

3 STEP KNIFE SHARPENER

Knives always need to be sharpened at regular intervals. It is important to maintain and sharpen your knives as they are actually safer and they make cooking easier, faster, and much more enjoyable.

With the SCANPAN® 3 Step Knife Sharpener you can maintain the sharpness of your knives so that they perform for many years to come.

3-TRINS KNIVSLIBER

Det er altid nødvendigt at skærpe knive med regelmæssige mellemrum. Det er vigtigt at vedligeholde og slibe knivene, hvilket faktisk øger sikkerheden og gør det lettere, hurtigere og mere fornøjeligt at lave mad.

Med SCANPAN® 3-trins knivsliber kan du holde dine knive skarpe, så de kan bruges i mange år fremover.

AIGUISEUR 3 TEMPS

Les couteaux doivent être aiguisés régulièrement. Il est important de les maintenir en bon état et de les aiguiser, car leur utilisation sera plus sûre, en rendant vos préparations culinaires plus faciles, plus rapides et, aussi, plus agréables.

Grâce à l'Aiguiser 3 temps Scanpan®, vos couteaux garderont leur tranchant pour de nombreuses années à venir.



GB

DK

F

SCANPAN® SHARPENER CLASSIC

Products designed in Denmark and manufactured to rigid Danish specification in China. Design ©Copyright SCANPAN® A/S Denmark 2008.

SCANPAN® SHARPENER CLASSIC

3 STEP KNIFE SHARPENER
3-trins knivsliber
Aiguiser 3 temps



For the love of good food

DIRECTIONS FOR USE

GB

1 TUNGSTEN SHARPENING

To regenerate the knife blade



2 DIAMOND SHARPENING

Sharpens the knife blade



3 CERAMIC SHARPENING

Hones the edge for everyday use



- Place the Scanpan 3 step knife sharpener on a flat surface.
- To keep the knife sharpener steady, firmly grip the handle with one hand.
- Hold the knife with your forefinger on the back of the knife, and place the knife blade vertically into a groove and move the blade back and forth with slight pressure 15 or 20 times, or as necessary. **NO HEAVY PRESSURE IS NECESSARY.**
- For blunt knives (12 months or older without sharpening) use steps 1, 2 & 3.
- Every 2 to 3 months use steps 2 & 3.
- For everyday use step 3.

BRUGSANVISNING

DK

1 TUNGSTENSLIBNING

Gendanner knivbladet



2 DIAMANTSLIBNING

Skærper knivbladet



3 KERAMISK SLIBNING

Finsliber æggen til hverdagsbrug



- Anbring Scanpan 3-trins knivsliberen på en plan flade.
- Hold håndtaget fast med den ene hånd, så knivsliberen ikke flytter sig.
- Hold kniven med pegefingern på knivryggen og anbring knivbladet lodret i en rille. Bevæg knivbladet frem og tilbage med et let tryk 15-20 gange, eller efter behov. **DER SKAL IKKE TRYKES HÅRDT.**
- Ved slibning af sløve knive (12 måneder eller mere uden slibning) anvendes trin 1, 2 & 3.
- Anvend trin 2 & 3 hver 2 til 3 måneder.
- Til hverdagsbrug anvendes trin 3.

CONDITIONS D'UTILISATION

F

1 AIGUISAGE TUNGSTÈNE

Pour remettre en état la lame du couteau



2 AIGUISAGE DIAMANT

Aiguisse la lame du couteau



3 AIGUISAGE CÉRAMIQUE

Affilage quotidien de la lame



- Placer l'aiguiser 3 temps Scanpan sur une surface plane.
- Pour que l'aiguiser reste stable, tenir fermement d'une main la poignée.
- Tenir le couteau en posant l'index sur le manche et placer verticalement la lame du couteau dans la fente, en faisant avancer la lame d'avant en arrière avec une légère pression, 15 ou 20 fois de suite ou autant qu'il le faut. **IL N'EST PAS NÉCESSAIRE D'APPUYER FORTEMENT.**
- Pour les lames émoussées (qui n'ont pas été aiguisées depuis un an ou plus) aiguiser successivement en utilisant les trois options.
- Tous les 2 ou 3 mois, aiguiser avec les options 2 et 3.
- Utiliser quotidiennement la 3e option.