

EIGENSCHAFTEN

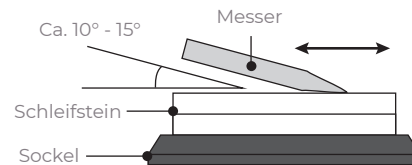
- Schleifstein mit zwei unterschiedlichen Körnungen für optimale Damaststahl-Schleifergebnisse
- Auch für Anfänger einfaches Schleifen durch beiliegende Schiene für messerscharfe Resultate
- Mit rutschfester Unterlage für schnelles und sicheres Schärfen Ihrer Damastmesser
- Extra Glättstein zur Beseitigung von Unebenheiten auf dem Schleifstein und Spezialpipette zur punktuellen Befeuchtung

ANLEITUNG

1. Legen Sie den Stein ohne das Holz für ca. 5 min in Wasser, bis keine Blasen mehr aufsteigen

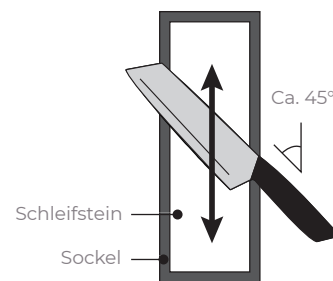


2. Schleifen Sie in einem Winkel zwischen 10°-15°. Nutzen Sie als Anfänger die beiliegende Schiene für den richtigen Winkel



3. Starten Sie für den groben Anschliff mit der 1000er Körnung. Für den Feinschliff gehen Sie zur 6000er Körnung über

4. Schleifen Sie im 45° Winkel zum Stein, nutzen Sie die gesamte Fläche, um den Stein lange plan zu halten



5. Befeuchten Sie den Stein auch während des Schleifens. Reinigen Sie im Anschluss den Stein mit Wasser

WEITERE HILFE

Für eine leicht verständliche Videoanleitung zum Schleifen sowie weitere Tipps & Tricks besuchen Sie unsere Seite im Internet unter



faq.klamer-kitchen.com

Für darüber hinaus gehende Fragen können Sie sich jederzeit an unseren Kundendienst wenden: hello@klamer-kitchen.com

Gebrauchsanweisung

KLAMER

砥石 **Premium double-sided whetstone**
High grade sharpening kit
1000/ 6000 Grit



klamer-kitchen.com



[@klamer.kitchen](https://www.facebook.com/klamer.kitchen)



[@klamer.kitchen](https://www.instagram.com/klamer.kitchen)