Come affilare il vostro coltello DUE CIGNI

How to sharpen your DUE CIGNI knife

Si consiglia di affilare la lama dei coltelli **DUE CIGNI** solo con prodotti di ottima qualità.
Le istruzioni da ricordare, se utilizzate una pietra o un acciaino per affilare il vostro coltello **DUE CIGNI,** sono le seguenti:

- Prima di tutto applicate dell'olio a bassa viscosità per affilatura sulla pietra naturale grezza. Questo consentirà di rimuovere velocemente il vecchio filo.
- Tenere saldamente il coltello.
- Portare la lama avanti e indietro con un angolo di 10-20 gradi come illustrato.
- Iniziare ad affilare la lama partendo dalla base del coltello verso la punta.
- Ripetere le stesse azioni anche sull'altro lato della lama.
- Ripetere i passaggi citati sopra, fino a che il nuovo filo del coltello non taglierà come in origine.
- Dopo l'affilatura, il coltello deve esser lavato in acqua e asciugato completamente.
- Se si desidera un filo estremamente tagliente, ripetere questa procedura utilizzando una pietra sempre più sottile fino a che non sarete soddisfatti del filo realizzato al vostro coltello **DUE CIGNI**.

ATTENZIONE:

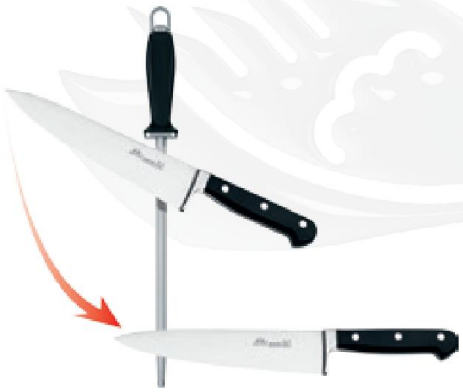
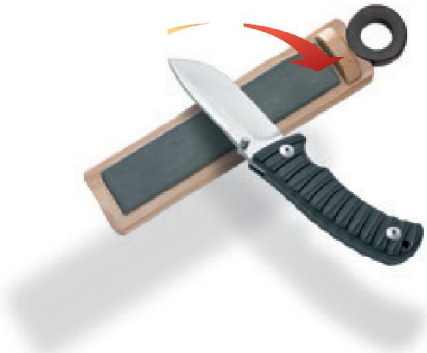
- Non affilate il coltello tenendo la lama piatta sulla pietra o sull'acciaino.
- Se la lama viene tenuta con un angolo troppo inclinato rispetto alla pietra o all'acciaino, il risultato è la spuntatura e l'appiattimento del filo.
- Pulire la pietra o l'acciaino immediatamente dopo l'uso, con acqua corrente e asciugare completamente.

Se utilizzate altri strumenti per affilare la lama dei vostri coltelli, fate riferimento alle istruzioni del costruttore dell'apparecchio.

We suggest to sharp the blade of your **DUE CIGNI** knife using only top quality products.
Please follow these steps when using a sharpening stone or a sharpener for your **DUE CIGNI** knife:

- First apply abundant low-viscosity honing oil to a rough natural stone. This will allow the old cutting edge to be removed quickly.
- Hold the knife firmly.
- Draw the cutting edge to and from at an angle of 10-20 degrees as shown in the picture.
- Preferably start with the base and then work up to the point of the blade.
- Repeat the same action on the other side of the blade.
- Repeat the above steps until the new cutting edge of the knife performs just like the original blade.
- After sharpening, the knife should be washed in water and thoroughly dried.
- For an extremely sharp cutting edge, repeat the process using ever finer stones until you have achieved the desired degree of sharpness for your **DUE CIGNI** knife.

WARNING:

- Do not sharpen the knife holding the blade flat against the stone.
- Holding the blade at too wide an angle from the stone will result in blunting and flattening of the edge.
- Clean the stone immediately after use with running water and dry completely.

If you use other tools to sharpen the blade, such as steel, please refer to the device manufacturer's instructions.