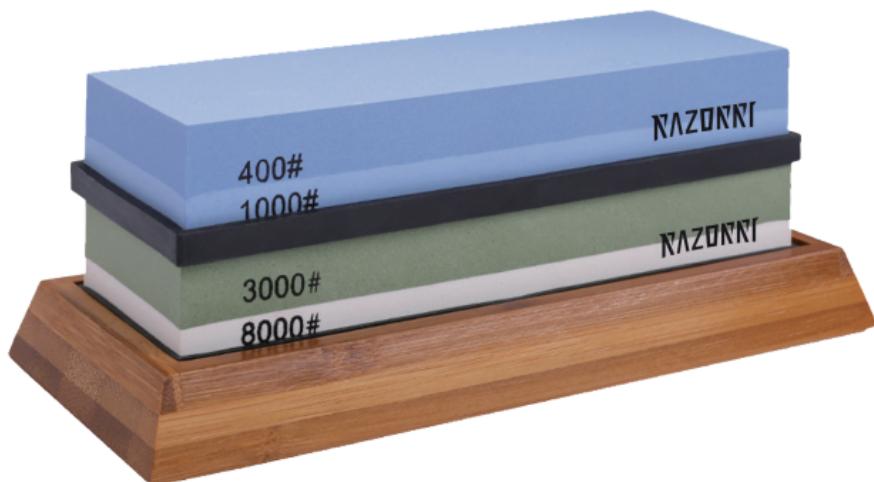


RAZORNI

# Sharpening Stone

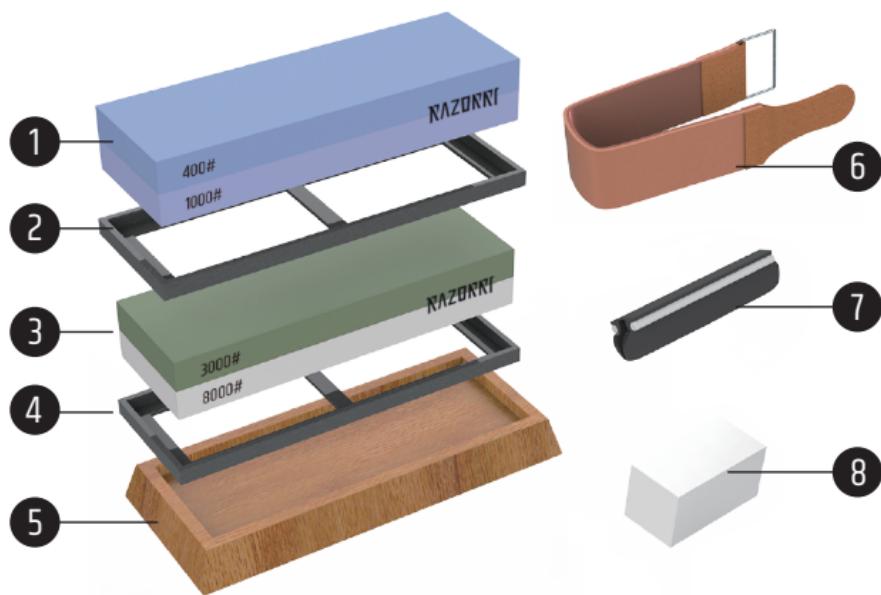
Solido S2



## USER MANUAL

ATTENTION: PLEASE READ AND SAVE THESE  
INSTRUCTIONS BEFORE USE

# Packing list instructions



- |   |                              |   |                  |
|---|------------------------------|---|------------------|
| 1 | #400/#1000 Sharpening stone  | 5 | Bamboo base      |
| 2 | Rubber holder                | 6 | Leather strop    |
| 3 | #3000/#8000 Sharpening stone | 7 | Angle guide      |
| 4 | Rubber holder                | 8 | Flattening stone |

**#400** repairing knicked or chipped blades

**#1000** general-purpose sharpening of dull knives

**#3000** fine sharpening and deburring (best for meat knives)

**#8000** honing cutting edge (best for fruit/vegetable-only knives)

## General Rules

1. Always “cut” into the stone (the cutting edge goes first when pushing or pulling).
2. Never drag the cutting edge back across the stone.
3. Always maintain a consistent sharpening angle.
4. Use light pressure to prevent damage to the stone.
5. Unless your blade is extremely dull or damaged, you can skip the 400# stone.

# Using the Sharpening Stone

Sharpening is an individualized skill with many different methods and opinions on how to best sharpen. Below is what we feel to be the easiest (and safest) method for new sharpening stone owners to get started.

**Step 1:** Soak the sharpening stone in water for 5-10 minutes. Insert the sharpening stone into the rubber holder, then the bamboo base. Sprinkle water onto the sharpening stone to lubricate the blade.

**Step 2:** Use your right hand to hold the knife by the handle while placing the fingers of your left hand on the belly (middle) of the blade. You might find it comfortable to place your right index finger on the belly of the blade for more stability.

**Step 3:** Hold the blade at a 15-20 degree angle as you stroke the blade along the stone. You can stroke from the heel of the blade (closest to handle) to the tip (the pointy end) on each stroke, tip to heel, or in a straight line. It's up to you. Stroke the blade 5 times on that side.

**Step 4:** To sharpen the other side of the blade, use your left hand to hold the knife by the handle while placing the fingers of your right hand on the belly of the blade. You might find it comfortable to place your left index finger on the belly of the blade for more stability.

**Step 5:** Hold the blade at a 15-20 degree angle as you stroke the blade along the stone. You can stroke from the heel to tip, tip to heel, or in a straight line. The most important thing is to perform the same number of strokes on each side.

**Step 6:** When the sound of the blade being stroked along the stone starts to get quieter, move on to a finer sharpening stone. Repeat steps 1-5 until you can no longer see any metal burrs or curling on the cutting edge.

# Using the Leather Strop

Stropping is the method of polishing and straightening the blade of your knife. Stropping uses a similar method as the sharpening stone with two distinct differences:



1. Instead of leading with the cutting edge, you will drag the cutting edge back across the leather strop.
2. The angle of the blade is much more forgiving. Anywhere from a 20-45 degree angle should be sufficient.

# Using the Flattening Stone

The surface of the sharpening stone may become uneven in some areas after long term use. To fix this, wet the uneven sharpening stone and the included flattening stone. Rub the flattening stone over the uneven sharpening stone for several minutes, or until the sharpening stone has been returned to a flat, level surface.

# Using the Angle Guide

Beginners may struggle to manually maintain the 20-degree angle needed to efficiently sharpen knives. The angle guide takes the guesswork out of all this by maintaining a 20-degree angle for you.

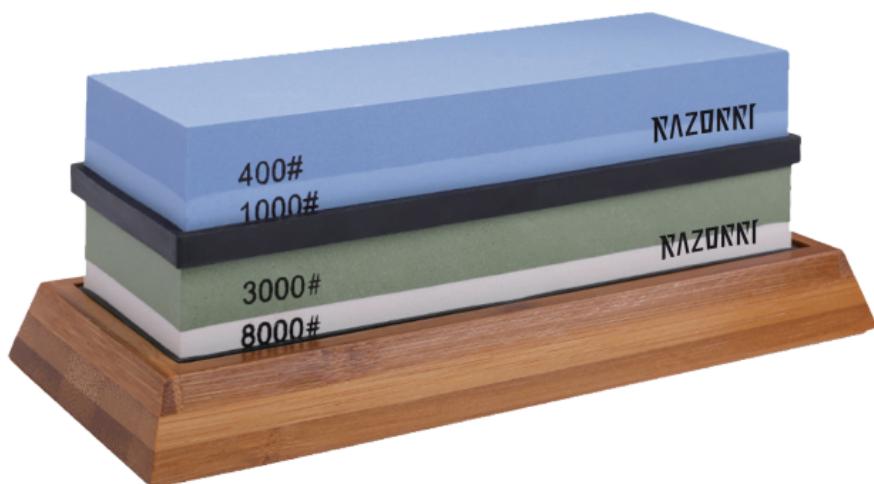


Simply attach the angle guide to the spine of your knife, rest the guide against the stone, then follow the sharpening stone instructions outlined above. Once you can maintain the proper angle for sharpening you can remove the guide and manually maintain the proper sharpening angle.

RAZORNI

# Schleifsteine

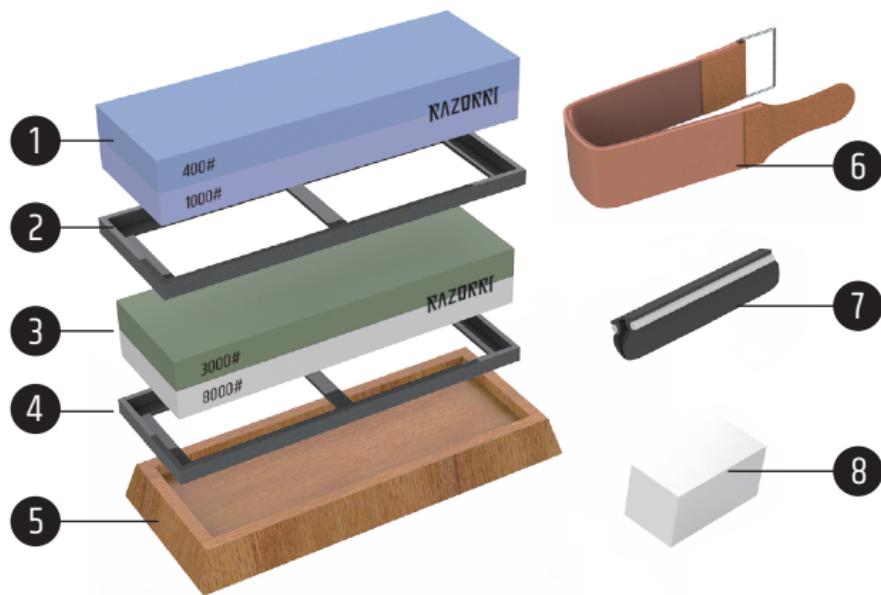
Solido S2



## GEBRAUCHSANLEITUNG

ACHTUNG: LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM  
GEBRAUCH DES STEIN AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN  
SIE SIE FÜR EINE SPÄTERE VERWENDUNG AUF.

# Bedienungsanleitung



- 1 #400/#1000 Schleifstein
- 2 Gummibasis
- 3 #3000/#8000 Schleifstein
- 4 Gummibasis

- 5 Bambusbasis
- 6 Lederstreifen
- 7 Winkelhalter
- 8 Abrichtstein

- #400** Reparatur eines Messers mit kleinen Scharten
- #1000** Normaler Schliff bei einem stumpfen Messer
- #3000** Für feinen Schliff (am besten für Fleischmesser)
- #8000** Für den Polierschliff (am besten für Gemüse- oder Obstmesser)

## Allgemeine Regeln beim Schärfen

1. Immer in den Stein "schneiden" (die Schneide geht beim Drücken oder Ziehen zuerst).
2. Niemals ziehen Sie die Schneide zurück über den Stein.
3. Halten Sie immer einen konstanten Schärfwinkel ein.
4. Verwenden Sie mit dem leichten Druck, um Schäden am Stein zu vermeiden
5. Wenn Ihre Klinge nicht extrem stumpf oder beschädigt ist, können Sie direkt den 1000#-Stein verwenden

# Schärfstein

Messer Schärfen ist eine individualisierte Fertigkeit mit vielen verschiedenen Methoden und Meinungen darüber, wie man am besten es schärft. Nachfolgend finden Sie die unserer Meinung nach einfachste (und sicherste) Methode, mit der neue Besitzer von Schärfsteinen beginnen können.

**Schritt 1:** Weichen Sie den Schärfstein für 5-10 Minuten in Wasser ein. Führen Sie den Schleifstein in die Gummihalterung und dann die Bambusbasis ein. Sprühen Sie Wasser auf den Schärfstein, um die Klinge und den Stein zu schmieren.

**Schritt 2:** Halten Sie das Messer mit der rechten Hand am Griff, während Sie die Finger der linken Hand auf den Bauch (Mitte) der Klinge legen. Vielleicht finden Sie es bequem, Ihren rechten Zeigefinger auf den Bauch der Klinge zu legen, um mehr Stabilität zu erhalten.

**Schritt 3:** Halten Sie die Klinge in einem Winkel von 15-20 Grad, während Sie die Klinge am Stein entlang streichen. Sie können bei jedem Schlag von der Ferse der Klinge (am nächsten zum Griff) bis zur Spitze (dem spitzen Ende) streichen, von Spitze zu Ferse oder in einer geraden Linie. Es liegt an Ihnen. Streichen Sie die Klinge 5 Mal auf dieser Seite.

**Schritt 4:** Um die andere Seite der Klinge zu schärfen, halten Sie das Messer mit der linken Hand am Griff, während Sie die Finger der rechten Hand auf den Bauch (Mitte) der Klinge legen. Vielleicht finden Sie es bequem, den linken Zeigefinger auf den Klingenbauch zu legen, um mehr Stabilität zu erhalten.

**Schritt 5:** Halten Sie die Klinge in einem Winkel von 15-20 Grad, während Sie die Klinge am Stein entlang streichen. Sie können von der Ferse bis zur Spitze, von der Spitze bis zur Ferse oder in einer geraden Linie streichen. Das Wichtigste ist, auf jeder Seite die gleiche Anzahl von Schlägen auszuführen.

**Schritt 6:** Wenn das Geräusch der Klinge, die am Stein entlang streicht, leiser wird, gehen Sie zu einem Schärfstein mit feinerer Körnung über. Wiederholen Sie die Schritte 1-5, bis Sie keine Metallrate mehr an der Schneide sehen können.

# Lederstreifen

Mit der Methode des Polierens wird die Klinge Ihres Messers poliert und begräbt. Beim Polieren wird eine ähnliche Methode wie beim Schärfstein verwendet, aber mit zwei deutlichen Unterschieden:



1. Statt mit der Schneide zu führen, ziehen Sie die Schneide über den Lederstreifen zurück.
2. Der Winkel der Klinge ist mehr breit. Irgendwo aus einem Winkel von 20-45 Grad sollte ausreichend sein.

# Abrichtstein

Mit der Zeit ist der Schleifstein nicht mehr ausreichend eben, dann sollten Sie ihn abrichten, damit ordnungsgemäßes Schärfen der Messer weiter möglich ist. Um dies zu beheben, legen Sie einen Schleifstein auf die Basen aus Gummi und Bambus. Dabei sind sowohl Abrichtstein, als auch Schleifstein nass. Hierbei wird der Abrichtstein über den Schleifstein bewegt, bis zuerst lokal die erhabenen Stellen zurückgesetzt sind und später an die Horizontalebene des Schleifsteins angepasst sind.

# Winkelhalter

Anfänger kann Schwierigkeiten haben, den 20-Grad-Winkel, der zum effizienten Schärfen von Messern erforderlich ist, immer manuell einzuhalten. Der mitgelieferte Winkelhalter kann Ihnen effizient helfen, indem sie immer einen 20-Grad-Winkel für Sie einhält.

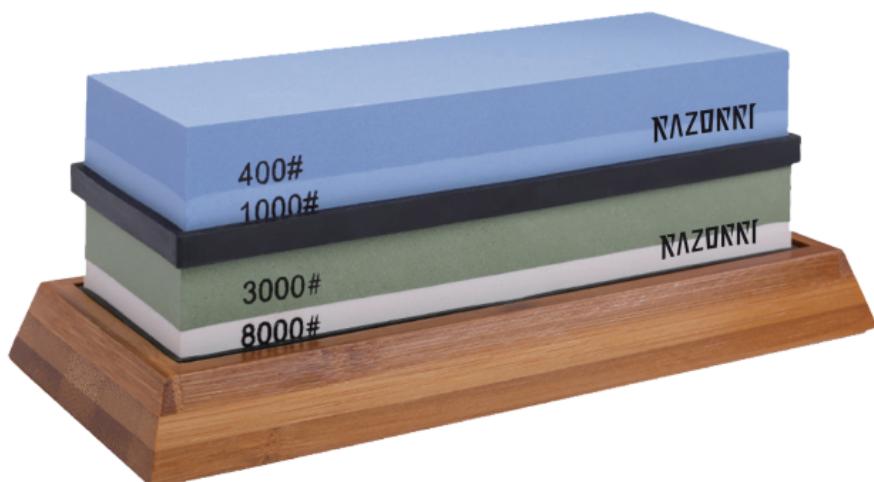


Klicken Sie den Winkelhalter einfach am Messerrücken an, legen Sie die Führung an den Stein an und befolgen Sie dann die oben beschriebenen Anweisungen zum Schärfen von Steinen. Wenn Sie den richtigen Winkel zum Schärfen beibehalten können, können Sie den Winkelhalter entfernen und mit dem richtigen Schärfwinkel manuell beibehalten.

RAZORNI

# Pierre à aiguiser

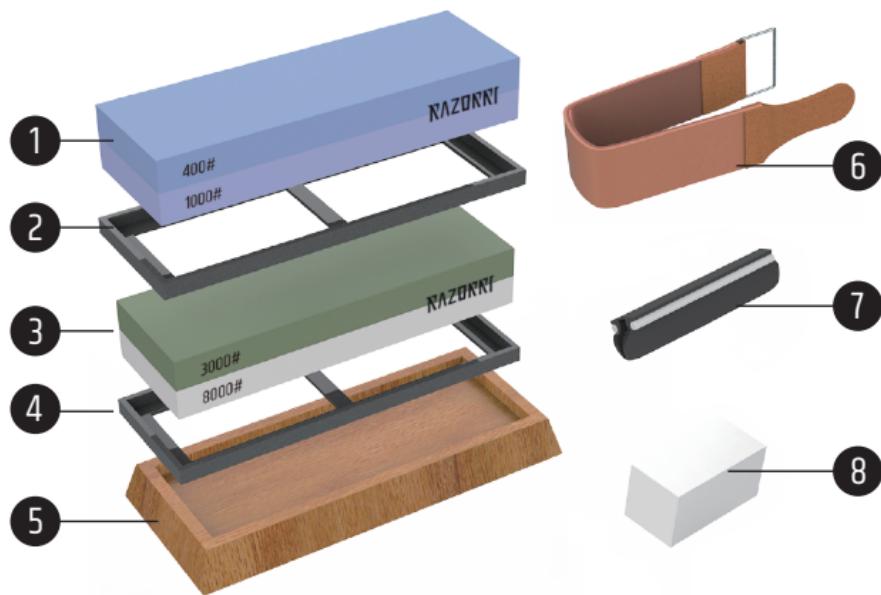
Solido S2



# MANUEL DE L'UTILISATEUR

ATTENTION : Veuillez lire et enregistrer ces instructions  
avant d'utiliser

# Instructions relatives à la liste de



- |   |                               |   |                        |
|---|-------------------------------|---|------------------------|
| 1 | #400/#1000 Pierre d'affûtage  | 5 | Base de bambou         |
| 2 | Support en caoutchouc         | 6 | Strop en cuir          |
| 3 | #3000/#8000 Pierre d'affûtage | 7 | Guide d'angle          |
| 4 | Support en caoutchouc         | 8 | Pierre d'aplatissement |

**#400** Réparation des lames crochues ou ébréchées

**#1000** affûtage général de couteaux ternes

**#3000** affûtage et ébavurage fins (meilleur pour les couteaux à viande)

**#8000** perçant le tranchant (meilleur pour les couteaux fruits/légumes uniquement)

## Règles générales

1. Always «couper» dans la pierre (le tranchant va d'abord en poussant ou en tirant).
2. Never faire glisser le tranchant de retour à travers la pierre.
3. Toujours maintenir un angle d'affûtage cohérent.
4. Utilisez la pression légère pour éviter les dommages à la pierre.
5. Unless votre lame est extrêmement terne ou endommagé, vous pouvez passer directement à l'utilisation de la pierre #1000.

# Utilisation de la pierre d'affûtage

L'affûtage est une compétence individualisée avec de nombreuses méthodes et opinions différentes sur la meilleure façon de l'affûter. Voici ce que nous pensons être la méthode la plus simple (et la plus sûre) pour les nouveaux propriétaires de pierres à affûter pour commencer.

**Étape 1:** Faites tremper la pierre à aiguiser dans l'eau pendant 5-10 minutes. Insérez la pierre d'affûtage dans le support en caoutchouc, puis la base en bambou. Saupoudrez d'eau sur la pierre à aiguiser pour lubrifier la lame.

**Étape 2:** Utilisez votre main droite pour tenir le couteau par le manche tout en plaçant les doigts de votre main gauche sur le ventre (au milieu) de la lame. Vous pouvez trouver confortable de placer votre index droit sur le ventre de la lame pour plus de stabilité.

**Étape 3:** Tenez la lame à un angle de 15-20 degrés pendant que vous la caressez le long de la pierre. Vous pouvez faire des courses du talon de la lame (le plus proche du manche) à la pointe (l'extrémité pointue) sur chaque course, de la pointe au talon, ou en ligne droite. C'est selon vous. Fouettez la lame 5 fois de ce côté.

**Étape 4:** Pour aiguiser l'autre côté de la lame, utilisez votre main gauche pour tenir le couteau par le manche tout en plaçant les doigts de votre main droite sur le ventre de la lame. Vous pourriez trouver confortable de placer votre index gauche sur le ventre de la lame pour plus de stabilité.

**Étape 5:** Tenez la lame à un angle de 15-20 degrés en la faisant glisser le long de la pierre. Vous pouvez passer du talon à la pointe, de la pointe au talon ou en ligne droite. Le plus important est d'effectuer le même nombre de coups de chaque côté.

**Étape 6:** Lorsque le son de la lame que l'on frappe le long de la pierre commence à se faire plus discret, passez à une pierre à aiguiser plus fine. Répétez les étapes 1 à 5 jusqu'à ce que vous ne voyiez plus de bavures métalliques ou d'enroulements sur le tranchant.

# Utilisation de la strop en cuir

Stropping est le moyen de polir et de redresser la lame de votre couteau.

Stropping utilise une méthode semblable à celle utilisée pour l'affûtage, avec deux différences distinctes:



1. Instead de mener avec le bord de coupe, vous traînerez le bord de coupe à nouveau sur la chute de cuir
2. L'angle de la lame est beaucoup plus pardonnant. Tout endroit avec un angle de 20-45 degrés devrait suffire.

# Utilisation de la pierre d'aplatissement

La surface de la pierre d'affûtage peut devenir inégale dans certaines régions après une utilisation à long terme. Pour y remédier, mouillez la pierre d'affûtage inégale et la pierre d'aplatissement incluse. Frottez la pierre aplatie sur la pierre à affûter inégale pendant plusieurs minutes, ou jusqu'à ce que la pierre à affûter ait été ramenée à une surface plane et plane.

# Utilisation du guide Angle

Les débutants peuvent avoir du mal à maintenir manuellement l'angle de 20 degrés nécessaire pour affûter efficacement les couteaux. Le guide d'angle élimine les conjectures de tout cela en maintenant un angle de 20 degrés pour vous.

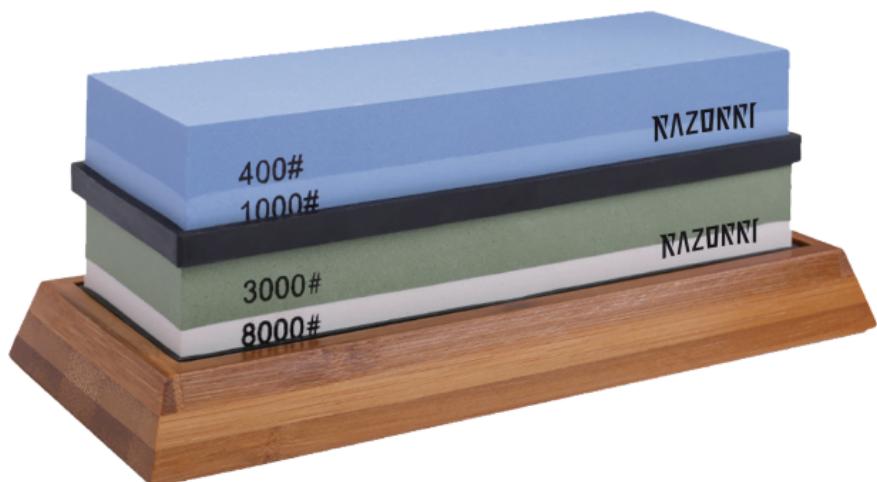


Fixer le guide d'angle à la colonne vertébrale de votre couteau, de le poser contre la pierre, puis de suivre les instructions d'affûtage décrites ci-dessus. Une fois que vous pouvez maintenir le bon angle d'affûtage, vous pouvez retirer le guide et maintenir manuellement le bon angle d'affûtage.

RAZORNI

# Pietra per affilare

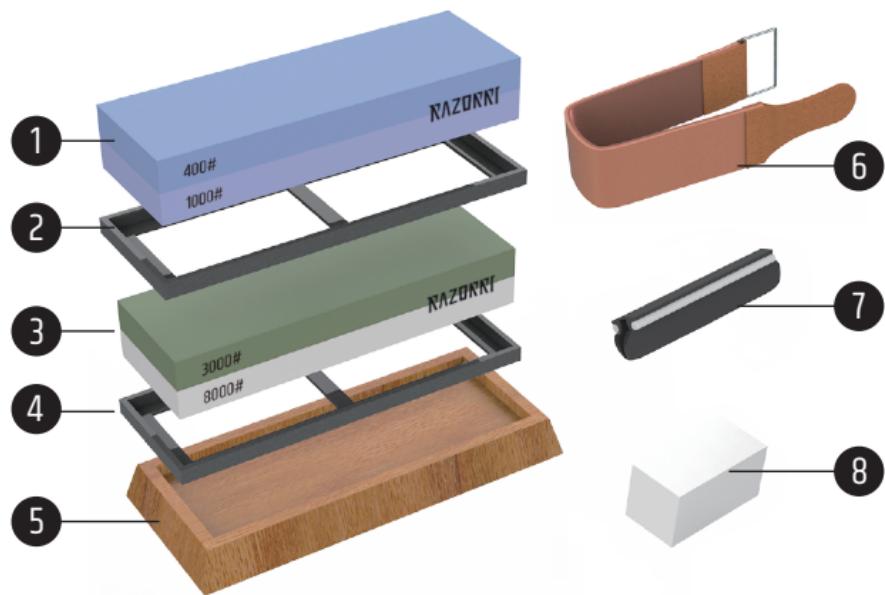
Solido S2



# MANUALE DELL' UTENTE

ATTENZIONE: PER LEGGERE E SALVARE QUESTI ISTRUZIONI  
PRIMA DELL'USO

# Istruzioni per l' elenco



- |   |                                   |   |                        |
|---|-----------------------------------|---|------------------------|
| 1 | #400/#1000 Pietra per affilatura  | 5 | Base di bambù          |
| 2 | Base in gomma                     | 6 | Strop in pelle         |
| 3 | #3000/#8000 Pietra per affilatura | 7 | Guida angle            |
| 4 | Base in gomma                     | 8 | Pietra per rettificare |

**#400** riparazione di lame girate o scheggiate

**#1000** affilatura generica di coltelli smussato

**#3000** affilatura fine e sbavatura (meglio per coltelli da carne)

**#8000** tagliente per levigatura (meglio per coltelli solo frutta e verdura)

## Regole generali

1. Tagliare sempre nella pietra (il taglio viene prima quando si spinge o si tira).
2. Never trascinare il taglio indietro sulla pietra.
3. Mantenere sempre un angolo di affilatura coerente.
4. Utilizzare la pressione leggera per evitare danni alla pietra.
5. Unless la lama è estremamente noiosa o danneggiata, è possibile saltare la pietra #400.

# Usare la Pietra di Affilatura

L'affilatura è un'abilità individualizzata con molti metodi e opinioni differenti su come affilare al meglio. Di seguito è riportato quello che riteniamo essere il metodo più semplice (e più sicuro) per i nuovi proprietari di pietre da affilare per iniziare.

**Fase 1:** Mescolare la pietra da affilare in acqua per 5-10 minuti. Inserire la pietra per affilare nel base in gomma, poi la base di bambù. Spruzzare acqua sulla pietra per l'affilatura per lubrificare la lama.

**Fase 2:** Usate la mano destra per tenere il coltello per il manico mentre mettete le dita della mano sinistra sul ventre (centre) della lama. Potreste trovare comodo posizionare l'indice destro sul ventre della lama per una maggiore stabilità.

**Fase 3:** Tenere la lama con un'angolazione di 15-20 gradi mentre si percorre la lama lungo la pietra. È possibile ictus dal tallone della lama (più vicino a maneggiare) alla punta (l'estremità appuntita) di ogni colpo, da punta a tallone, o in linea retta. E' una tua possibilità. Accarezza la lama 5 volte da quel lato.

**Fase 4:** Per affilare l'altro lato della lama, usa la mano sinistra per tenere il coltello per il manico mentre posiziona le dita della mano destra sul ventre della lama. Potreste trovare comodo posizionare l'indice sinistro sul ventre della lama per una maggiore stabilità.

**Fase 5:** Tenere la lama con un'angolazione di 15-20 gradi mentre si percorre la lama lungo la pietra. Si può ictus dal tallone alla punta, punta al tallone, o in linea retta. La cosa più importante è eseguire lo stesso numero di colpi su ciascun lato.

**Fase 6:** Quando il suono della lama che viene accarezzata lungo la pietra inizia a diventare più silenziosa, passa a una pietra affilata più fine. Ripetere i passaggi 1-5 fino a quando non è più possibile vedere eventuali bave metalliche o arricciature sul tagliente.

# Utilizzando il Strop in pelle

Stropping è il metodo per lucidare e raddrizzare la lama del vostro coltello. Stropping utilizza un metodo analogo a quello utilizzato per l'affilatura, con due differenze distinte:



1. Invece di guidare con il taglio, trascinerete il taglio indietro attraverso il goccio di pelle.
2. L'angolo della lama è molto più perdonante. Ovunque, con un angolo di 20-45 gradi, dovrebbe essere sufficiente.

# Utilizzando La Pietra per rettificare

La superficie della pietra affilante può diventare irregolare in alcune zone dopo un uso a lungo termine. Per risolvere questo problema, bagnare la pietra di affilatura irregolare e la pietra di appiattimento inclusa. Rubare la pietra appiattita sopra la pietra di affilatura irregolare per diversi minuti, o fino a quando la pietra di affilatura è stata riportata a una superficie piana e piana.

# Utilizzo della Guida Angle

I principianti possono avere difficoltà a mantenere manualmente l'angolo di 20 gradi necessario per affilare efficacemente i coltelli. La guida dell'angolo tira fuori ipotesi da tutto questo mantenendo un angolo di 20 gradi per te.

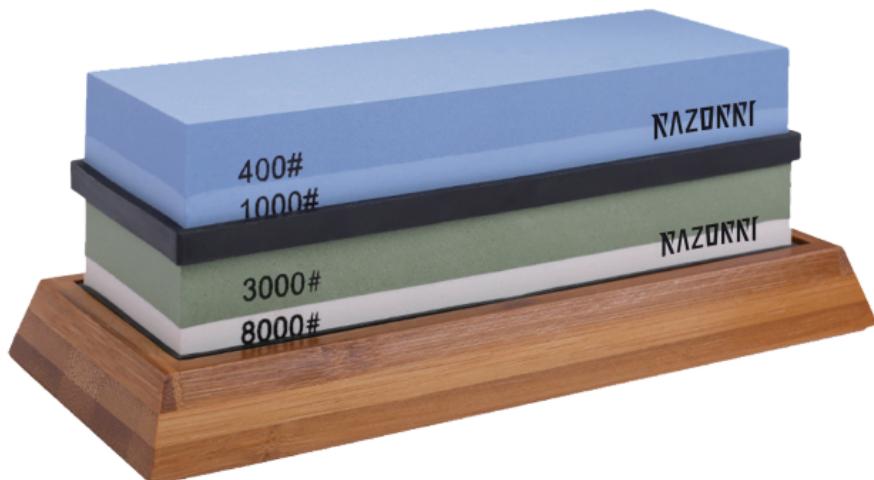


Basta attaccare la guida angolare alla spina dorsale del coltello, appoggiare la guida contro la pietra, quindi seguire le istruzioni per affilare la pietra sopra descritte. Una volta che è possibile mantenere il corretto angolo di affilatura è possibile rimuovere la guida e mantenere manualmente il corretto angolo di affilatura.

RAZORNI

# Piedra de afilar

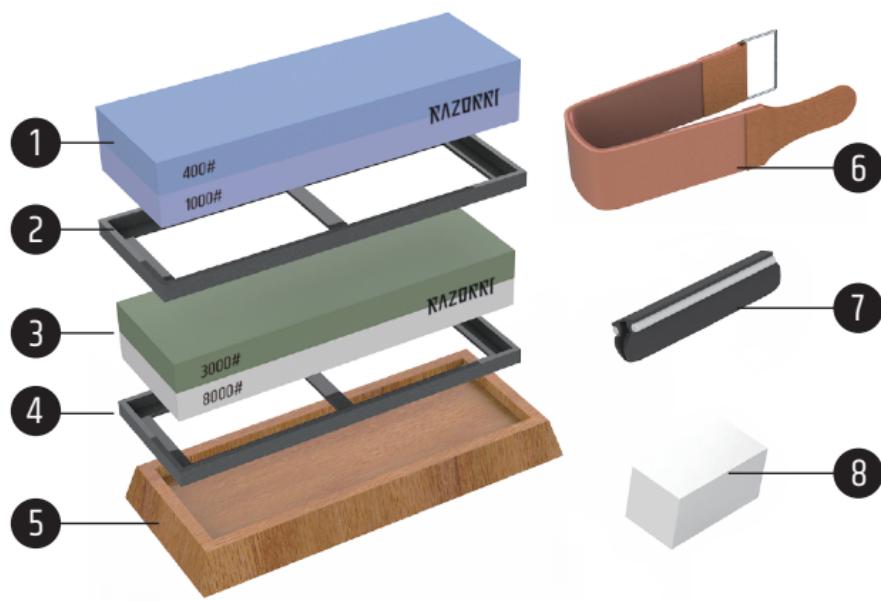
Solido    S2



# MANUAL DE USUARIO

ATENCIÓN: POR FAVOR LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES  
ANTES DE USARLAS

# Istruzioni per l' elenco



- 1 #400/#1000 Piedra de afilar
- 2 Base de goma
- 3 #3000/#8000 Piedra de afilar
- 4 Base de goma

- 5 Base de bambú
- 6 Strop de Cuero
- 7 Guía de ángulo
- 8 Piedra de aplanar

**#400** reparación de cuchillos o astillas  
**#1000** afilado de propósito general de cuchillos sin filo  
**#3000** afilado fino y desbarbado (mejor para cuchillos de carne)  
**#8000** afilado de filo (mejor para cuchillos sólo de frutas/vegetales)

## Reglas generales

1. Siempre "cortar" en la piedra (el filo va primero al empujar o tirar).
2. Nunca arrastre el filo hacia atrás a través de la piedra.
3. Siempre mantenga un ángulo de afilado consistente.
4. Use una ligera presión para prevenir daños en la piedra A menos que su cuchilla esté extremadamente desafilada o dañada, puede saltarse la piedra de #400.

# Usar la Piedra de afilar

Afilado es una habilidad individualizada con muchos métodos y opiniones diferentes sobre cómo afilar mejor. A continuación se muestra lo que creemos que es el método más fácil (y seguro) para que los nuevos propietarios de piedras de afilar empiecen.

**Paso 1:** Remoje la piedra de afilar en agua durante 5-10 minutos. Inserte la piedra de afilar en el base de goma, y luego en la base de bambú. Espolvorea agua sobre la piedra de afilar para lubricar la cuchilla.

**Paso 2:** Use su mano derecha para sostener el cuchillo por el mango mientras coloca los dedos de su mano izquierda en el vientre (medio) de la hoja. Puede que te resulte cómodo colocar tu dedo índice derecho en el vientre de la hoja para tener más estabilidad.

**Paso 3:** Sostenga la hoja en un ángulo de 15-20 grados mientras acaricia la hoja a lo largo de la piedra. Puedes golpear desde el talón de la hoja (lo más cercano al mango) hasta la punta (el extremo puntiagudo) en cada golpe, de punta a talón, o en línea recta. Depende de ti. Golpea la hoja 5 veces en ese lado.

**Paso 4:** Para afilar el otro lado de la hoja, use su mano izquierda para sostener el cuchillo por el mango mientras coloca los dedos de su mano derecha en el vientre de la hoja. Puede que te resulte cómodo colocar tu dedo índice izquierdo en la barriga de la hoja para tener más estabilidad.

**Paso 5:** Sostenga la hoja en un ángulo de 15-20 grados mientras acaricia la hoja a lo largo de la piedra. Puedes golpear desde el talón a la punta, de punta a talón, o en línea recta. Lo más importante es realizar el mismo número de golpes en cada lado.

**Paso 6:** Cuando el sonido de la cuchilla al ser acariciada a lo largo de la piedra comienza a ser más silencioso, pasa a una piedra de afilado más fino. Repita los pasos 1-5 hasta que ya no pueda ver ninguna rebaba de metal o rizado en el borde de corte.

# Usando el Strop de Cuero

Stropping es el método de pulir y enderezar la hoja de su cuchillo. Stropping utiliza un método similar al de la piedra de afilar con dos diferencias distintivas:



1. En lugar de guiar con el filo, arrastrarás el filo de vuelta a través del cuero.
2. El ángulo de la hoja es mucho más indulgente. Cualquier lugar desde un ángulo de 20-45 grados debería ser suficiente.

## Uso de la Piedra de aplanar

La superficie de la piedra de afilar puede volverse desigual en algunas áreas después de un uso prolongado. Para arreglar esto, humedezca la piedra de aplanar desigual y la piedra de aplanamiento incluida. Frotar la piedra de aplanar sobre la piedra de afilar desigual durante varios minutos, o hasta que la piedra de afilar se haya devuelto a una superficie plana y nivelada.

## Usando la guía de ángulos

Los principiantes pueden tener dificultades para mantener manualmente el ángulo de 20 grados necesario para afilar eficientemente los cuchillos. La guía de ángulos elimina las conjeturas de todo esto manteniendo un ángulo de 20 grados para ti.



Simplemente coloque la guía del ángulo en el lomo de su cuchillo, apoye la guía contra la piedra y siga las instrucciones de la piedra de afilar que se indican arriba. Una vez que puedas mantener el ángulo adecuado para afilar puedes quitar la guía y manualmente mantener el ángulo de afilado adecuado.

**RAZORRI**



[www.razorri.com](http://www.razorri.com)  
[support@razorri.com](mailto:support@razorri.com)