre de coups d'affiloir sur ce côté.

**Choix des pierres d'aiguisage:** Pour réaffûter des lames très émoussées, débiter avec la pierre au grain le plus gros. Utiliser successivement toutes les pierres en choisissant chaque fois un grain de plus en plus fin. Dans le cas de lames légèrement émoussées, débiter plutôt avec les pierres à grain moyen ou fin. Les pierres au grain le plus fin produisent un tranchant lisse et poli.

**CONSEIL DE PRO:** Porter une attention particulière à la pointe de la lame; son tranchant peut avoir besoin d'être peaufiné et retouché par quelques coups d'affiloir de plus avant de passer à la pierre suivante.

Un affiloir qui glisse plus facilement sur le fil d'une lame signale que la pierre est chargée de limaille, et donc moins efficace. Nettoyer la pierre à l'huile. L'huile détache la limaille et il suffit ensuite de la retirer avec un chiffon. Dans le cas des affiloirs à diamants, les nettoyer dans de l'eau savonneuse en les frottant avec une vieille brosse à dents.

## GERMAN



### LANSKY SCHLEIFWINKEL

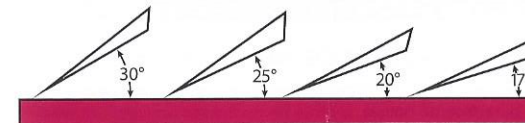
Winkel 17 Grad: ein sehr steiler Winkel, der nur für Rasierklingen, Klingen zum Holzschnitzen oder für ähnliche Werkzeuge empfohlen wird. Er macht eine außergewöhnlich scharfe, aber sehr feine Schneide.

Winkel 20 Grad: ein Winkel, der vor allem für hochwertige Qualitätsklingen verwendet wird. Bei dieser Art von Messern gibt er eine ausgezeichnete Schärfe. Ideal auch für Küchenmesser.

Winkel 25 Grad: ein Winkel, der für die meisten Messer empfohlen wird, die eine ausdauernde, scharfe Schneide benötigen. Ideal für die Jagd und für Messer, die im Freien verwendet werden.

Winkel 30 Grad: ein hervorragender Winkel für Messer, die zum Schneiden von Pappe, Draht oder Teppichen verwendet werden.

## FRENCH



### LES ANGLES D'AFFUTAGE LANSKY

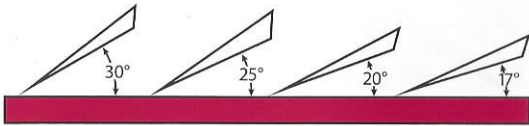
17° Un angle extrême recommandé seulement pour les lames de rasoir et les lames similaires. Permet une coupe extrêmement tranchante mais délicate.

20° Un angle utilisé fréquemment pour les lames des couteaux de haute qualité. Permet une coupe excellente pour cette catégorie de couteaux et pour les couteaux de cuisine.

25° L'angle recommandé pour la plupart des couteaux qui ont besoin d'une coupe effective et durable. Angle idéal pour les couteaux de chasse et de plain-air.

30° Un angle extraordinaire pour les couteaux servant à des travaux durs tels la coupe du carton, de fil métallique et les tapis. Pour usage dur seulement.

## ENGLISH



### LANSKY SHARPENING ANGLES

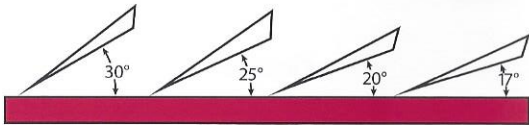
**17° Angle** – A severe angle recommended for fillet knives, razor blades, scalpels or similar tools. Provides an extremely sharp but delicate edge.

**20° Angle** – A commonly used angle for higher quality blades. Provides an excellent edge for kitchen cutlery and slicing knives.

**25° Angle** – The recommended angle for most knives that need a durable, sharp edge. Ideal for hunting and outdoor knives.

**30° Angle** – An outstanding angle for knives that see the heavy use of cutting cardboard, wire or carpets. Recommended for heavy duty use.

## SPANISH



### ÁNGULOS DE AFILAR LANSKY

**Ángulo de 17°.** Un ángulo severo recomendado solamente para filos de navaja u otras herramientas similares. Provee un filo extremadamente afilado pero muy delicado.

**Ángulo de 20°.** Un ángulo comunmente usado para navajas de buena calidad. Provee un filo excelente para este tipo de cuchillos. Ideal para cuchillos de cocina.

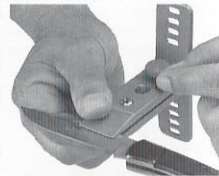
**Ángulo de 25°.** Este es el ángulo recomendado para la mayoría de los cuchillos que necesitan un filo agudo, durable. Ideal para cuchillos de caza y de uso fuera de la casa.

**Ángulo de 30°.** Este es un ángulo sobresaliente para cuchillos que se utilizan regularmente para cortar cartón, alambre o alfombras. Solamente para cuchillos de trabajo pesado.

## INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

### 1. CÓMO SUJETAR LA HOJA DEL CUCHILLO

Saque de la caja el sujetador plegado. Afloje el tornillo frontal cuatro revoluciones completas. **Con los dedos solamente**, apriete completamente el tornillo trasero para ajuste manual pero luego afloje dos revoluciones completas. Coloque el cuchillo en la boca del sujetador. Presione con la mano la boca del sujetador mientras aprieta el tornillo frontal. **No lo apriete demasiado.** Apriete completamente el tornillo trasero para ajuste manual para mantener el cuchillo en su lugar.

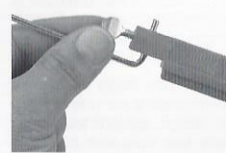


**CONSEJO PROFESIONAL:** Para obtener los mejores resultados, la brecha en la parte trasera del sujetador debe ser igual o mayor que la brecha en la boca del sujetador. La hoja del cuchillo debe sobresalir aproximadamente 1,6 cm (5/8 pulgada) del extremo del sujetador. Para hojas menores de 1,25 cm (1/2 pulgada) de ancho o para lograr un ángulo de 17° en la mayoría de las hojas, haga lo siguiente: en lugar del tornillo frontal para ajuste manual use el tornillo de cabeza plana suministrado.



### 2. CÓMO ENSAMBLAR LA PIEDRA DE AFILAR

Coloque la piedra de afilar sobre una superficie llana, con el lado con piedra hacia abajo. Afloje el tornillo de mariposa y meta la varilla para guía de abajo hacia arriba, como se muestra a continuación. Asegúrese de que la piedra de afilar y la varilla estén completamente planas sobre la superficie llana. Para sujetar firmemente la varilla, **apriete con los dedos solamente** el tornillo en el asidero de la piedra de afilar.



Sobre una superficie llana, compruebe que la varilla esté recta y alineada con respecto a la piedra de afilar. Asegúrese de que tanto la varilla como la piedra de afilar tocan la superficie llana en toda su extensión. Si la varilla no está nivelada con respecto a la piedra de afilar, dóblela para que se alinee **presionándola levemente con los dedos.**

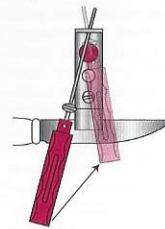
### 3. PROCEDIMIENTO DE AFILADO

Comience con una piedra de afilar gruesa; meta la varilla guía en el agujero para el ángulo que haya seleccionado.

**Para Lansky Arkansas Stones Kit:** Mantenga las piedras aceitadas al efectuar el afilado.

**No ponga aceite en las piedras de afilar Lansky**

**Diamond:** En su lugar, limpie las piedras de afilar de diamante con agua y con un cepillo para los dientes viejo. Antes de almacenarlas, seque por puntos las piedras de afilar completamente.



Comience por la base del cuchillo, cerca de la empuñadura y coloque la piedra de afilar en el borde del filo. Presione la piedra de afilar hacia adentro del borde del filo (hacia adentro de la hoja), moviendo a la vez la piedra de afilar hacia la punta. Levante la piedra de afilar y repita el movimiento (afile siempre hacia adentro de la hoja). Si la piedra de afilar no llega a la punta de la hoja, simplemente levante la piedra de afilar y comience de nuevo desde el punto en el que se detuvo. Continúe presionando contra el borde del filo, mientras la mueve hacia la punta. Afile un lado primero, luego dé vuelta al sujetador y afile el lado opuesto usando el mismo número de pasadas en cada lado.

**Cómo seleccionar las piedras de afilar:** En caso de hojas extremadamente desafiladas, use la piedra de afilar más gruesa que esté disponible y luego use las otras utilizando cada vez más y más finas. En caso de hojas levemente desafiladas, comience usando en cambio las piedras medianas o finas. Las piedras de afilar más finas producen un filo uniforme y pulido.

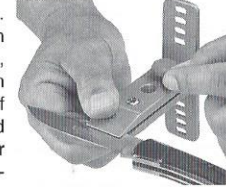
**CONSEJO PROFESIONAL:** Ponga atención especial a la punta de la hoja; podría ser necesario refinarla con unas pasadas más, utilizando cada una de las piedras de afilar.

Cuando las piedras de afilar comienzan a resbalar indica que se han obstruido con virutas de metal, lo que reduce su efectividad. Límpielas con aceite. El aceite levanta las virutas de metal de las piedras hacia donde se las pueda atrapar con un trapo. Limpie las piedras de afilar de diamante con agua, jabón y un cepillo para los dientes viejo.

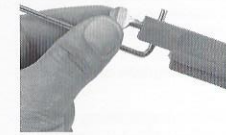
## ENGLISH INSTRUCTIONS

### 1. ATTACHING KNIFE BLADE

Remove fully tightened clamp from case. Loosen the front screw four full turns with a dime or screwdriver. **Using fingers only**, tighten rear thumbscrew all the way and then loosen two full turns. Place knife in jaws of clamp. Pinch jaws of clamp with your hand while tightening the front screw. **Do not over torque the screw.** Fully tighten rear thumbscrew to lock knife in place.



**PRO TIP:** For best results, the gap at the back of the clamp should be equal or *slightly* greater than the gap near the front jaws of the clamp. Approx. 5/8" of the blade should be exposed from the end of the clamp. *If the hone hits the thumbscrew, replace it with the flat head screw provided.* For blades approx. 1/2" and under wide, use the notch in the clamp. Position average or oversized blades beyond notch and well into the knife clamp (see diagram).



### 2. ASSEMBLING THE HONE

Place hone stone side down, on a flat surface. Unscrew wing screw and feed guide rod from bottom up, as shown below. Make sure hone and rod are flush with flat surface. **Using finger pressure only**, tighten screw on hone holder to hold rod securely.

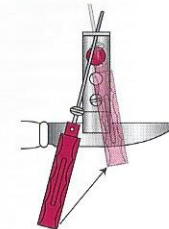
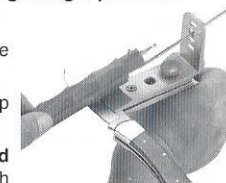
Check straightness and alignment with hone against a flat surface. Be sure rod and honing stone touch flat surface along entire length. If rod is not level with stone, bend it into alignment using **light finger pressure.**

### 3. SHARPENING PROCEDURE

Beginning with the coarse stone, insert guide rod into angle hole you have selected.

**For Lansky Arkansas Stones Kit:** Keep stones oiled as you work.

**Do not apply oil to the Lansky Diamond hones:** Clean diamond hones instead with water and an old toothbrush. Dab hone absolutely dry before storage.



Start at the knife's base, near the guard and place the hone against the edge. Push the hone against the edge (into the blade), while moving the hone towards the tip of the blade covering a 2" section of blade per stroke. Lift the hone and repeat (always sharpen into the blade). Sharpen one side first, then flip entire clamp over and sharpen the opposite side using the same number of strokes on each side. For longer knives, sharpen in sections repositioning the clamp if needed.

**Selecting Hones:** For extremely dull blades, sharpen with the coarsest hone available then move through the hones, using finer and finer hones. For slightly dull blades, start with the medium or fine stones instead. The finest finishing hones produce a smooth, polished cutting edge.

**PRO TIP:** Pay careful attention to the tip of the blade; it may need to be refined with a few extra strokes, using each hone.

If your hones begin to move more smoothly this indicates your stones are clogged with metal shavings, reducing effectiveness. Clean with oil. The oil will lift the metal shavings from the stone where they can be wiped off with a rag. Clean diamond hones with soap, water and an old toothbrush.

**LANSKY**  
SHARPENERS

P.O. Box 800 • Buffalo, NY 14231 U.S.A.

Phone: 716-877-7511 • Fax: 716-877-6955 • [www.lansky.com](http://www.lansky.com)

Entire Contents ©2016 Arthur Lansky LeVine & Associates, Inc.