



FOR GLASS WATER STONES (M15945, M15946, M15947, M15948)

Product Features

1. The superior quality corundum material is carefully selected, and the abrasive grain passes SGS testing and certification.
2. It can be used by just adding water – no need to soak stone.
3. The sharpening stone design ensures efficiency and sharp edges.
4. The large size 7.9" x 2.8" x 1" (200*70*25mm) meets all grinding needs.
5. Equipped with a silicone base and a storage box to fully protect the grindstone.

PARA PIEDRAS AL AGUA DE VIDRIO (M15945, M15946, M15947, M15948)

Características Del Producto

1. El material de corindón de calidad superior se selecciona cuidadosamente, y el grano abrasivo ha aprobado pruebas y certificación SGS.
2. Para utilizarla, basta con simplemente agregar agua; no hay necesidad de remojar la piedra.
3. El diseño de una piedra de afilar garantiza un efecto afilado y agudo.
4. El gran tamaño de 7.9" x 2.8" x 1" (200*70*25mm) cumple con todas las necesidades de afilado.
5. Viene con una base de silicona y una caja de almacenamiento para proteger completamente la piedra de afilar.

POUR PIERRES À EAU AVEC SUPPORT EN VERRE (M15945, M15946, M15947, M15948)

Caractéristiques Du Produit

1. Le corindon de qualité supérieure a été choisi avec soin et le grain abrasif a passé avec succès la certification et les tests SGS.
2. Cette pierre à aiguiser peut être utilisée en ajoutant simplement un peu d'eau - il n'est pas nécessaire de faire tremper la pierre.
3. La conception de la pierre garantit un aiguisage efficace avec un parfait tranchant.
4. Le modèle grande taille 200*70*25mm répond à tous les besoins d'aiguisage.
5. Pierre à aiguiser dotée d'un socle en silicone et d'un boîtier de rangement pour une meilleure protection.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Pour water on stone*
2. Grind at an angle of 10-15 degrees
3. Grind to achieve preferred finish. Use of additional higher grit stone may be desired
4. Clean off knife blade

* Honing oil is highly recommended. Mercer Culinary offers premium honing oil in 16 oz. bottles (Item #M15934).

INSTRUCCIONES DE USO

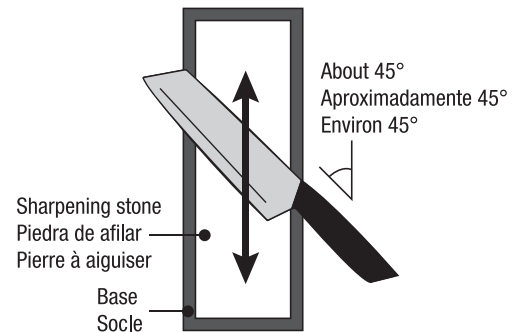
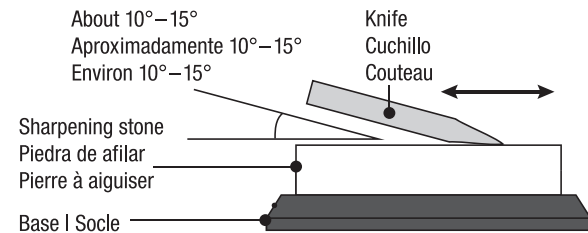
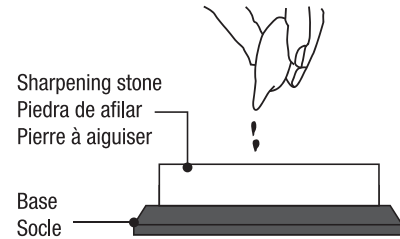
1. Vierta agua sobre la piedra*
2. Afile en un ángulo de 10 a 15 grados
3. Afile hasta lograr su acabado preferido. Puede que le convenga utilizar una piedra de grano más grueso
4. Limpie la hoja del cuchillo

* Siempre se recomienda utilizar aceite de refinado. Mercer Culinary ofrece aceite de refinado en botellas de 16 oz. (artículo No. M15934).

MODE D'EMPLOI

1. Verser l'eau sur la pierre*
2. Procéder à l'aiguisage avec un angle de 10–15 degrés.
3. Poursuivre l'aiguisage jusqu'au fini désiré. Il peut être souhaitable d'utiliser une seconde pierre d'un grain plus fin.
4. Nettoyer la lame du couteau.

* Il est vivement recommandé d'utiliser de l'huile d'aiguisage. Mercer Culinary propose de l'huile d'aiguisage de qualité supérieure en bouteilles de 16 onces (0,47L) (Article #M15934).





GUIDELINES – Please follow the guidelines below to maintain your glass water stone:

1. Use the entire surface of the stone when grinding to keep the surface consistent.
2. When using the stone, make sure to add water or oil as needed to lower the temperature and avoid damage to blades due to overheating.
3. It is highly recommended to use with honing oil for best results and more effective at keeping the stones from loading.
4. If the surface of the stone becomes uneven, it is recommended to use a correction stone to level the surface.
5. Be careful not to drop the stone as this will cause damage.

PAUTAS – Siga las pautas que se indican a continuación al mantener su piedra de afilar:

1. Utilice toda la superficie de la piedra al afilar para mantener su uniformidad.
2. Al utilizar la piedra, cerciórese de agregar agua o aceite según sea necesario para bajar la temperatura y evitar que se dañen las hojas debido al sobrecalentamiento.
3. Se recomienda encarecidamente utilizar aceite de refinado para obtener resultados mejores y más eficaces, evitando que las piedras se carguen.
4. Si la superficie de la piedra se torna dispereja, se recomienda utilizar una piedra de corrección para emparejarla.
5. Procure no dejar caer la piedra, ya que ello la dañará.

INSTRUCTIONS – Veuillez suivre les instructions ci-dessous pour entretenir votre pierre à aiguiser :

1. Lors de l'aiguisage, utiliser toute la surface de la pierre afin de bien garder la surface plane.
2. Lors de l'utilisation de la pierre, ne pas oublier d'ajouter de l'eau ou de l'huile selon les besoins afin de réduire la température et éviter d'endommager les lames par surchauffe.
3. Pour de meilleurs résultats, il est vivement recommandé d'utiliser de l'huile d'aiguisage pour obtenir les meilleurs résultats et pour éviter efficacement l'encrassement de la pierre à aiguiser.
4. Si la surface de la pierre devient inégale, il est recommandé d'utiliser une pierre à rectifier pour niveler la surface.
5. Ne pas laisser tomber la pierre afin d'éviter tout dommage.

USE AND CARE

1. Do not put the stone in water, as this may damage the stone. Before use pour water or oil on the stone.
2. Keep the stone indoors and avoid direct sunlight.
3. To clean the stone, wipe the surface with a damp towel containing cold or warm water. Do not use hot water which might cause damage to the stone. Do not use soap or detergent.
4. Air dry or towel dry the stone after use. Do not dry with a fan or hair dryer, which might create fine cracks on the surface of the stone.
5. The surface of the stone may become stained or discolored. This is normal and will not affect the quality or performance of the stone.
6. When grinding, clean all residue from your hands, knife blade and stone before switching from coarse grain stone to fine grain stone. Any coarse particles transferred will scratch the knife blade.
7. If there is any dirt on the surface of the stone or the surface becomes uneven, use a correction stone to repair it.

USO Y CUIDADO

1. No ponga la piedra en el agua, ya que ello la dañará. Antes de usar, vierta agua o aceite en la piedra.
2. Mantenga las piedras bajo techo y evite la luz solar directa.
3. Para limpiar la piedra, pase por la superficie una toalla húmeda que contenga agua fría o tibia. No utilice agua caliente, ya que podría causar daños en la piedra. No use jabón ni detergente.
4. Seque la piedra al aire o con una toalla después de usarla. No la seque con un ventilador ni secador de cabello, ya que podría crear pequeñas grietas en la superficie de la piedra.
5. La superficie de la piedra puede mancharse o descolorarse. Esto es normal y no afecta la calidad ni rendimiento de la piedra.
6. Al afilar, limpie todos los residuos de sus manos, de la hoja del cuchillo y de la piedra antes de pasar de la piedra de grano grueso a la de grano fino. Toda partícula gruesa que se transfiera puede rayar la hoja del cuchillo.
7. Si hay polvo en la superficie de la piedra o la superficie se torna dispereja, utilice una piedra de corrección para repararla.

UTILISATION ET ENTRETIEN

1. Ne pas faire tremper la pierre dans l'eau au risque de l'endommager. Avant utilisation, verser de l'eau ou de l'huile sur la pierre.
2. Conserver la pierre à l'intérieur et éviter l'exposition directe au soleil.
3. Pour nettoyer la pierre, essuyer la surface avec un chiffon préalablement humidifié à l'eau froide ou tiède. Ne pas utiliser d'eau chaude au risque d'endommager la pierre. Ne pas utiliser de savon ou de détergent.
4. Après utilisation, laisser sécher la pierre à l'air ou l'essuyer à l'aide d'un chiffon. Ne pas sécher avec un ventilateur ou un sèche-cheveux au risque de produire de fines craquelures à la surface de la pierre.
5. Des taches ou décolorations peuvent apparaître sur la surface de la pierre. Ce phénomène est normal et n'affectera pas la qualité ou les performances de la pierre.
6. Pendant l'aiguisage, bien laver vos mains, la lame du couteau et la pierre avant de passer du gros grain au grain fin. Toute particule grossière transférée risque de rayer la lame du couteau.
7. En cas de présence d'impuretés sur la surface de la pierre ou si la surface devient inégale, utiliser une pierre à rectifier pour la remettre en état.