

**CUK**  
by GADNIC

AFILADOR  
DE CUCHILLOS

---



**MANUAL DE USUARIO**

**AFILA012**



# Índice

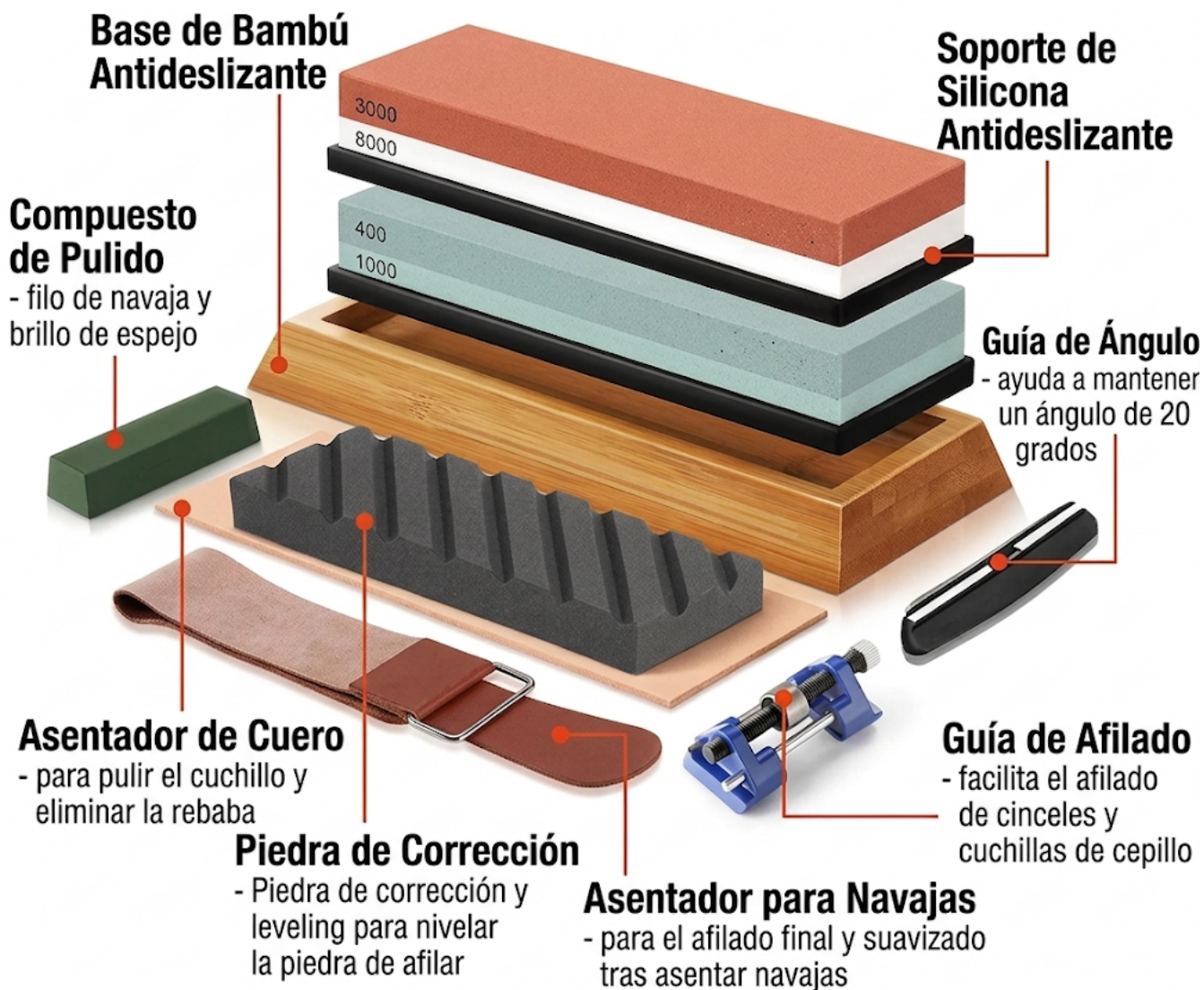
Español .....	5
Português .....	11
English .....	17





Material: corindón blanco

## Contenido



#400 Reparación de hojas melladas o astilladas

#1000 Afilado general de cuchillos desafilados

#3000 Afilado fino y desbarbado (ideal para cuchillos de carne)

#8000 Asentado del filo (ideal para cuchillos de frutas y verduras)

## Base ergonómica de bambú



El soporte antideslizante de bambú mantiene todo seguro para que nunca tengas que preocuparte de que se resbale de la encimera.

## Como utilizar la guía de ángulos



- Fije la guía angular al lomo de su cuchillo.
- Apoye la guía contra la piedra.
- Siga los pasos 1 a 5 de CÓMO USAR LA PIEDRA DE AFILAR para afilar su hoja.

Nota: Una vez que logre mantener el ángulo correcto de 20 grados para afilar, puede retirar la guía y mantener manualmente el ángulo de afilado de 20 grados.

# Como alisar la piedra de afilar

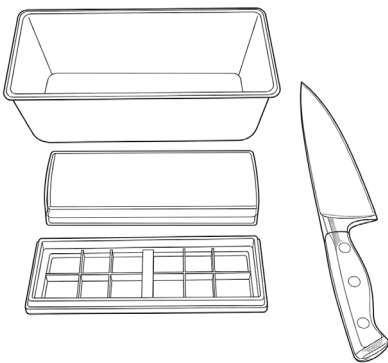
- Humedezca la piedra de afilar irregular y la piedra de aplanar incluida.

Frote la piedra de aplanar sobre la piedra de afilar irregular durante varios minutos, o hasta que la piedra de afilar recupere una superficie plana y uniforme.

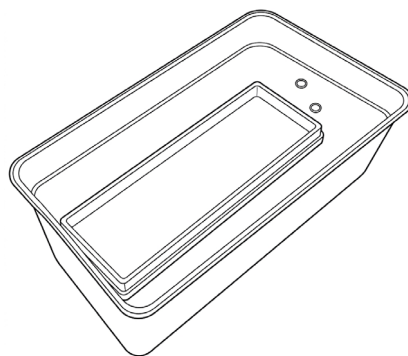
Nota:

La superficie de la piedra de afilar puede volverse irregular en algunas zonas después de un uso prolongado, especialmente si utiliza una guía de afilado o no utiliza toda la superficie de la piedra durante el afilado.

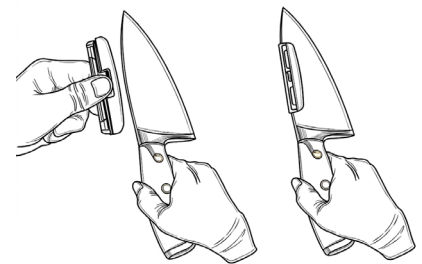
# Como usar la piedra de afilar



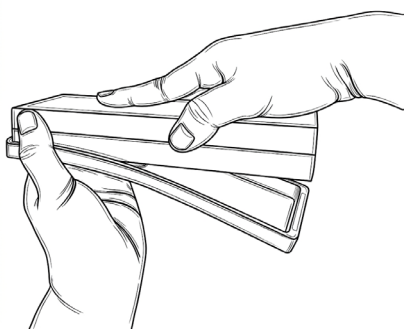
1. Reúna la piedra de afilar, la base de goma, la guía para cuchillos, el recipiente con agua y sus cuchillos.



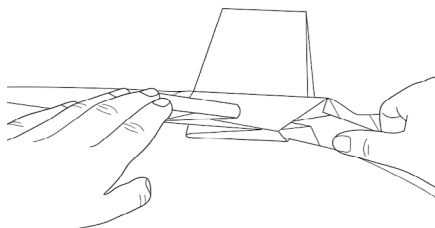
2. Remoje su piedra en un recipiente con agua durante al menos 10 minutos.



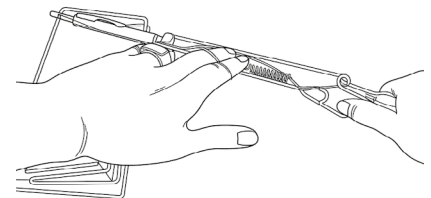
3. Sujeta la guía de ángulo a tu cuchillo.

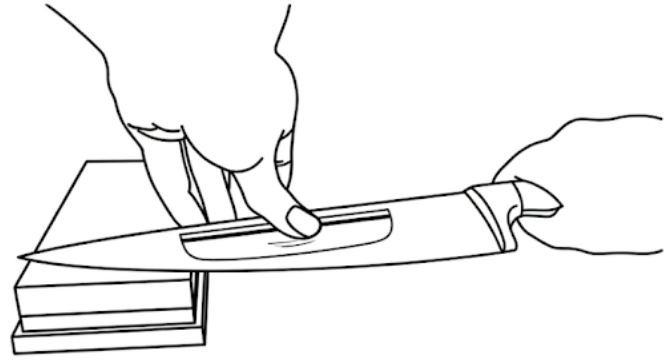
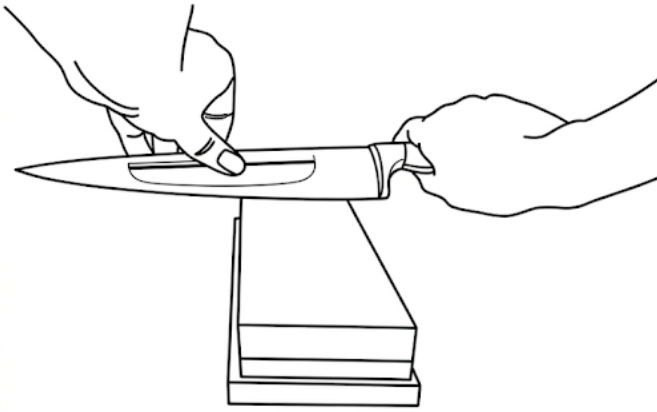


4. Coloca la piedra sobre la base de goma antideslizante y el bloque de bambú.

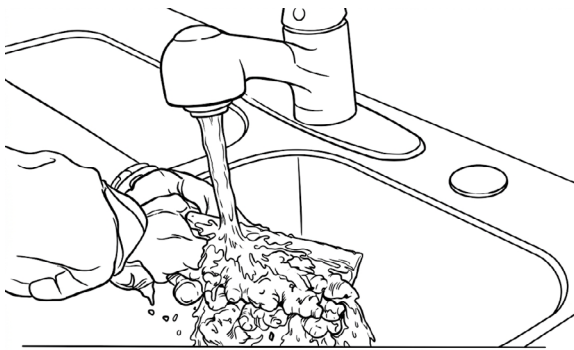


5. Comience con el cuchillo cerca de usted y la mano derecha más cerca de la piedra. Mantenga la guía sobre la piedra para obtener el ángulo perfecto de 20 grados. Empuje el cuchillo alejándolo de usted mientras lo desliza hacia la derecha. Repita esto 4-5 veces, luego dé la vuelta al cuchillo y siga el paso 6.

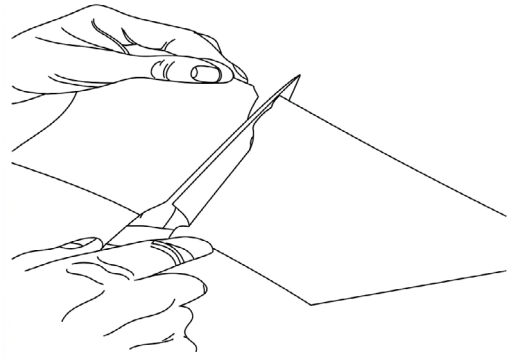




6. Comience con el cuchillo alejado de usted y la mano derecha más cerca de la piedra. Mantenga la guía sobre la piedra para obtener el ángulo perfecto de 20 grados. Tire del cuchillo hacia usted mientras lo desliza hacia la derecha. Repita de 4 a 5 veces y vuelva al paso 5 hasta que esté satisfecho.



7. Lava la piedra con agua y déjala secar al aire.



8. Puedes intentar cortar el papel con el cuchillo afilado.

## Advertencia

- Para evitar la formación de moho dentro del estuche, asegúrese de que todas las piedras, el bloque y los accesorios estén completamente limpios antes de guardarlos. Si aparece moho, asegúrese de limpiarlos a fondo con una solución antimohos y de que todo esté completamente limpio antes de guardarlo.
- Comience con el lado de grano más fino durante unos minutos para que su cuchillo recupere su buen estado, luego déle la vuelta y afile con el lado de grano más grueso para que quede súper afilado.

- Debe hacer esto semanalmente. Una vez que su cuchillo esté afilado, esto solo le llevará uno o dos minutos.
- No existe una única técnica correcta para usar una piedra. Busque tutoriales en YouTube
- Use solo agua, no aceite.
- Use toda la superficie de la piedra para mantenerla uniforme.
- Una vez que tenga práctica, no necesitará una guía de ángulo para el cuchillo.
- No deje caer la piedra.
- Los cuchillos son peligrosos, tenga cuidado.
- Manténgalos fuera del alcance de los niños.

# Manual do Usuário

## Pedra de Afiar



Material: coríndon branco

## Contente



- #400 Reparo de lâminas lascadas ou danificadas
- #1000 Afiação geral de facas cegas
- #3000 Afiação fina e rebarbação (ideal para facas de carne)
- #8000 Afiação de fio (ideal para facas de frutas e legumes)

## Base ergonômica de bambu



O suporte de bambu antiderrapante mantém tudo seguro, para que você nunca precise se preocupar com a possibilidade de escorregar da bancada.

## Como usar o guia de ângulo



- Fixe o guia de ângulo à espinha da sua faca.
- Apoie o guia na pedra de afiar.
- Siga os passos 1 a 5 de COMO USAR A PEDRA DE AFIAR para afiar a sua lâmina.

Nota: Depois de conseguir manter o ângulo de afiação correto de 20 graus, você pode remover o guia e manter manualmente o ângulo de afiação de 20 graus.

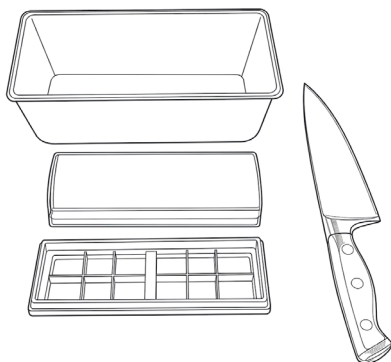
# Como alisar uma pedra de amolar

- Umedeça a pedra de afiar grossa e a pedra de aplainar incluídas.

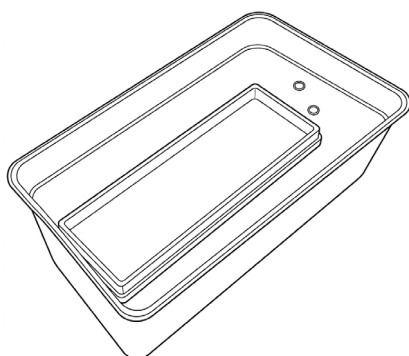
Esfregue a pedra de aplainar sobre a pedra de afiar grossa por alguns minutos, ou até que a pedra de afiar recupere uma superfície plana e uniforme.

Observação: A superfície da pedra de afiar pode ficar irregular em algumas áreas após uso prolongado, especialmente se você usar um guia de afiação ou não usar toda a superfície da pedra durante a afiação.

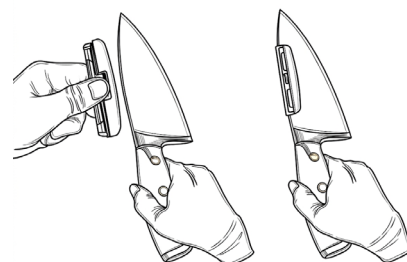
# Como usar uma pedra de afiar



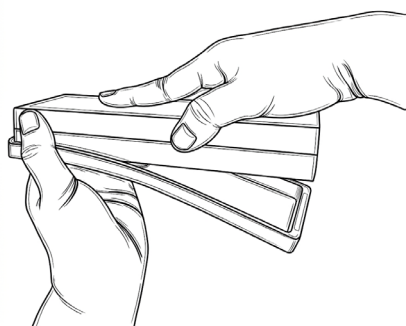
1. Reúna a pedra de afiar, o tapete de borracha, o guia de afiar, o recipiente com água e suas facas.



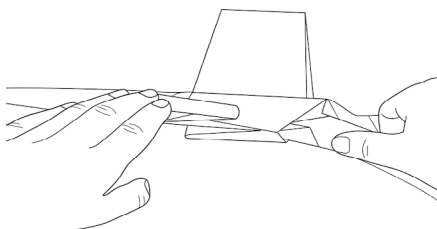
2. Mergulhe a pedra em um recipiente com água por pelo menos 10 minutos.



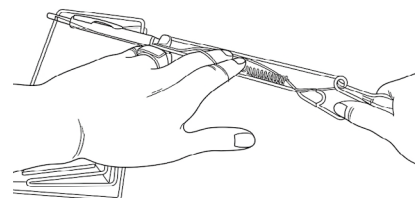
3. Fixe o guia de ângulo à sua faca.

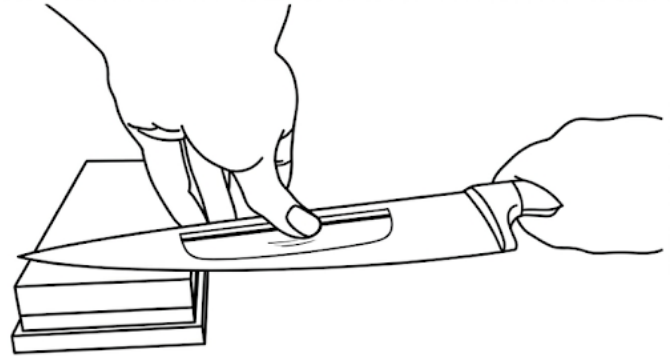
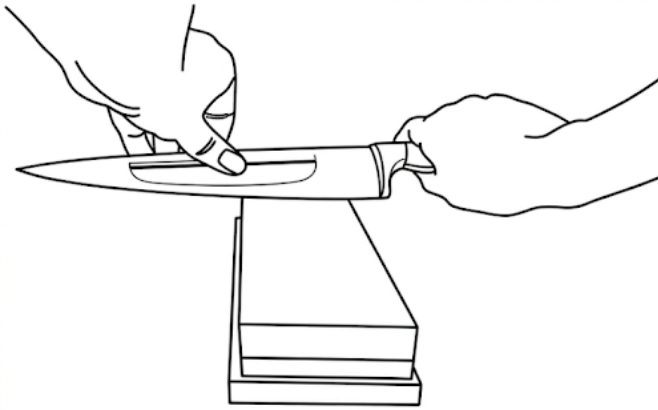


4. Coloque a pedra sobre a base de borracha antiderrapante e o bloco de bambu.

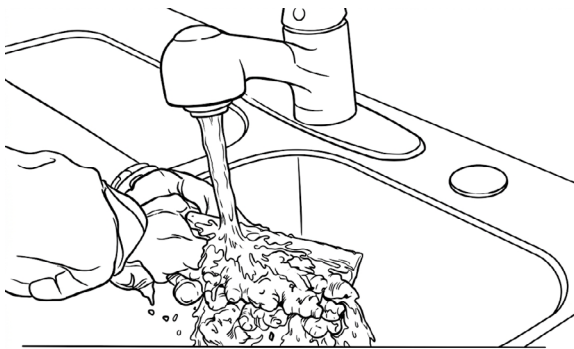


5. Comece com a faca mais próxima de você e a mão direita mais próxima da pedra. Mantenha a guia na pedra para obter o ângulo perfeito de 20 graus. Empurre a faca para longe de você enquanto a desliza para a direita. Repita este movimento de 4 a 5 vezes, depois vire a faca e prossiga para o passo 6.

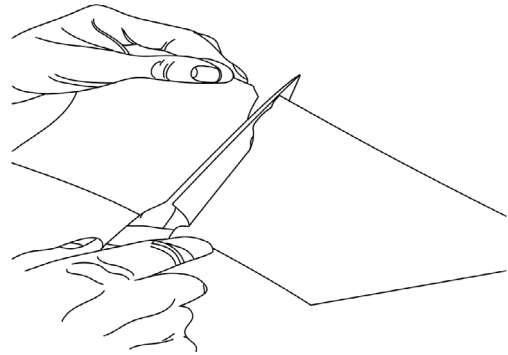




6. Comece com a faca afastada de você e a mão direita mais próxima da pedra. Mantenha a guia sobre a pedra para obter o ângulo perfeito de 20 graus. Puxe a faca em sua direção enquanto a desliza para a direita. Repita de 4 a 5 vezes e retorne ao passo 5 até ficar satisfeito.



7. Lave a pedra com água e deixe-a secar ao ar livre.



8. Você pode tentar cortar o papel com a faca afiada.

## Aviso

- Para evitar a formação de mofo dentro do estojo, certifique-se de que todas as pedras, o bloco e os acessórios estejam completamente limpos antes de guardar. Caso apareça mofo, limpe-os cuidadosamente com um removedor de mofo e certifique-se de que tudo esteja completamente limpo antes de guardar.
- Comece a afiar com o lado de grão mais fino por alguns minutos para permitir que sua faca recupere o fio, depois vire-a e afie com o lado de grão mais grosso para obter uma lâmina extremamente afiada.

- Você deve fazer isso semanalmente. Depois que sua faca estiver afiada, isso levará apenas um ou dois minutos.
- Não existe uma única maneira correta de usar uma pedra de afiar. Procure tutoriais no YouTube.
- Use apenas água, não óleo.
- Use toda a superfície da pedra para mantê-la uniforme.
- Depois de pegar o jeito, você não precisará de um guia de ângulo para a faca.
- Não deixe a pedra cair.
- Facas são perigosas; manuseie-as com cuidado.
- Mantenha-as fora do alcance de crianças.

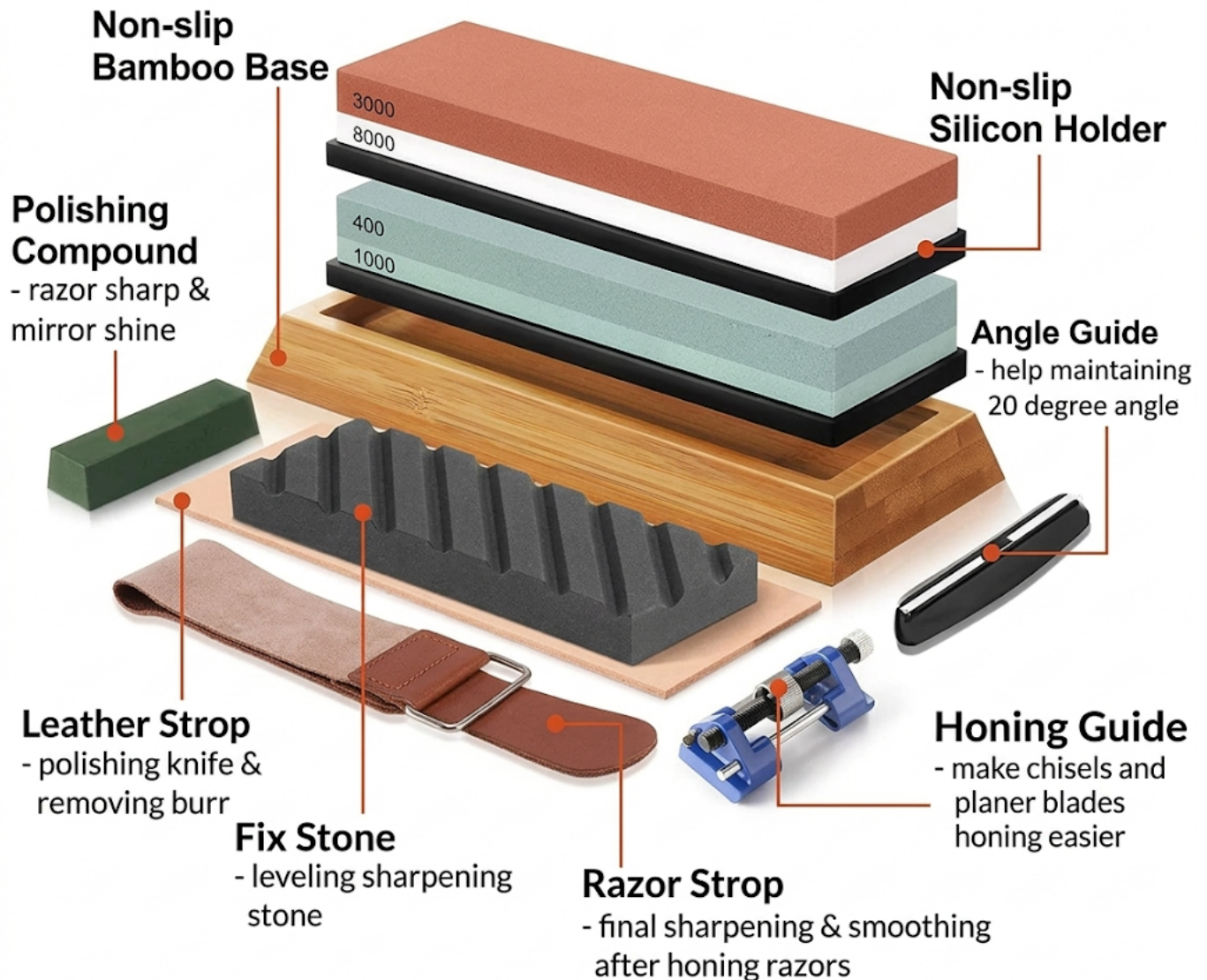
# User manual

## Sharpening Stone



Material: white corundum

## Package contents



#400 Repair of nicked or chipped blades

#1000 General sharpening of dull knives

#3000 Fine sharpening and deburring (ideal for steak knives)

#8000 Edge honing (ideal for fruit and vegetable knives)

## Ergonomic Bamboo Base



The non-slip bamboo holder keeps everything secure so you never have to worry about it slipping off the counter.

## How to use angle guide



- Attach the angle guide to the spine of your knife
- Rest the guide against the stone
- Follow steps 1-5 of HOW TO USE THE SHARPENING STONE to sharpen your blade.

Note: Once you can maintain the proper 20 degree angle for sharpening, you can remove the guide and manually maintain the 20 degree sharpening angle.

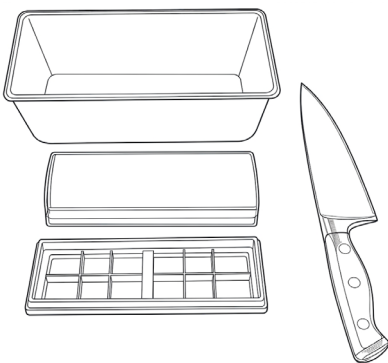
# How to flatten a sharpening stone

- Wet the uneven sharpening stone and the included flattening stone.
- Rub the flattening stone over the uneven sharpening stone for several minutes, or until the sharpening stone has been returned to a flat, level surface.

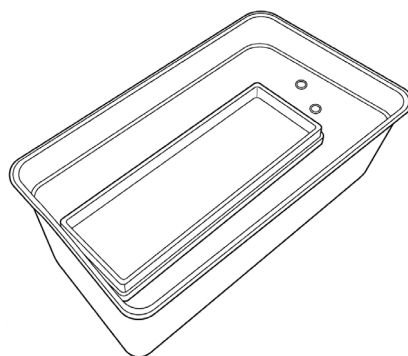
Note:

The surface of the sharpening stone may become uneven in some areas after long term usage, particularly if you use a sharpening guide or do not use the entire surface area of the stone during sharpening.

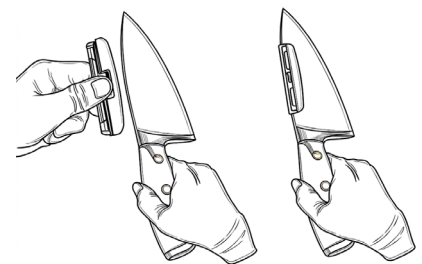
# How to use the sharpening stone



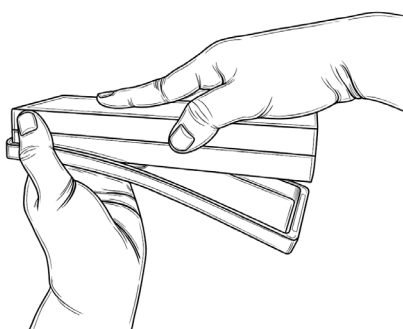
1. Collect sharpening stone, rubber base, knives guide, water bowl and your knives.



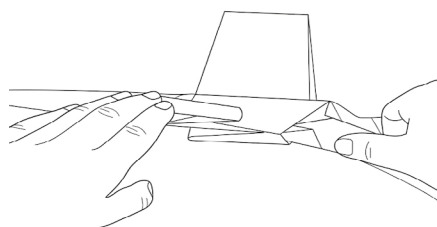
2. Soak your stone in a bowl of water for at least 10min.



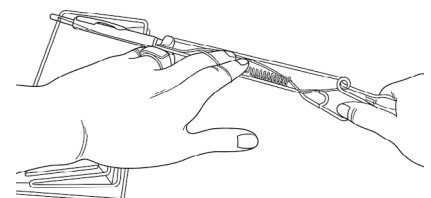
3. Clip the angle guide into your knives.

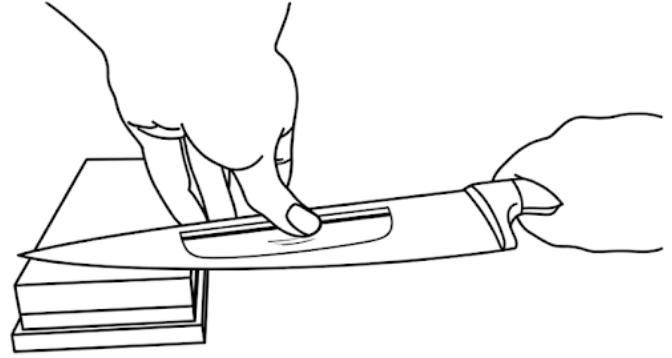
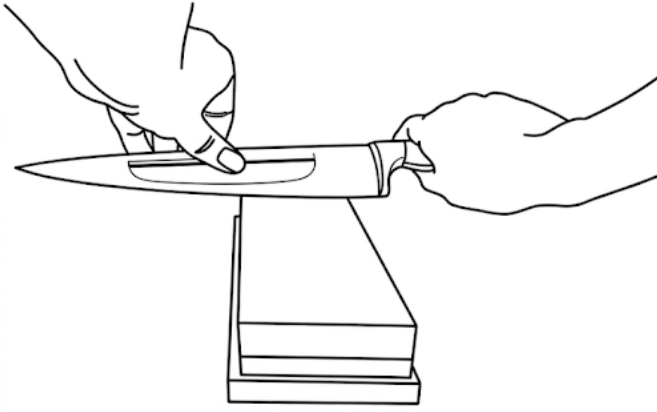


4. Put your stone into the non-slip rubber base and bamboo block.

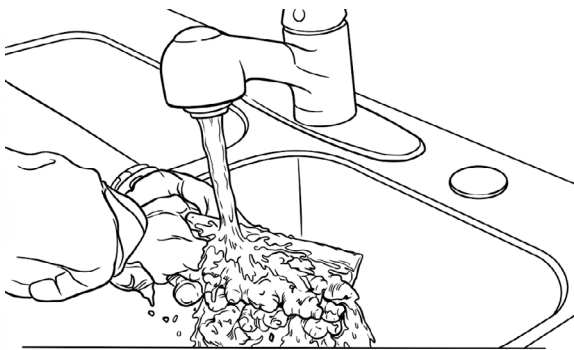


5. Start with the knife closest to you and your right hand closer to the stone. Keep the guide on the stone to achieve the perfect 20-degree angle. Push the knife away from you as you slide it to the right. Repeat this 4-5 times, then turn the knife over and proceed to step 6.

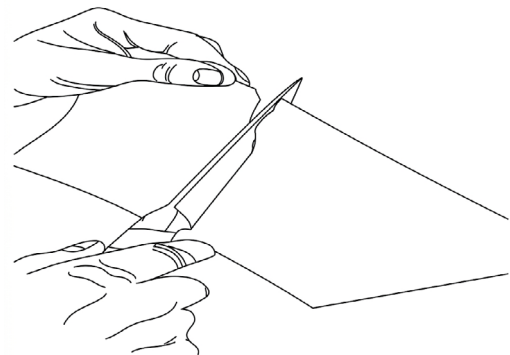




6. Start with the knife away from you and your right hand closer to the stone. Keep the guide over the stone to achieve the perfect 20-degree angle. Pull the knife toward you as you slide it to the right. Repeat 4 to 5 times and return to step 5 until you are satisfied.



7. Wash the stone with water and let it air dry.



8. You can try cutting the paper with the sharp knife.

## Warning

- To prevent mold from forming inside the case, ensure all stones, the block, and accessories are thoroughly clean before storing. If mold does appear, be sure to clean them thoroughly with a mold remover and ensure everything is completely clean before storing.
- Start with the finer grit side for a few minutes to allow your knife to regain its sharpness, then turn it over and sharpen with the coarser grit side for a razor-sharp edge.

- You should do this weekly. Once your knife is sharp, this will only take a minute or two.
- There is no single right way to use a whetstone. Look for tutorials on YouTube.
- Use only water, not oil.
- Use the entire surface of the stone to keep it even.
- Once you get the hang of it, you won't need an angle guide for the knife.
- Don't drop the stone.
- Knives are dangerous; handle them with care.
- Keep them out of reach of children.

## ¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico escaneando el QR o escribinos por nuestros canales oficiales.

-  **11 6260 1114 (sólo texto)**
-  **[serviciotecnico@bidcom.com.ar](mailto:serviciotecnico@bidcom.com.ar)**
-  **[www.bidcomservice.com.ar](http://www.bidcomservice.com.ar)**

**Bidcom**  
SERVICE

