

# manual

## Knife sharpener

Item: 47049

EN

NO

SV

[www.roxcore.com](http://www.roxcore.com)  
Box 50435, Malmö,  
Sweden  
Version: 2020-05-18

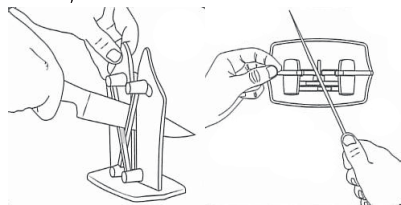


Rubicson®

## Caution

This product is not intended to be used by children or people with limited, physical or sensory capabilities. Incorrect use may lead to injuries. Always make sure that your fingers or other body parts are outside of the cutting line. Always sharpen knives out of reach of children and animals. Be careful when handling knives so that you do not injure yourself or others!

This product is intended for sharpening knives with conventional steel blades. It is not suited for ceramic-coated blades or very delicate steel blades such as Damascus-style steel blades. Only sharpen clean and dry blades.



## Use

1. Place the knife sharpener on a table or other flat, dry and clean surface with the grinding arms facing you.
2. Hold the knife sharpener firmly with one hand.
3. Place the blade with the wide end between the surfaces of the grinding arms.
4. If the blade has a V-shaped profile, meaning both sides need sharpening, hold the knife straight so that both grinding surfaces touch the blade, as shown in the first illustration.

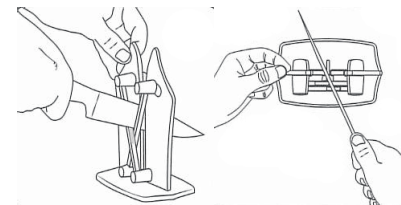
If the blade is one-sided, hold the blade to one grinding arm and at an angle so that only one side of the blade is sharpened, as shown in the second illustration.

5. Pull the knife through the sharpener towards yourself.  
**Do not apply pressure and do not make any forwards movement with the blade against the grinding surface. Always pull only in one direction.**
6. Repeat the process a few times until desired sharpness is reached.
7. Carefully rinse and wash the knife after sharpening.

## Advarsel

Produktet skal ikke brukes av barn eller personer med begrensede fysiske eller sensoriske evner. Feil bruk kan medføre skader. Sørg for at fingre og andre kroppdeler holdes borte fra skjærelinjen. Gjør slipingen utenfor barns og dyrs rekkevidde. Vær forsiktig når du håndterer kniver slik at du ikke skader deg selv eller andre!

Dette produktet er ment for blad med konvensjonelle stålblandinger. Det egner seg ikke for keramiske blad eller veldig følsomme blad som Damascus-stålblad. Slip bare rene og tørre kniver.



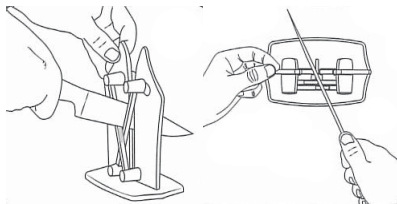
## Bruk

1. Plasser knivsliperen på et bord eller en annen jevn, tørr og ren overflate med slipearmene mot deg.
2. Hold knivsliperen godt fast med den ene hånden.
3. Plasser bladet med den brede enden mellom slipearmenes overflater.
4. Hvis bladet har en V-formet profil – som betyr at begge sidene må slipes – hold kniven rett slik at begge slipeoverflatene berører bladet, som vist på det første bildet.  
Hvis bladet er ensidig, holder du det mot én slipearm og i en vinkel slik at bare én side av bladet slipes, som vist på det andre bildet.
5. Dra kniven gjennom knivsliperen mot deg selv.  
**Ikke press bladet ned, og ikke gjør noen fremoverbevegelse med bladet mot slipeoverflaten. Dra alltid bare i én retning.**
6. Gjenta prosessen noen ganger til ønsket sliping er oppnådd.
7. Skyll og vask kniven forsiktig etter sliping.

## Varning

Denna produkt är inte avsedd att användas av barn eller personer med begränsade fysiska eller sensoriska förmågor. Felaktig användning kan leda till skador. Se alltid till att fingrarna eller andra kroppsdelar är utanför skärlinjen. Slipa alltid knivarna utom räckhåll för barn och djur. Var försiktig när du hanterar knivar så att du inte skadar dig själv eller andra!

Denna produkt är avsedd för blad med konventionella stålblandningar. Den lämpar sig inte för keramikbelagda blad eller mycket känsliga stålblad som Damscus-stålblad. Slipa bara rena och torra knivar.



## Användning

1. Placera knivsliparen på ett bord eller annan plan, torr och ren yta med sliparmarna mot dig.
2. Håll knivsliparen ordentligt med en hand.
3. Placera bladet med den breda änden mellan sliparmarnas ytor.
4. Om bladet har en V-formad profil, vilket betyder att båda sidor behöver slipas; håll kniven rak så att båda slipytorna rör vid bladet, som visas i den första bilden. Om bladet är ensidigt håller du bladet mot en sliparm och i en vinkel så att endast en sida av bladet slipas, som visas i den andra bilden.
5. Dra kniven genom knivslipen mot dig själv.  
**Pressa ej ned bladet och gör inte någon framåtrörelse med bladet mot slipytan. Dra alltid bara i en riktning.**
6. Upprepa processen några gånger tills önskad slipning har uppnåtts.
7. Skölj och tvätta försiktigt kniven efter slipning.