

TIMM VLADIMIR

• KITCHEN •

BRUGSANVISNING

SLIBESTEN

#2000/#6000

Læs brugsanvisningen grundigt før brug af
apparatet, og gem den til senere brug.



KUN BEREGNET TIL PRIVAT BRUG

SLIBESTEN

Denne slibesten er til at gøre dine knive meget skarpe. Er kniven sløv, anbefaler vi at starte med korn #400/#1000 (Imarco varenummer; 100421390)

FØR SLIBNING

Læg din slibesten i vand, så vandet dækker. Den skal gerne ligge i blød i 15-20 minutter, så den kan absorbere vandet. Vandet i stenen minimerer varmeudvikling under slibningen – og gør stenene bløde så de ikke skader kniven.

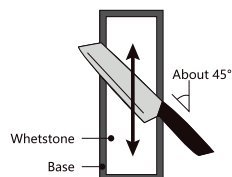
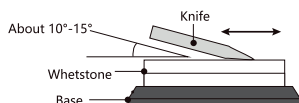
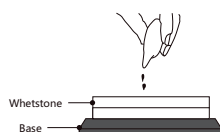
SLIBNING

Den grove side (2000#) sliber knivsæggen.

Den fine side (6000#) gør kniven skarp.

Tag den våde sten og læg med den grove side (2000#) opad. Læg den i den medfølgende holder, så den står bedre fast på bordet. Hold din kniv i en vinkel af 10-15 grader. Hold med begge hænder. Tryk let oven på knivbladet - og træk den ned over slibestenen. Brug ikke meget mere end vægten af dine hænder. (Man kan både trække og skubbe kniven).

- Vinkel på 10 grader giver skarpere køkkenknive, men samtidig en æg som skal rettes/slibes hyppigere.
- Vinkel på 15 grader giver stadig en meget skarp kniv, men en kniv som ikke skal slibes så ofte som ved 10 grader.



TIMM VLADIMIR

• KITCHEN •

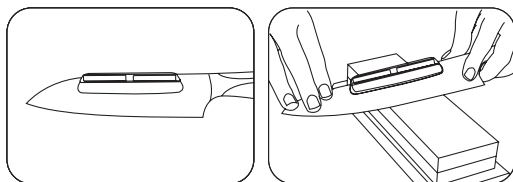
Gentag ca. 10 gange. Når du har slebet knivens ene side, vil du kunne fornemme at den har en grat på den anden side. Vend derefter kniven om og gentag slibning på den anden side.

Hold gerne stenen våd under slibning ved jævnligt at dryppe vand på.

Efter slibning på den grove side (2000#) vendes stenen om – og hele proceduren gentages på den fine side (#6000) – ca. 10 gange på hver side af kniven.

Skal kniven blot have en genopfriskning – behøver man kun at bruge den fine side.

Det medfølgende styre-stykke sikrer en vinkel på 15 grader – og monteres således:



EFTER SLIBNING

Skyl slibesten og lad den tørre inden den pakkes væk.

SLIBESTEN

REKLAMATIONER

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, i den nærmeste Imerco butik.

Produceret af: Imerco A/S, Smedeholm 16, DK-2730 Herlev

