



Knife Sharpener

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS PRODUCT. INJURY CAN RESULT FROM IMPROPER USE. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

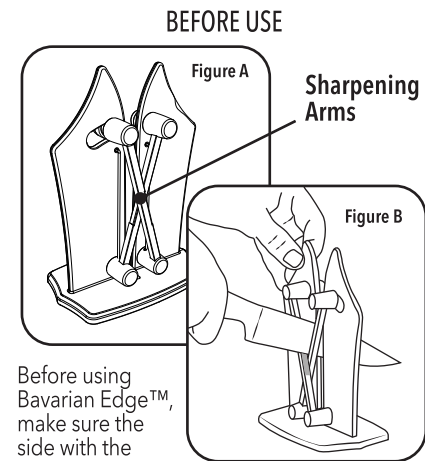
WARNING

- Keep out of reach of children.
- To avoid injury, please use care when handling knives.
- Only use on dry flat surfaces.
- Do not push knife blade down forcefully onto Bavarian Edge™.

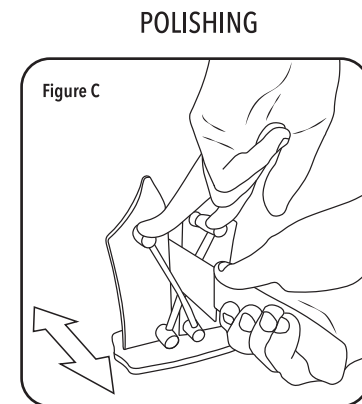
CAUTION

- Before use, make sure your work area is clean, dry and flat. Always exercise caution when using knives in any manner. Sharp and even dull knives can cause serious injury. Always make sure any fingers or body parts are out of the blade's path as you use Bavarian Edge™. Always clean the knife's blade before and after using Bavarian Edge™. Not for use with ceramic blades.
- Wiping knife across fingers to gauge sharpness may result in unintended cuts and injury. To determine if knife is sharp, use on test material. Do not use fingers.
- Keep fingers away from blade during sharpening. Handle sharpened knives with care to avoid cutting yourself or others and causing injury.

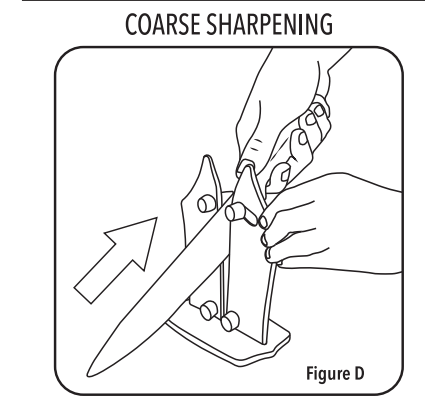
PRODUCT MAY VARY FROM IMAGES SHOWN



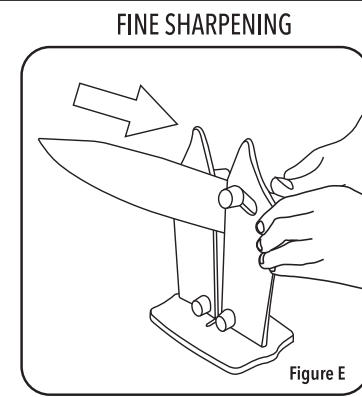
Before using Bavarian Edge™, make sure the side with the sharpening arms is facing you. (Figure A) To prevent Bavarian Edge™ from becoming unstable and causing potential injury, hold Bavarian Edge™ steady with your other hand, taking care to keep steady hand away from knife blade. (Figure B)



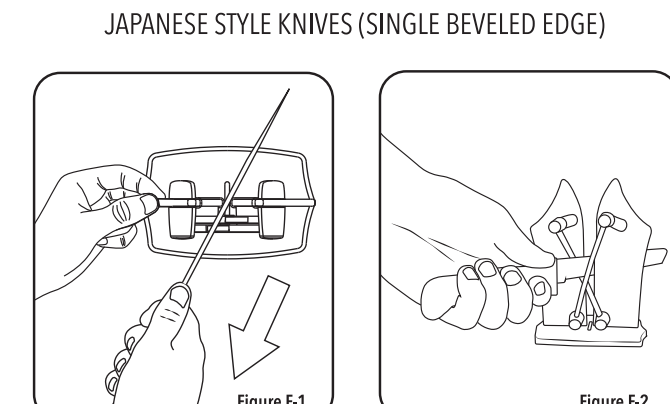
To polish your knife's blade, giving it a very sharp, smooth edge, position the knife horizontally in your hand and through the opening of the Bavarian Edge™. Next, with your other hand, carefully separate the sharpening arms. Lightly move the blade in a back and forth sawing motion. (Figure C) Do not push knife down.



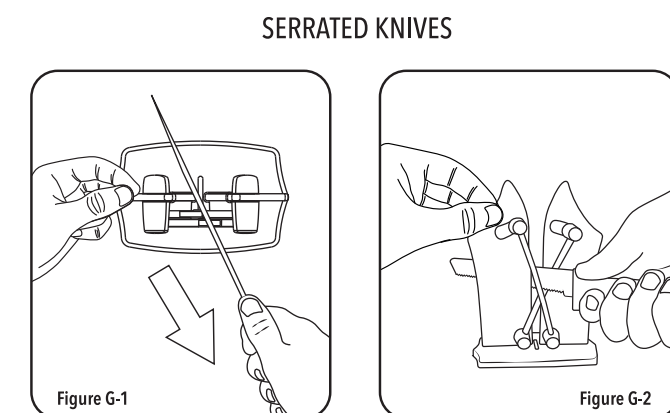
To coarsely sharpen your blade, position the knife in your hand so that the knife's handle is higher than the tip of the blade. Next, gently pull the knife through the opening (Figure D) only applying a light amount of downward pressure. Do not forcefully push down. Only pull through 3-4 times. After you have coarsely sharpened your blade, make sure to then finely sharpen it. (Figure E)



To finely sharpen your blade, position the knife in your hand so the knife's handle is lower than the tip of the blade. Next, gently pull the knife through the opening (Figure E); only apply a light amount of downward pressure. Do not forcefully push down. Repeat a few times.



Position your Japanese Style single beveled edge knife horizontally in your hand and through the opening of Bavarian Edge™. Next, position the knife to the left at a 35 degree angle, as shown in Figure F-1. Position the knife to the right instead if the bevel is on the right of the blade. Now gently pull the knife through the opening (Figure F-2) only applying slight downward force. Do this a few times. Do not push knife down forcefully.



Position your serrated knife horizontally in your hand and through the opening of Bavarian Edge™. Next, position the knife to the right at a 35 degree angle, as shown in Figure G-1. Position the knife to the left instead if the serrations are on the left of the blade. Now gently pull the knife through the opening (Figure G-2) only applying slight downward force. Do this a few times. Do not push down forcefully. Do not do additional sharpening.

COMBINATION KNIVES

You may have a knife where some areas of the blade are serrated and some areas of the blade have a double beveled edge. Refer to the "SERRATED KNIVES" instructions for the serrated areas, and refer to the "FINE SHARPENING" / "COARSE SHARPENING" / "POLISHING" instructions for the double beveled areas.

CLEANING

During use, some metal shaving might accumulate on the Bavarian Edge™ and the knife that you are sharpening. Make sure to periodically wipe down the Bavarian Edge™ with a soft damp cloth to remove shavings. Also, after each time you sharpen a knife with the Bavarian Edge™, make sure to remove all metal shavings from the blade. Bavarian Edge™ is not dishwasher safe; do not attempt to clean with any harmful or abrasive chemicals.

Supertek™

Distributed by
Supertek Canada Inc.
Mont-Royal, QC H4T 1X2
Customer Service:
1-800-304-8354
Made in China.

LIMITATION OF LIABILITY
Liability limited to the purchase price of this product.
Supertek Canada Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages or any implied warranty on this product.



Affûte-couteaux

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ LIRE TOUTES LES MISES EN GARDE ET LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. UN USAGE INADÉQUAT PEUT CAUSER DE GRAVES BLESSURES. VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

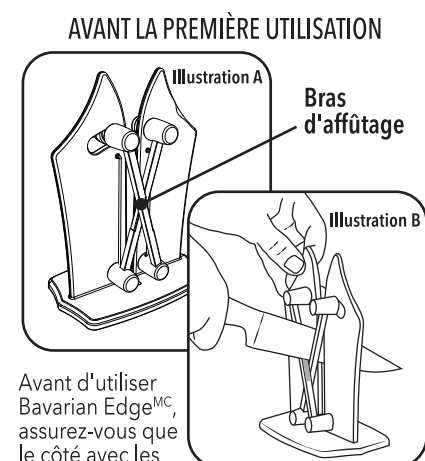
AVERTISSEMENTS

- Gardez hors de la portée des enfants.
- Manipulez les couteaux avec précaution afin d'éviter de vous blesser.
- Utilisez l'appareil sur une surface plate.
- Ne forcez jamais les lames dans l'affûte-couteaux Bavarian Edge™.

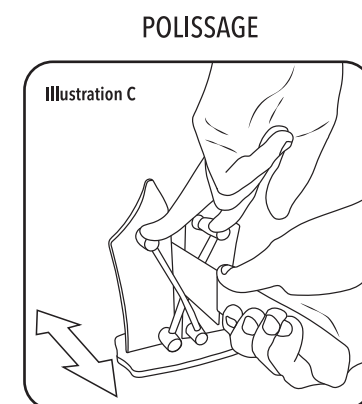
MISES EN GARDE

- Avant d'utiliser l'appareil assurez-vous que la zone de travail est propre, sèche et plate. Faites toujours preuve de prudence lorsque vous manipulez les couteaux. Des couteaux aiguisés et même émoussés peuvent causer de graves blessures. Assurez-vous toujours que vos doigts ou toute autre partie de votre corps soit loin des lames lorsque vous utilisez Bavarian Edge™. Lavez toujours la lame des couteaux avant et après avoir utilisé Bavarian Edge™. Ne convient pas aux lames de céramique.
- Ne vérifiez pas l'affûtage avec vos doigts afin d'éviter de vous couper ou de vous blesser. Si vous désirez vérifier l'affûtage, faites un test sur du matériel ou un aliment. Évitez de toucher aux lames affûtées avec vos doigts.
- Tenez vos doigts éloignés de la lame lorsque vous affûtez. Manipulez les couteaux affûtés avec précaution afin de ne pas vous couper ni blesser quelqu'un d'autre.

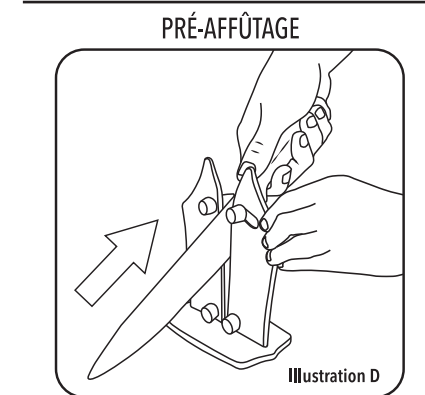
LE PRODUIT PEUT VARIER DE CELUI ILLUSTRÉ.



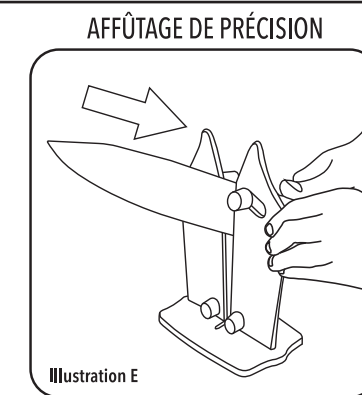
Avant d'utiliser Bavarian Edge™, assurez-vous que le côté avec les bras d'affûtage soit face à vous (Illustration A). Afin d'éviter que Bavarian Edge™ soit instable et cause des blessures, tenez-le solidement avec votre autre main en évitant de toucher aux lames (Illustration B).



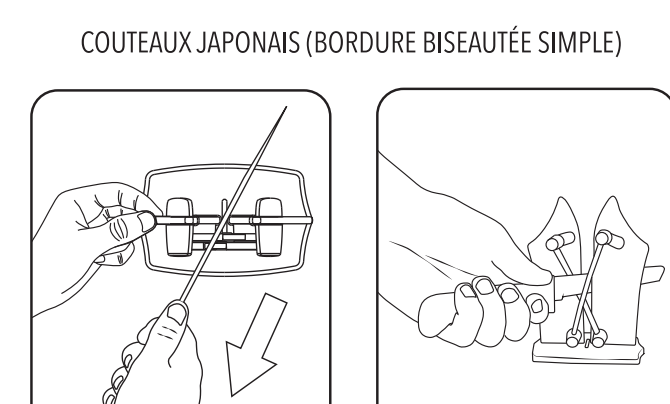
Pour polir la lame de votre couteau afin qu'elle soit tranchante et lisse, tenez le couteau à l'horizontale et glissez-le dans l'ouverture de Bavarian Edge™. Séparez ensuite les bras d'affûtage avec votre autre main tout en faisant preuve de prudence. Bougez doucement la lame en exécutant un mouvement de va-et-vient (Illustration C). Ne poussez pas la lame avec force.



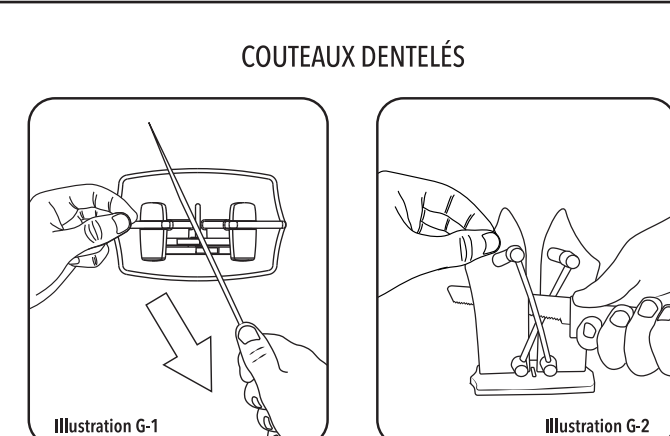
Pour affûter grossièrement votre lame, tenez le couteau de sorte que le manche soit plus haut que la pointe de la lame. Glissez doucement la lame dans l'ouverture (Illustration D) en appliquant une légère pression vers le bas. Ne poussez pas la lame avec force. Glissez-la seulement de 3 à 4 fois. Lorsque le pré-affûtage est terminé, assurez-vous ensuite d'affûter la lame avec précision (Illustration E).



Pour affûter la lame avec précision, tenez le couteau de sorte que son manche soit plus bas que la pointe de la lame. Glissez doucement la lame à travers l'ouverture de l'affûteur (Illustration E) en appliquant une légère pression vers le bas. Ne poussez pas la lame avec force. Répétez l'étape plusieurs fois.



Tenez le couteau japonais à l'horizontale et glissez-le dans l'ouverture de l'affûteur Bavarian Edge™. Positionnez le couteau vers la gauche à un angle de 35 degrés (Illustration F-1). Positionnez-le à droite si le côté biseauté est à droite de la lame. Glissez doucement le couteau à travers l'ouverture en appliquant une légère pression vers le bas (Illustration F-2). Répétez l'étape plusieurs fois. Ne poussez pas la lame avec force.



Tenez le couteau dentelé à l'horizontale et glissez-le dans l'ouverture de l'affûteur Bavarian Edge™. Positionnez-le vers la droite à un angle de 35 degrés (Illustration G-1). Positionnez-le à gauche si la partie dentelée est à gauche de la lame. Glissez doucement le couteau à travers l'ouverture en appliquant une légère pression vers le bas (Illustration G-2). Répétez l'étape plusieurs fois. Ne poussez pas la lame avec force. N'exécutez aucun affûtage additionnel.

COUTEAUX À LAMES COMBINÉES

Si vous avez un couteau avec une lame ayant une zone dentelée et une autre à double bordure biseautée, consultez la section COUTEAUX DENTELÉS pour affûter la partie dentelée et les sections AFFÛTAGE DE PRÉCISION/PRE-AFFÛTAGE/ POLISSAGE pour la zone à double bordure biseautée.

ENTRETIEN

Lorsque vous utilisez l'affûteur, des résidus de métal peuvent s'accumuler dans le Bavarian Edge™. Essayez-le régulièrement avec un linge doux humide afin d'enlever les résidus. Enlevez les résidus de métal des lames après chaque utilisation de Bavarian Edge™. Bavarian Edge™ ne va pas au lave-vaisselle. Ne le nettoyez pas avec des produits chimiques abrasifs et nocifs.

Supertek™

Distribué par:
Supertek Canada Inc.
Mont-Royal, QC H4T 1X2
Service à la clientèle:
1-800-304-8354
Fabriqué en Chine

LIMITÉ DE RESPONSABILITÉ
La responsabilité est limitée au prix d'achat de ce produit.
Supertek Canada Inc. ne sera en aucun cas responsable des dommages accidentels ou consécutifs ni de toute garantie implicite sur ce produit.