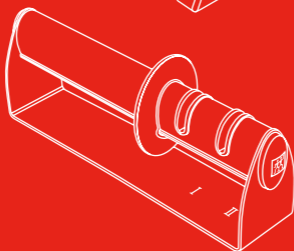
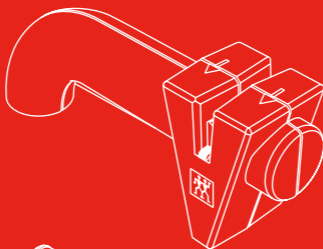




ZWILLING



Gebrauchs- und Pflegehinweise | User manual  
and care tips | Mode d'emploi et d'entretien |  
Instrucciones de uso y cuidado | Istruzioni per  
uso e cura | Gebruik- en onderhoud aanwijzingen |  
取扱いおよびお手入れに関する注  
意事項 | 使用及保养事项

---

**ZWILLING®**

---

DE

Lieber Kunde,  
vielen Dank, dass Sie sich für ein Qualitäts-  
produkt aus dem Hause ZWILLING J.A.  
HENCKELS entschieden haben. Schon  
beim ersten Schnitt werden Sie erleben, was  
Schärfe wirklich bedeutet.

Besonders stolz sind wir darauf, dass unsere  
Produkte von Generation zu Generation ver-  
erbt werden. Schließlich sind Küchenutensilien  
tagtäglich im Gebrauch. Der beste Beweis für  
einen hohen Qualitätsstandard.



### WICHTIGE HINWEISE

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem ersten  
Gebrauch sorgfältig durch, um Schäden am  
Messer und / oder dem Messerschärfer zu  
vermeiden.



- Die Messerschärfer sind nur für unbe-  
schichtete Messer mit glatter Schneide  
geeignet.
- Für das Schärfen mit den TWINSHARP  
Messerschärfen werden keine Flüssig-  
keiten benötigt.
- Zum Reinigen des Messerschärfers stellen  
Sie diesen auf den Kopf, damit verbliebe-  
ner Schleifstaub aus den Rollen herausfällt.  
Zum Abwischen benutzen Sie bitte ein  
trockenes, weiches Tuch. Sie sollten den  
Messerschärfer niemals nass abwaschen  
bzw. in den Geschirrspüler geben, da er  
hierdurch beschädigt werden kann.

- Versuchen Sie niemals den Messerschärfer zu öffnen.
- Lassen Sie den Messerschärfer nicht herunterfallen, da er hierbei beschädigt werden könnte.
- Unsere TWINSHARP Messerschärfer sind nicht für Scheren oder Spezialmesser geeignet.
- Der Winkel der Schärfmodule wurde für haushaltsübliche westliche Messer definiert. Für das Schärfen von asiatischen Klingen, z.B. Santokumesser, kann ein anderer Winkel notwendig sein. Hierfür empfehlen wir unseren ZWILLING V-Edge Messerschärfer mit austauschbaren Winkeladaptern für europäische und asiatische Klingen.

**Bitte bedenken Sie zudem:**

Beim Schärfen von Messern besteht stets eine gewisse Verletzungsgefahr, für die ZWILLING J.A. HENCKELS keine Haftung übernehmen kann.

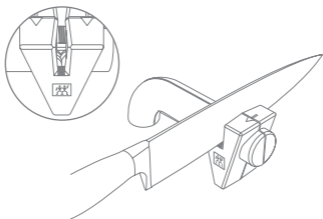
Auch das beste Messer kann bei zu starker Abnutzung seine Schneidspitze verlieren und die Schärfe kann mit dem Messerschärfer nicht wieder hergestellt werden. In diesem Fall sollte das Messer nachgeschliffen werden. Hierzu können Sie entweder unsere ZWILLING Wetzsteine (TWIN Stone Pro und TWIN Finishing Stone Pro) oder den ZWILLING Schleifservice nutzen (falls dieser in Ihrem Land verfügbar ist).

Weitere Tipps und Informationen zum Schleifen Ihres Messers finden Sie unter:

**[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)**



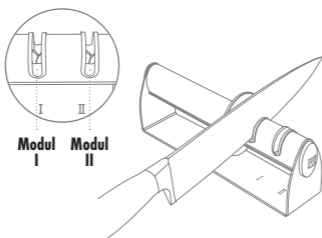
## GEBRAUCHSANWEISUNG TWINSHARP



### Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. TWINSHARP mit den Gummifüßen auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Unterlage platzieren. Stellen Sie sicher, dass die zu schärfende Messerklinge sauber und trocken ist.
2. Griffteil des TWINSHARP mit der linken Hand umfassen, so dass sich Daumen und Zeigefinger berühren, und mit leichtem Druck von oben auf die Unterlage drücken.
3. Das Messer mit nach unten gerichteter Schneide in den Schleifschlitz einführen und mit leichtem Druck vom Klingenende bis zur Spitze ausschließlich in Richtung des Körpers ziehen – nicht umgekehrt! Messer absetzen, erneut in den Schleifschlitz einführen und Vorgang einige Male wiederholen.
4. Kontrollieren Sie den Schärferefolg per Schnitt-Test an einem Stück Papier.

## GEBRAUCHSANWEISUNG TWINSHARP SELECT



### Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. TWINSHARP Select mit den Gummifüßen auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Unterlage platzieren. Stellen Sie sicher, dass die zu schärfende Messerklinge sauber und trocken ist.
2. Griffteil des TWINSHARP Select mit der Hand umfassen, so dass sich Daumen und Zeigefinger berühren, und mit leichtem Druck von oben auf die Unterlage drücken.
3. Sollte Ihr Messer sehr stumpf sein, benutzen Sie zuerst Modul I und anschließend Modul II. Bei leicht abgestumpften Messern genügt meistens die Benutzung des Modul II, um dem Messer wieder eine hohe Schärfe zu verleihen.
4. Das Messer mit nach unten gerichteter Schneide in den Schleifschlitz einführen und mit leichtem Druck vom Klingenende bis zur Spitze ausschließlich in Richtung des Körpers ziehen – nicht umgekehrt! Messer absetzen erneut in den Schleifschlitz einführen und den Vorgang einige Male wiederholen.
5. Kontrollieren Sie den Schärfenerfolg per Schnitt-Test an einem Stück Papier.

EN

Dear Customer,  
Thank you very much for choosing a quality ZWILLING J.A. HENCKELS product. You will experience what sharpness really means when you use your knives for the first time.  
We are especially proud of the fact that our products are often handed down from generation to generation, despite being used every day. By far the best proof of their quality.



### IMPORTANT INFORMATION

Please read these instructions carefully using knife sharpener for the first time in order to avoid any damage to knife or sharpener.



- The knife sharpeners are only suitable for non-coated knives with a smooth cutting edge.
- No liquids are required to sharpen knives with TWINSHARP/Select.
- To clean the knife sharpener, upend the unit to allow any remaining grinding dust to drop out of the rollers. Wipe clean using a soft, dry cloth. Never wash the knife sharpener with water or other liquids and do not place it in the dishwasher as this can cause damage.

- Never try to open the knife sharpener.
- Do not drop the knife sharpener as this can cause damage.
- The knife sharpener is not suitable for scissors or special knives.
- The angle of the sharpening modules has been set for western household knives. A different angle is often needed to sharpen Asian knives (e.g. Santoku knives) to achieve optimum sharpening results. For this purpose, we recommend our ZWILLING V-Edge knife sharpener with interchangeable angle adapters for European and Asian knives.

**Please also bear in mind:**

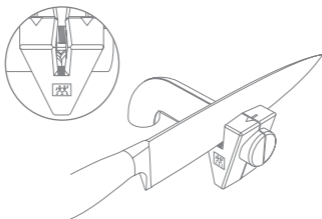
Sharpening knives entails a certain risk of injury for which ZWILLING J.A. HENCKELS cannot accept any liability.

Even the best knife can lose its cutting edge if it is overly worn and its sharpness cannot be restored with the knife sharpener. In this case, the knife should be reground. For this purpose you can either use our ZWILLING sharpening stones (TWIN Stone Pro and TWIN Finishing Stone Pro) or the ZWILLING sharpening service (if available in your country).

For more tips, products, and information, go to:  
**[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)**



## INSTRUCTIONS FOR USE TWINSHARP

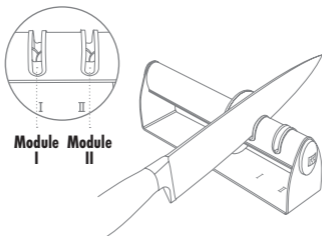


### How to use it:

1. Place TWINSHARP on its rubber feet on a flat, dry, non-slip surface. Ensure that the knife to be sharpened is clean and dry.
2. Hold the TWINSHARP handle part by using your left hand in such a way, that thumb and index meet and apply light downward pressure.
3. Insert the knife into the grinding slot with the cutting edge pointing downward and, using light pressure, pull it from the heel of the blade to the tip in a smooth motion toward the body - not the other way! Set the knife down, insert it into the grinding slot again and repeat the process a few times.
4. Check sharpening results by performing a cutting test with a piece of paper.



## INSTRUCTIONS FOR USE TWINSHARP SELECT



### How to use it:

1. Place TWINSHARP Select on its rubber feet on a flat, dry, non-slip surface. Ensure that the knife to be sharpened is clean and dry.
2. Hold the TWINSHARP Select handle part in such a way that thumb and index meet and apply light downward pressure.
3. Use sharpening module I if your knife is very blunt and afterwards module II. With only slightly blunt knives, use only sharpening module II.
4. Insert the knife into the grinding slot with the cutting edge pointing downward and, using light pressure, pull it from the heel of the blade to the tip in a smooth motion toward the body - not the other way! Set the knife down, insert it into the grinding slot again and repeat the process a few times.
5. Check sharpening results by performing a cutting test with a piece of paper.

FR

Cher client,  
Merci d'avoir choisi un produit de qualité de la maison ZWILLING J.A. HENCKELS. Dès le premier usage, vous apprécierez les qualités d'une lame véritablement tranchante. Nous sommes particulièrement fiers que nos produits se transmettent de génération en génération, alors qu'ils sont utilisés quotidiennement. Ceci est la meilleure preuve du très haut niveau de qualité de nos couteaux.



### INFORMATIONS IMPORTANTES

Veillez lire attentivement ces consignes avant d'utiliser pour la première fois un outil d'affûtage, afin de ne pas endommager le couteau ou l'outil.



- Les outils d'affûtage ne sont adaptés qu'aux couteaux sans revêtement et dotés d'un tranchant lisse.
- Les couteaux avec TWINSHARP/Select ne requièrent aucun liquide pour l'affûtage.
- Pour nettoyer l'outil d'affûtage, il suffit de retourner l'appareil pour faire tomber les poussières d'affûtage résiduelles présentes éventuellement entre les roulettes. Essuyez ensuite avec un chiffon sec et doux. Ne lavez jamais l'outil d'affûtage à l'eau ou avec d'autres liquides. Ne le mettez pas au lave-vaisselle, puisque cela peut l'endommager.
- Ne tentez jamais d'ouvrir l'outil d'affûtage.

- Ne faites jamais tomber l'outil d'affûtage, puisque cela peut l'endommager.
- L'outil d'affûtage n'est pas adapté aux ciseaux ou couteaux spéciaux.
- L'angle des modules d'affûtage a été réglé pour les couteaux ménagers occidentaux. Un angle différent est souvent nécessaire pour affûter les couteaux asiatiques (par ex. les couteau Santoku) et obtenir un résultat d'affûtage optimal. Pour cela, nous vous recommandons notre outil d'affûtage ZWILLING V-Edge avec des adaptateurs d'angle interchangeables pour les couteaux européens et asiatiques.

Veillez ne pas oublier non plus que l'affûtage des couteaux implique un certain risque de blessures pour lequel la société ZWILLING J.A. HENCKELS décline toute responsabilité.

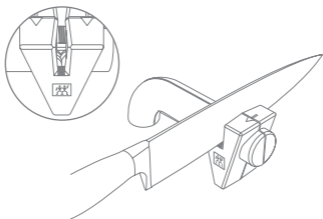
Même le meilleur couteau peut perdre son tranchant s'il est trop usé et que son affûtage ne peut être rétabli avec l'outil d'affûtage. Dans ce cas, le couteau doit être réaffûté. Pour cela, vous pouvez utiliser nos pierres à aiguiser ZWILLING (TWIN Stone Pro et TWIN Finishing Stone Pro) ou le service d'affûtage ZWILLING (si disponible dans votre pays).

Vous trouverez des astuces, produits et informations complémentaires sur notre site :

**[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)**



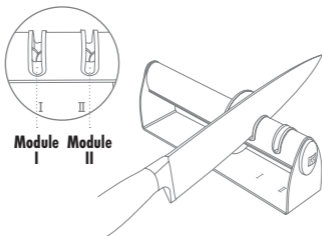
## NOTICE D'EMPLOI TWINSHARP



### Mode d'emploi :

1. Placez l'outil TWINSHARP avec ses pieds en caoutchouc sur une surface plane, sèche et antidérapante. Assurez-vous que le couteau à affûter est propre et sec.
2. Tenez la poignée TWINSHARP de votre main gauche de sorte que le pouce et l'index se touchent et appliquent une légère pression vers le bas.
3. Insérez le couteau dans la fente d'affûtage avec le tranchant dirigé vers le bas et, en exerçant une légère pression, tirez-le du talon de la lame vers la pointe dans un mouvement fluide vers le corps - et non dans l'autre sens ! Posez le couteau, insérez-le à nouveau dans la fente d'affûtage et répétez le processus plusieurs fois.
4. Vérifiez le résultat de l'affûtage sur une feuille de papier.

## NOTICE D'EMPLOI TWINSHARP SELECT



### Mode d'emploi :

1. Placez l'outil TWINSHARP Select avec ses pieds en caoutchouc sur une surface plane, sèche et antidérapante. Assurez-vous que le couteau à affûter est propre et sec.
2. Tenez la poignée TWINSHARP Select de sorte que le pouce et l'index se touchent et appliquent une légère pression vers le bas.
3. Utilisez le module d'affûtage I si votre couteau est très émoussé et ensuite le module II. Pour les couteaux légèrement émoussés, utilisez uniquement le module d'affûtage II.
4. Insérez le couteau dans la fente d'affûtage avec le tranchant dirigé vers le bas et, en exerçant une légère pression, tirez-le du talon de la lame vers la pointe dans un mouvement fluide vers le corps - et non dans l'autre sens ! Posez le couteau, insérez-le à nouveau dans la fente d'affûtage et répétez le processus plusieurs fois.
5. Vérifiez le résultat de l'affûtage sur une feuille de papier.

ES

Querido cliente,  
Muchas gracias por elegir un producto de calidad de ZWILLING J.A. HENCKELS. Experimentará lo que significa realmente el afilado cuando utilice sus cuchillos por primera vez.

Estamos especialmente orgullosos de que nuestros productos se transmitan a menudo de generación en generación, a pesar de que se utilizan a diario. Esta es la mejor prueba de su calidad.



### INFORMACIÓN IMPORTANTE

Por favor, lea detenidamente estas instrucciones al utilizar el afilador de cuchillos por primera vez, para evitar cualquier daño en el cuchillo o el afilador.



- Este afilador de cuchillos solo sirve para cuchillos no recubiertos y con un filo suave.
- No se requieren líquidos para afilar cuchillos con TWINSHARP/Select.
- Para limpiar el afilador de cuchillos, dé primero la vuelta al mismo para permitir que caiga cualquier resto de polvo de afilado de los rodillos. Límpielo con un paño suave y seco. No lave nunca el afilador de cuchillos con agua u otros líquidos, ni lo ponga en el lavaplatos, ya que puede dañarse.
- No intente abrir al afilador de cuchillos.

- No deje caer el afilador al suelo, ya que puede dañarse.
- El afilador de cuchillos no es apto para tijeras o cuchillos especiales.
- El ángulo de los módulos de afilado se ha ajustado para cuchillos domésticos occidentales. Para afilar cuchillos asiáticos (como los cuchillos Santoku) se requiere un ángulo distinto para lograr los mejores resultados de afilado. Para este fin, le recomendamos nuestro afilador de cuchillos ZWILLING V-Edge con adaptadores de ángulo intercambiables para cuchillos europeos y asiáticos.

**Tenga también en cuenta lo siguiente:**

El afilado de cuchillos supone cierto riesgo de lesiones por el que ZWILLING J.A. HENCKELS no asume responsabilidad alguna.

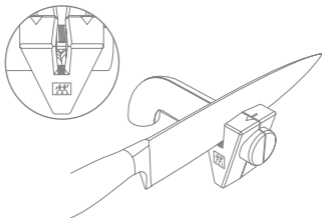
Incluso el mejor cuchillo puede perder el filo por desgaste excesivo y no es posible restablecerlo con el afilador de cuchillos. En ese caso, será necesario amolar el cuchillo de nuevo. Para ese fin puede usar las piedras de afilado ZWILLING (TWIN Stone Pro y TWIN Finishing Stone Pro) o el servicio de afilado de ZWILLING (si está disponible en su país).

Para más consejos, productos e información, visite:

**[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)**



## INSTRUCCIONES DE USO DE TWINSHARP

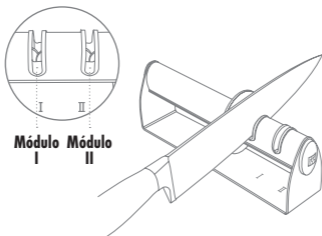


### Cómo se utiliza:

1. Coloque el TWINSHARP sobre su base de goma sobre una superficie plana, seca y no deslizante. Asegúrese de que el cuchillo que va a afilar está limpio y seco.
2. Sujete con la mano izquierda el mango del afilador TWINSHARP de forma que se encuentren el pulgar y el índice y aplique una ligera presión hacia abajo.
3. Inserte el cuchillo en la ranura de afilado con el filo apuntando hacia abajo y, con una ligera presión, tire de la defensa hasta la punta en un movimiento suave hacia su cuerpo, no en dirección opuesta. Extraiga el cuchillo, insértelo de nuevo en la ranura de afilado y repita el proceso unas cuantas veces.
4. Compruebe los resultados del afilado realizando cortes de prueba en una hoja de papel.



## INSTRUCCIONES DE USO DE TWINSHARP SELECT



### Cómo se utiliza:

1. Coloque el TWINSHARP Select sobre su base de goma sobre una superficie plana, seca y no deslizante. Asegúrese de que el cuchillo que va a afilar está limpio y seco.
2. Sujete el mango del afilador TWINSHARP Select de forma que el pulgar y el índice se encuentren un aplique una ligera presión hacia abajo.
3. Utilice el módulo de afilado I si su cuchillo está muy desafilado y, a continuación, el módulo II. Si el cuchillo está solo ligeramente desafilado, utilice el módulo de afilado II.
4. Inserte el cuchillo en la ranura de afilado con el filo apuntando hacia abajo y, con una ligera presión, tire de la defensa hasta la punta en un movimiento suave hacia su cuerpo, no en dirección opuesta. Extraiga el cuchillo, insértelo de nuevo en la ranura de afilado y repita el proceso unas cuantas veces.
5. Compruebe los resultados del afilado realizando cortes de prueba en una hoja de papel.

IT

Gentile cliente,  
grazie per aver scelto un prodotto di qualità  
ZWILLING J.A. HENCKELS. Fin dal primo  
taglio avrà modo di scoprire cosa significhi  
una lama davvero affilata.

I nostri prodotti si tramandano di generazione  
in generazione e ciò ci rende particolarmente  
orgogliosi: essendo gli utensili da cucina  
oggetti che vengono usati ogni giorno, non  
potrebbe infatti esserci migliore dimostrazione  
dell'elevato standard di qualità.



#### INFORMAZIONE IMPORTANTE

Si prega di leggere attentamente le presenti  
istruzioni quando si usa per la prima volta l'af-  
filacoltelli in modo da evitare di danneggiare  
sia i coltelli che l'affilacoltelli.



- Gli affilacoltelli sono adatti solamente per i coltelli non rivestiti a lama liscia.
- Per l'affilatura dei coltelli con TWINSHARP/Select non sono necessari liquidi.
- Per pulire l'affilacoltelli rovesciarlo in modo da far fuoriuscire i residui di polvere di affilatura dai dischi, dopodiché passarvi sopra un panno morbido e asciutto. Non lavare mai l'affilacoltelli con acqua o con altri liquidi, né in lavastoviglie: vi è il rischio che si danneggi.
- Non tentare mai di aprire l'affilacoltelli.



- Non far cadere l'affilacoltelli: vi è il rischio che si danneggi.
- L'affilacoltelli non è adatto per affilare forbici o coltelli speciali.
- L'angolo dei moduli di affilatura è stato appositamente messo a punto per i coltelli da cucina occidentali. Spesso per i coltelli asiatici (ad es. i coltelli Santoku) è necessario un angolo di affilatura diverso per ottenere risultati di affilatura ottimali. A questo proposito consigliamo il nostro affilacoltelli ZWILLING V-Edge con adattatori intercambiabili per i coltelli europei e per quelli asiatici.

**Si prega quindi di tener presente quanto segue:**

L'affilatura dei coltelli è correlata con un certo grado di rischio di lesioni, per il quale ZWILLING J.A. HENCKELS declina qualsiasi responsabilità.

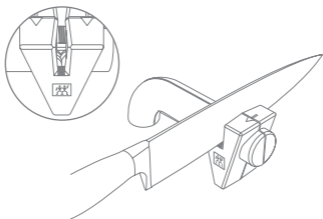
Anche il miglior coltello può perdere il filo della lama se questo è eccessivamente usurato e non può essere ripristinato con l'affilacoltelli. In questo caso sarà necessario ripassare il coltello. A questo proposito è possibile utilizzare le pietre per affilare ZWILLING (TWIN Stone Pro e TWIN Finishing Stone Pro) o il servizio di affilatura ZWILLING (se disponibile nel proprio paese).

Per maggiori suggerimenti, prodotti e informazioni consultare il sito:

**[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)**



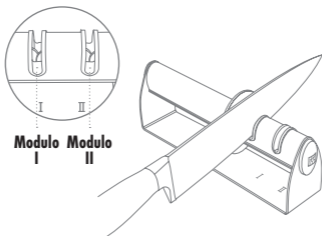
## ISTRUZIONI PER L'USO DI TWINSHARP



### Come utilizzarlo:

1. Collocare TWINSHARP con i piedini anti-scivolo su di una superficie piana, asciutta e non scivolosa. Sincerarsi che il coltello da affilare sia pulito e asciutto.
2. Tenere l'affilacoltelli TWINSHARP con la mano sinistra sull'impugnatura di modo che il pollice e l'indice si tocchino tra loro, e applicare una leggera pressione verso il basso.
3. Inserire il coltello nella fessura di affilatura con la lama rivolta verso il basso, e, esercitando una lieve pressione, tirarlo verso di sé - e non viceversa! - con un movimento fluido dal tallone della lama fino alla punta. Deposare il coltello, inserirlo nuovamente nella fessura di affilatura e ripetere la procedura per alcune volte.
4. Controllare i risultati di affilatura effettuando una prova di taglio con un pezzo di carta.

## ISTRUZIONI PER L'USO DI TWINSHARP SELECT



### Come utilizzarlo:

1. Collocare TWINSHARP Select con i piedini antiscivolo su di una superficie piana, asciutta e non scivolosa. Sincerarsi che il coltello da affilare sia pulito e asciutto.
2. Tenere l'affilacoltelli TWINSHARP dall'impugnatura di modo che il pollice e l'indice si tocchino tra loro, e applicare una leggera pressione verso il basso.
3. Utilizzare il modulo di affilatura I se il filo del coltello è molto rovinato, dopodiché utilizzare il modulo II. Se il filo del coltello è solo leggermente rovinato, utilizzare il modulo di affilatura II.
4. Inserire il coltello nella fessura di affilatura con la lama rivolta verso il basso, e, esercitando una lieve pressione, tirarlo verso di sé - e non viceversa! - con un movimento fluido dal tallone della lama fino alla punta. Deposare il coltello, inserirlo nuovamente nella fessura di affilatura e ripetere la procedura per alcune volte.
5. Controllare i risultati di affilatura effettuando una prova di taglio con un pezzo di carta.

Beste klant,  
Hartelijk dank dat u voor een kwaliteitsproduct van de firma ZWILLING J.A. HENCKELS hebt gekozen. Al bij de eerste snee zult u ervaren wat scherpste werkelijk betekent. We zijn er zeer trots op dat onze producten, ondanks hun dagelijks gebruik, dikwijls van generatie op generatie worden doorgegeven. Dit is het beste bewijs van de kwaliteit van onze messen.



### BELANGRIJKE INFORMATIE

Lees deze instructies zorgvuldig door alvorens u de messenslijper voor het eerst gebruikt om schade aan het mes of de slijper te voorkomen.



- De messenslijper is alleen geschikt voor niet-gecoate messen met een gladde snijkant.
- Er zijn geen vloeistoffen nodig om messen te slijpen met TWINSHARP/Select.
- Om de messenslijper te reinigen, kantelt u het apparaat om het resterende slijpstof uit de rollen te laten vallen. Veeg schoon met een zachte, droge doek. Was de messenslijper nooit met water of andere vloeistoffen en plaats hem niet in de vaatwasser, dit kan schade veroorzaken.
- Probeer de messenslijper nooit te openen.

- Laat de messenslijper niet vallen, dit kan schade veroorzaken.
- De messenslijper is niet geschikt voor scharen of speciale messen.
- De hoek van de slijpmodules is ingesteld voor westerse huishoudelijke messen. Vaak is er een andere hoek vereist om Aziatische messen (bijvoorbeeld Santoku-messen) te slijpen en optimale slijpresultaten te behalen. Daarvoor adviseren wij onze ZWILLING V-Edge messenslijper met verwisselbare hoekadapters voor Europese en Aziatische messen.

### **Houd rekening met het volgende:**

Het slijpen van messen brengt een zeker risico op letsel met zich mee waarvoor ZWILLING J.A. HENCKELS geen enkele aansprakelijkheid kan aanvaarden.

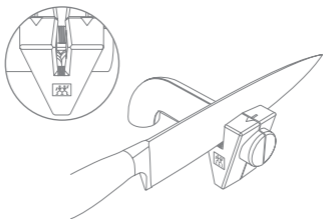
Zelfs het beste mes kan zijn scherpste verliezen als het overmatig versleten is; de scherpste kan dan niet met de messenslijper worden hersteld. In dit geval moet het mes geheel opnieuw worden geslepen. Hiervoor kunt u onze ZWILLING slijpstenen (TWIN Stone Pro en TWIN Finishing Stone Pro) of de ZWILLING slijpservice (indien beschikbaar in uw land) gebruiken.

Ga voor meer tips, producten en informatie naar:

**[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)**



## GEBRUIKSAANWIJZING TWINSHARP

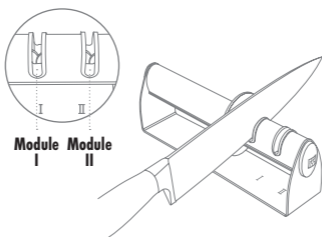


### Gebruik:

1. Plaats TWINSHARP op zijn rubberen voetjes op een vlak, droog, slipvast oppervlak. Zorg ervoor dat het te slijpen mes schoon en droog is.
2. Houd het handvatgedeelte van de TWINSHARP met uw linkerhand zodanig vast dat duim en wijsvinger elkaar raken en oefen lichte neerwaartse druk uit.
3. Plaats het mes in de slijpgleuf met de snijkant naar beneden gericht en trek het met lichte druk van de hiel van het mes naar de punt in een vloeiende beweging naar het lichaam - niet andersom! Leg het mes neer, steek het opnieuw in de slijpgleuf en herhaal het proces een paar keer.
4. Controleer de slijpresultaten door een snijtest uit te voeren met een stuk papier.



## GEBRUIKSAANWIJZING TWINSHARP SELECT



### Gebruik:

1. Plaats TWINSHARP Select op zijn rubberen voetjes op een vlak, droog, slipvast oppervlak. Zorg ervoor dat het te slijpen mes schoon en droog is.
2. Houd het handvatgedeelte van de TWINSHARP Select zodanig vast dat duim en wijsvinger elkaar raken en oefen lichte neerwaartse druk uit.
3. Gebruik slijpmodule I als uw mes erg bot is en daarna module II. Gebruik bij enigszins botte messen alleen slijpmodule II.
4. Plaats het mes in de slijpgleuf met de snijkant naar beneden gericht en trek het met lichte druk van de hiel van het mes naar de punt in een vloeiende beweging naar het lichaam - niet andersom! Leg het mes neer, steek het opnieuw in de slijpgleuf en herhaal het proces een paar keer.
5. Controleer de slijpresultaten door een snijtest uit te voeren met een stuk papier.

JP

お客様

ツヴィリングJ.A.ヘンケルス製品をご購入いただき、誠にありがとうございます。包丁を初めて使用すると、切れ味というものに本当に意味することを体験できると思います。

特に、毎日、使用されているにもかかわらず、当社製品が世代から世代へと受け継がれていることが多いという事実を誇りを持っています。品質が最高であるという証です。



### 大切な注意事項

包丁

ナイフや包丁研ぎ器を損傷することがないように、初めて包丁研ぎ器をお使いになる前にここに書かれている取扱説明書を丁寧に読みください。



- この包丁研ぎ器は、コーティングがなく、平らで滑らかな刃口の包丁 ナイフにしかお使いいただけません。
- ツインシャープ セレクトを使って包丁 ナイフを研ぐ場合には、液体は必要ありません。
- 包丁研ぎ器を清掃するには、本体をさかさまにして、研磨で生じた粉塵をローラーから落としてください。乾いた柔らかい布できれいに拭いてください。包丁研ぎ器は決して水やその他の液体を使って洗浄しないでください。また損傷することが起こる可能性があるため、食器洗い機には入れないでください。

- 包丁研ぎ器をこじ開けないでください。
- 損傷する可能性がありますので、包丁研ぎ器は落とさないでください。
- 包丁研ぎ器はハサミまたは特殊ナイフの研磨には適していません。
- 研磨モジュールの角度は、西洋の一般家庭用包丁 ナイフに合わせて設定されています。アジア包丁 ナイフ(三徳包丁など)を研いで最適な研磨結果を得るには、異なる角度が必要になることがあります。このため、今回勧めるのが、ヨーロッパとアジア包丁 ナイフに向ける交換可能な角度アダプター付きの「ZWILLING V-Edge」包丁研ぎ器です。

#### 常に心掛けてください:

包丁 ナイフを研ぐ場合には常に怪我の危険が伴うものです。これに関して ZWILLING J.A. HENCKELS は一切責任を負わないものです。

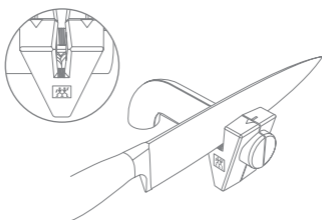
たと最高な包丁 ナイフであっても、過度に摩耗すると刃口が失われる場合があります。包丁研ぎ器を使っても元の切れ味に取り戻すことはできません。この場合、包丁 ナイフを再研磨する必要があります。これについて、弊社の「ZWILLING」研磨石(TWIN Stone Pro および TWIN Finishing Stone Pro) を利用してください。または「ZWILLING」研磨サービス(お客様の国で利用可能な場合)までご連絡ください。

その他のヒント、製品、情報に関しては以下のサイトをご覧ください:

[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)



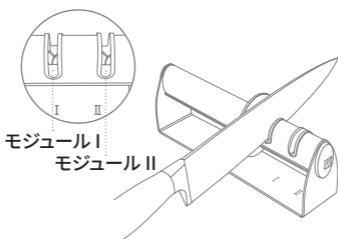
## ツインシャープの取扱説明



### ご使用方法:

1. ツインシャープのゴム足を平らで乾燥な滑りにくい表面の上に置きます。研ぐ包丁 ナイフがきれい乾燥していることを確認してください。
2. 左手でツインシャープのハンドルを握ります。その際、親指と人差し指がしっかりハンドルを掴み、上から力が加えられるようにします。
3. 刃口を下向きに、包丁 ナイフを研削スロットに挿入して、軽く力で体に向けてブレードのヒールから先端までスムーズに引っ張ります - 逆ではありません! 包丁 ナイフを置き、再び研削スロットに挿入し、このプロセスを数回繰り返します。
4. 研いだ後切れ味を調べてみるには、紙を切ってみてください。

## ツインシャープ セレクトの取扱説明



### ご使用方法:

1. ツインシャープ セレクトのゴム足を平らで乾燥な滑りにくい表面の上に置きます。研ぐ包丁 ナイフがきれい乾燥していることを確認してください。
2. ツインシャープのハンドルを握ります。その際、親指と人差し指がしっかりハンドルを掴み、上から力が加えられるようにします。
3. 研ぐ包丁 ナイフがとても鈍っている場合には、モジュール I を使用してからモジュール II を使って研いてください。あまり鈍っていない包丁 ナイフは、モジュール II だけを使って研いてください。
4. 刃口を下向きに、包丁 ナイフを研削スロットに挿入して、軽く力で体に向けてブレードのヒールから先端までスムーズに引っ張ります - 逆ではありません! 包丁 ナイフを置き、再び研削スロットに挿入し、このプロセスを数回繰り返します。
5. 研いだ後切れ味を調べてみるには、紙を切ってみてください。

CN

亲爱的顾客：  
感谢您选择双立人产品。您将开启快意切配新体验，享受烹饪的乐趣。双立人承袭百年铸刀工艺，锻造好刀，刀具出色锋利，一切配得心应手，彰显匠心品质。



### 重要信息

在首次使用磨刀器时，请仔细阅读这些说明，以避免对刀具或磨刀器造成任何损坏。



- 该磨刀器仅适合用于切削刃光滑的非涂层刀具。
- 使用 TWINSHARP/Select 打磨刀具不需要液体。
- 若要清洁磨刀器，则需倒置设备，从砂轮中倒出所有剩余的研磨粉尘。用柔软的干抹布擦拭干净。切勿用水或其他液体清洗磨刀器，也不要将其放入洗碗机中，因为这可能会导致损坏。
- 切勿尝试打开磨刀器。



- 不要使磨刀器掉落，因为这会造成损坏。
- 该磨刀器不适合用于剪刀或特殊刀具。
- 磨刀模块的角度专为西方家用刀具而设定。打磨亚洲刀具（例如：Santoku 刀具）时，通常需要使用不同的角度，从而达到最佳的磨刀效果。为此，我们建议使用我们的 ZWILLING V-Edge 磨刀器，它的角度适配器对欧洲和亚洲刀具通用。

#### **请记住：**

研磨刀具会带来一定的受伤风险，ZWILLING J.A. HENCKELS 对此不承担任何责任。

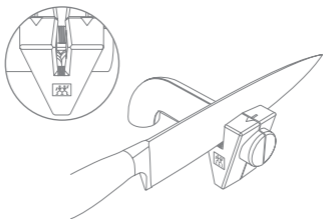
即使是最好的刀具，如果过度磨损，也会失去刀刃，而且无法再用磨刀器恢复它的锋利。在这种情况下，应当重新打磨刀具。为此，您可以使用我们的 ZWILLING 磨刀石 (TWIN Stone Pro 和 TWIN Finishing Stone Pro) 或 ZWILLING 磨刀服务（如果您所在的国家提供有这项服务）。

有关更多提示、产品和信息，请转到：

**[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)**



## TWINSHARP 使用说明

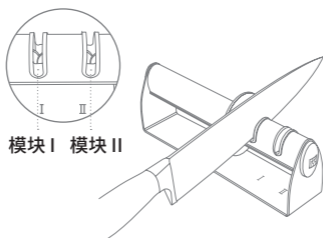


### 使用方法：

1. 将 TWINSHARP 放在其橡胶底座上，然后放到一个平坦、干燥、防滑的表面上。确保待磨刀具洁净且干燥。
2. 用您的左手握住 TWINSHARP 的手柄部位，将拇指放到索引位置，然后施加轻微的向下压力。
3. 将刀具插入磨槽，刀刃朝下并轻微用力，朝着身体的方向平稳顺畅地从刀跟拉到刀尖 - 而不是朝相反方向！放下刀具，再次将其插入磨槽并重复这个过程几次。
4. 通过用一张纸执行切割测试来检查磨刀效果。



## TWINSHARP SELECT 使用说明



### 使用方法：

1. 将 TWINSHARP Select 放在其橡胶底座上，然后放到一个平坦、干燥、防滑的表面上。确保待磨刀具洁净且干燥。
2. 握住 TWINSHARP Select 手柄部位，将拇指放到索引位置，然后施加轻微的向下压力。
3. 如果您的刀具非常钝，请使用磨刀模块 I，然后再使用模块 II。刀具只是稍微有点钝时，只需使用磨刀模块 II。
4. 将刀具插入磨槽，刀刃朝下并轻微用力，朝着身体的方向平稳顺畅地从刀跟拉到刀尖 - 而不是朝相反方向！放下刀具，再次将其插入磨槽并重复这个过程几次。
5. 通过用一张纸执行切割测试来检查磨刀效果。







**MORE INFORMATION,  
TIPS & PRODUCTS**



[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

8003150\_03/2023 · © 2022 ZWILLING J.A. Henckels AG

