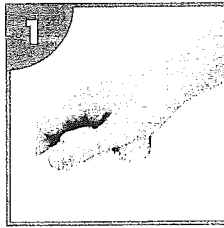
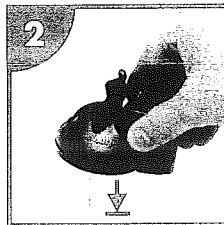


23 886

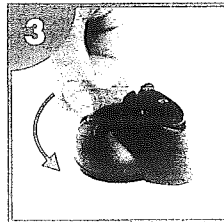
Clean smooth surface
 Superficie pulita e liscia
 Glatte, saubere Oberfläche
 Nettoyez une surface lisse
 Limpie una superficie lisa



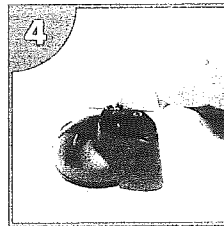
Place sharpener on surface
 Posizionare l'affilacoltelli
 sulla superficie
 Messerschärfer auf
 Oberfläche aufsetzen
 Posez l'aiguiseur
 sur la surface
 Coloque el afilador
 sobre la superficie



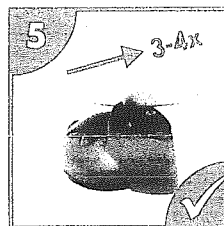
Press lever down
 Abbassare la leva
 Hebel herunterdrücken
 Appuyez sur la poignée
 Empuje la palanca
 hacia abajo



Start at base of the handle
 Iniziare dalla parte
 del manico
 Am Griffende beginnen
 Démarrez au niveau du
 manche du couteau
 Comience por la base
 de la empuñadura

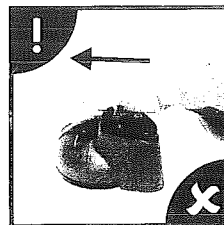


Gently draw knife back
 Lentamente tirare il coltello
 all'indietro 3-4 volte
 Das Messer 3-4 Mal
 langsam durchziehen
 Tirez doucement le
 couteau, en répétant
 le mouvement 3 à 4 fois
 Tire suavemente del
 cuchillo 3 o 4 veces



Attention!
 Use **LIGHT PRESSURE** only
 Draw knife backwards only
 Do not push forwards

Attenzione!
 Applicare solo una
 leggera pressione
 Tirare il coltello
 solo all'indietro
 Non spingere in avanti

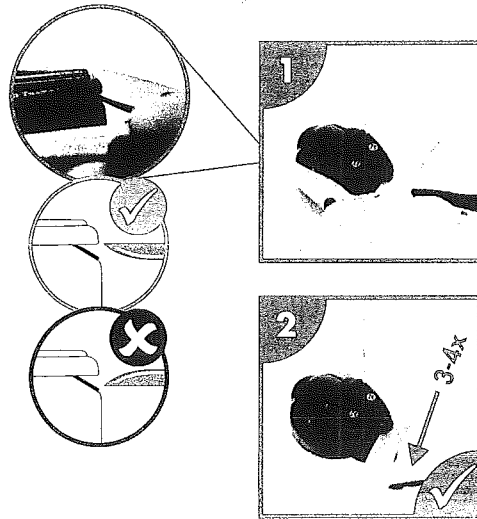
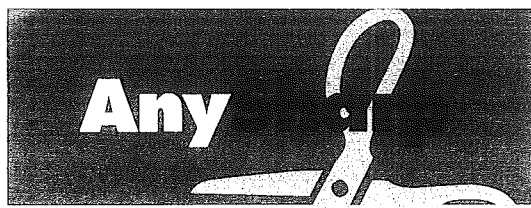



Attention!
 N'exercez qu'une
 pression légère
 Tirez le couteau
 uniquement vers vous
 Évitez de pousser
 le couteau vers l'avant

Advertencia
 Aplique una
 presión leve
 Tire del cuchillo sólo
 hacia atrás
 No lo empuje
 hacia delante

Achtung!
 Nur leichten
 druck ausüben
 Messer nur rückwärts ziehen
 Nie vorwärts schieben






 The AnySharp knife sharpener is well suited for straight blade knives and wide toothed serrated blades. For very fine toothed serrated knives, please consult the manufacturer.


Keep out of reach of Children

DO NOT APPLY TOO MUCH PRESSURE WHEN SHARPENING KNIFE. ONLY GENTLE STROKES ARE REQUIRED.

 L'affilacoltelli AnySharp è adatto per coltelli a lama dritta e coltelli a lama seghettata a dentellatura larga. Per affilare coltelli con lama seghettata a dentellatura molto stretta, consultare il fabbricante del coltello.


Tenere lontano dalla Portata dei bambini.

NON APPLICARE TROPPIA PRESSIONE QUANDO SI AFFILA UN COLTELLO. È NECESSARIO PASSARE LA LAMA DELICATAMENTE.

 Der Messerschärfer von AnySharp eignet sich gut für Messer mit geraden und breit gezackten Klingen. Bei Messern mit sehr fein gezackten Klingen erkundigen Sie sich bitte zunächst beim Messerhersteller.


Ausserhalb der reichweite Von kindern Aufbewahren.

DRÜCKEN SIE DAS GERÄT NICHT ZU STARK AN. ES REICHT, ES MIT GERINGEM DRUCK ÜBER DIE KLINGE ZU ZIEHEN.

 L'aiguiseur de couteaux AnySharp convient parfaitement aux couteaux à lame lisse et aux couteaux-scies à dents larges. Pour les couteaux à dents très fines, veuillez contacter le fabricant du couteau.

Tenir hors de portée des Enfants.

NE PAS EXERCER UNE PRESSION EXCESSIVE EN AIGUISANT LES COUTEAUX. DES PASSES LÉGÈRES SONT SUFFISANTES.

 El afilador de cuchillos AnySharp es ideal para cuchillos con hoja lisa o de dientes anchos. Para cuchillos con dientes muy finos, consulte al fabricante.

Mantener fuera del Alcance de los niños.

NO APLIQUE DEMASIADA PRESIÓN AL AFILAR UN CUCHILLO. ES SUFICIENTE CON PASARLO SUAVEMENTE VARIAS VECES.