

TRAMONTINA

PROFIO



MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUCTIONS MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Afiador de facas

24038/000



ORIENTAÇÕES INICIAIS:

Para limpeza inicial, utilize apenas um pano macio seco ou levemente umedecido. Não use em máquina de lavar e não mergulhe em água.

Estágio 1: Destinado à afiação de desbaste. Ideal para facas que estiverem com fio desgastado.

Estágio 2: Destinado à afiação de acabamento. Remoção de rebarbas e polimento do fio.

ATENÇÃO: Movimento a faca de forma contínua e apenas no sentido conforme indicado pela seta. Do contrário, a faca será danificada.

INSTRUÇÕES DE USO:

1. Posicione o afiador em uma superfície plana, seca e estável.
2. Gire a parte móvel do afiador no sentido horário, até que a marcação da parte móvel alcance a marcação da parte fixa, conforme ilustração 1.

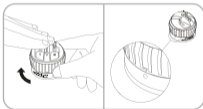


Ilustração 1

3. Certifique-se que o afiador esteja fixo antes de iniciar a afiação. Caso não esteja, repita a operação ou troque de superfície.

4. Posicione a lâmina no estágio 1. Iniciando próximo ao cabo, deslize a faca de forma contínua até a outra extremidade da lâmina, aplicando uma pressão moderada. Repita o movimento de 3 a 5 vezes, sempre na direção indicada pela seta, conforme ilustração 2.

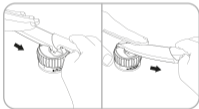


Ilustração 2

5. Posicione a lâmina no estágio 2. Iniciando próximo ao cabo, deslize a faca de forma contínua sempre na direção indicada pela seta, até a outra extremidade da lâmina aplicando uma pressão moderada. Repita o movimento de 3 a 5 vezes para acabamento do fio, conforme ilustração 3.

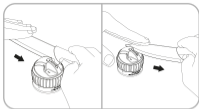


Ilustração 3

6. Para remover o afiador da superfície, gire a parte móvel em sentido anti-horário, até que a marcação retorne à posição inicial, conforme ilustração 4.



Ilustração 4

7. Após a afiação, sempre limpe a lâmina com um pano úmido ou em água corrente. Também, limpe o afiador utilizando um pano levemente umedecido ou uma escova com cerdas macias e não abrasivas.

USO SEGURO E ADEQUADO:

- Nunca segure o afiador durante o uso. Fixe-o em uma superfície plana, seca e estável.
- Não use em máquina de lavar e não mergulhe em água.
- Não utilize produtos abrasivos para limpar o afiador.
- Não utilize o afiador para afiar lâminas serrilhadas e tesouras.
- Para evitar danos à faca, afie-a sempre empregando uma pressão moderada.
- Evite deixar o afiador cair e procure não o submeter a outros esforços de impacto.
- Por estar associado ao uso de facas, mantenha o afiador fora do alcance de crianças.
- Sempre após afiar a sua faca, lave-a para que as partículas de aço oriundas do processo de afiação não migrem para o alimento. Limpe o afiador, utilizando um pano levemente umedecido ou uma escova com cerdas macias e não abrasivas.

Este produto é destinado para uso doméstico. Não indicado para uso profissional. Para descarte do produto e embalagem, siga as orientações de reciclagem vigentes.

Knife Sharpener

24038/000



INITIAL GUIDELINES:

For initial cleaning, use only a soft dry or slightly damp cloth. Do not wash in the dishwasher or submerge in water.

Stage 1: Intended for rough sharpening. Ideal for knives with a worn edge.

Stage 2: Intended for finish sharpening. Removing burrs and polishing the edge.

ATTENTION: Move the knife continuously and only in the direction indicated by the arrow. Otherwise, the knife will get damaged.

USAGE INSTRUCTIONS:

1. Place the sharpener on a flat, dry and stable surface.
2. Turn the movable part of the sharpener clockwise, until the mark on the movable part reaches the mark on the fixed part, as shown in illustration 1.

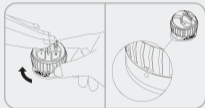


Illustration 1

3. Make sure the sharpener is secure before you start sharpening. If not, repeat the operation or choose a different surface.

4. Position the blade in stage 1. Starting near the handle, slide the knife steadily to the other end of the blade, applying moderate pressure. Repeat the movement 3 to 5 times, always in the direction indicated by the arrow, as shown in illustration 2.

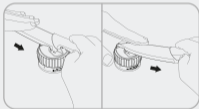


Illustration 2

5. Position the blade in stage 2. Starting near the handle, slide the knife steadily, always in the direction indicated by the arrow, to the other end of the blade, applying moderate pressure. Repeat the movement 3 to 5 times to finish sharpening the edge, as shown in illustration 3.



Illustration 3

6. To remove the sharpener from the surface, turn the movable part counterclockwise until the marking returns to the starting position, as shown in illustration 4.



Illustration 4

7. After sharpening, always clean the blade with a damp cloth or under running water. Also, clean the sharpener using a slightly damp cloth or a brush with soft, non-abrasive bristles.

SAFE AND PROPER USE:

- Never hold the sharpener during use. Secure it on a flat, dry and stable surface.
- Do not wash in the dishwasher or submerge in water.
- Do not use abrasive products to clean the sharpener.
- Do not use the sharpener to sharpen serrated blades and scissors.
- To avoid damaging the knife, always sharpen it using moderate pressure.
- Avoid dropping the sharpener and try not to subject it to other impact stresses.
- Because it is associated with the use of knives, keep the sharpener out of the reach of children.
- After sharpening your knife, always wash it so that the steel particles from the sharpening process do not migrate into food. Clean the sharpener using a slightly damp cloth or a brush with soft, non-abrasive bristles.

This product is intended for home use. Not indicated for professional use. For product and package disposal, follow current recycling guidelines.

Afilador de cuchillos

24038/000



ORIENTACIONES INICIALES:

Para la limpieza inicial, use apenas un paño suave seco o ligeramente humedecido. No usar en lavavajillas y no sumergir en agua.

Fase 1: Se destina al filo de desbaste. Ideal para cuchillos que poseen un filo desgastado.

Fase 2: Se destina al filo de acabado. Retirada de rebarbas y pulido del filo.

ATENCIÓN: Mueva el cuchillo de forma continua y sólo en la dirección, como muestra la flecha. En caso contrario, el cuchillo podría sufrir daños.

INSTRUCCIONES DE USO:

1. Ubique el afilador en una superficie plana, seca y estable.
2. Gire la parte móvil del afilador en el sentido horario, hasta que la marca de la parte móvil alcance la marca de la parte fija, como se muestra en la figura 1.

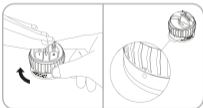


Figura 1

3. Verifique que el afilador se encuentre fijo antes de comenzar a afilar. Si no lo está, repita la operación o cambie de superficie.

4. Ubique la lámina en la fase 1. Comenzando cerca del mango, deslice el cuchillo de forma continua hasta el otro extremo de la lámina, aplicando una presión moderada. Repita el movimiento de 3 a 5 veces, siempre en la dirección indicada por la flecha, como se muestra en la figura 2.

5. Ubique la lámina en la fase 2. Comenzando cerca del mango, deslice el cuchillo de forma continua siempre en la dirección indicada por la flecha hasta el otro extremo de la lámina, aplicando una presión moderada. Repita el movimiento de 3 a 5 veces para el acabado del filo, como se muestra en la figura 3.

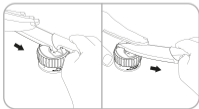


Figura 2

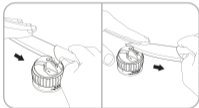


Figura 3

6. Para retirar el afilador de la superficie, gire la parte móvil en el sentido antihorario, hasta que la marcación regrese a la posición inicial, como se muestra en la figura 4.

7. Después de afilar, siempre limpie la lámina con un paño húmedo o en agua corriente. También limpie el afilador usando un paño ligeramente húmedo o con un cepillo de cerdas blandas y no abrasivas.



Figura4

USO SEGURO Y ADECUADO:

- Nunca sujete el afilador al utilizarlo. Fíjelo a una superficie plana, seca y estable.
- No usar en lavavajillas y no sumergir en agua.
- No use productos abrasivos para limpiar el afilador.
- No use el afilador para afilar láminas dentadas y tijeras.
- Para evitar daños en el cuchillo, siempre afile empleando una presión moderada.
- Evite dejar caer el afilador e intente no someterlo a otros esfuerzos de impacto.
- Por estar asociado al uso de cuchillos, conserve el afilador fuera del alcance de los niños.

- Lave siempre el cuchillo después de afilarlo, para que las partículas de acero del proceso de afilado no pasen a los alimentos. Limpie el afilador usando un paño ligeramente húmedo o con un cepillo de cerdas blandas y no abrasivas.

Este producto se destina a uso doméstico. No indicado para uso profesional. Para desechar el producto y el embalaje, siga las orientaciones de reciclado vigentes.



+55 [11] 4861.3981

[11] 96602.3447

atendimento@

tramontina.com

Validade Indeterminada



TRAMONTINA S.A. CUTELARIA

Av. Ivo Tramontina, 1024

Bairro Triângulo | CEP 95185-000

Carlos Barbosa | RS | Brasil

CNPJ 90.050.238/0001-14

Indústria Brasileira

tramontina.com