

VULCANUS KNIVSLIPER



Knivsliperen er en nyutvikling og har rekke fordeler :

- Robust design i syrefast stål
- Vekt 865 g Mål 16 x 11 x 9 cm.
- Mulig å slipe både glattegg og sagtannede kniver.
- Enkel i bruk og hurtig sliping på kort tid.
- Feil bruk er umulig, men pass på fingrene!
- Slipeprosessen kan ikke skade knivbladet.
- Tilpasning til vinkelen på eggen.
- Ingen varmgang ved sliping.
- Designet for næringsmiddelindustri og storkjøkken.
- Hygienisk - kan vaskes i oppvaskmaskin.

Kombinasjonen av høykvalitetsmaterialer samt springfjærbelastet sliping gir lang levetid på dette produktet samt skarpe kniver klar til bruk.

Reservedeler til knivsliperen fås ved å henvende seg til DNG Norge AS.

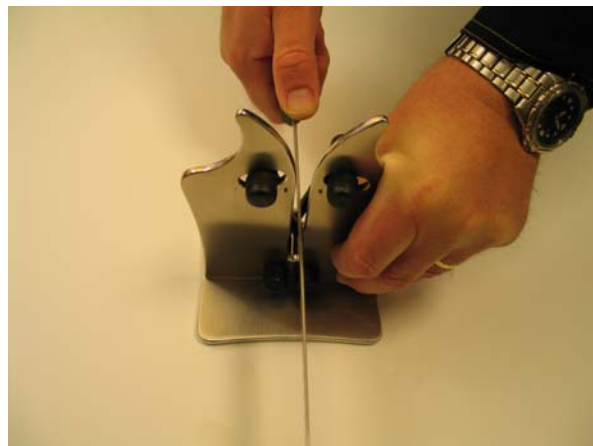
DNG Norge AS
Besøksadresse: Havneterrinalen
Postboks 41, 8301 Svolvær
Tlf.: 760 66 920 Faks: 760 66 930
E-mail: dng-norge@dng-norge.no
Følg med på vår nettside:
www.dng-norge.no



VULCANUS knivsliper BRUKERVEILEDNING.

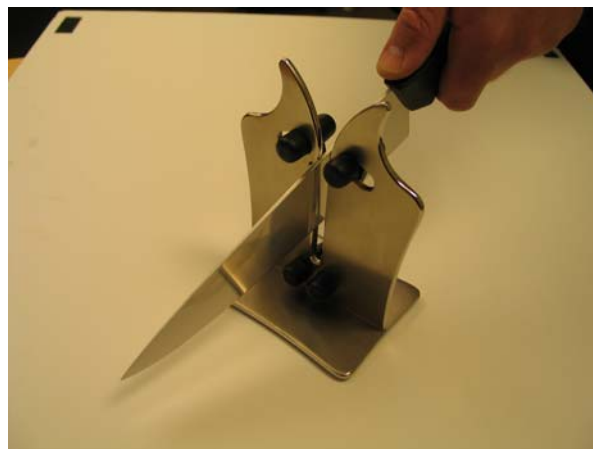
Utgangspunkt

Plasser knivsliper på et stødig underlag med den V-formede åpningen vendt mot deg. Hold sliperen fast med ene hånden. (FORSIKTIG! Hold fingrene godt unna den V-formede åpningen mens du sliper).



Sløve kniver.

Spissen av bladet skal så langt det er mulig peke ned. Dra knivbladet med lett press gjennom den V-formede åpningen. Gjenta denne bevegelsen til kniven er nok skarp.



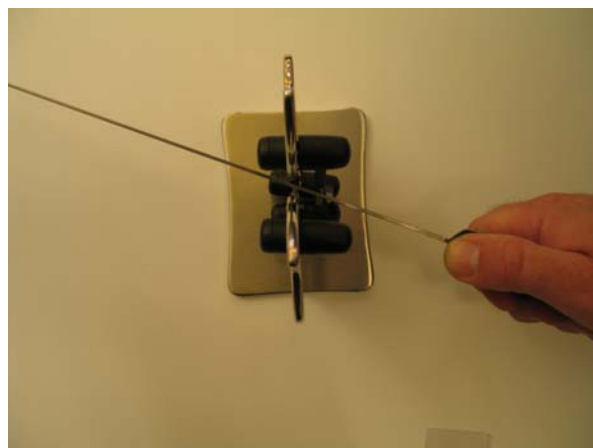
Litt sløve kniver.

Spissen av bladet skal så langt det er mulig peke opp. Dra knivbladet med lett press gjennom den V-formede åpningen. Gjenta denne bevegelsen til kniven er nok skarp.



Sagtannede kniver.

Samme framgangsmåte som i punkt 1 (over), men denne gangen holder man kniven side veis mot sagtennene.



OBS! Ved sliping avgis litt fin metallspen. Vær nøye med rengjøring av kniven før man bruker kniven etter sliping.