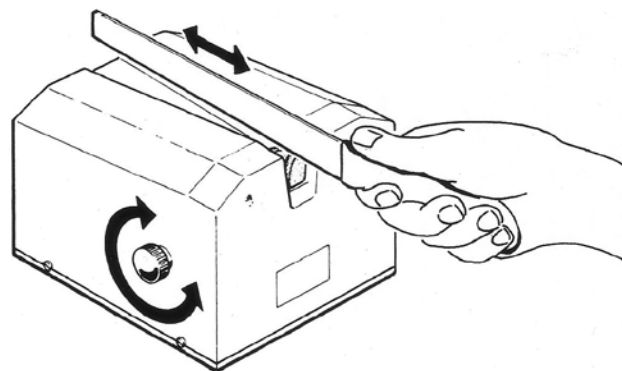


### **"ARROTINO" MESSENSLIJPER**

Deze messenslijper Model 75 slijpt elk type mes of snijgereedschap en is een onmisbaar hulpmiddel voor slagers, restaurants en gezinnen. Arrotino is heel eenvoudig te gebruiken: laat het mes gewoon tussen de twee slijpstenen lopen zoals op de afbeelding. Als u in plaats daarvan slechts één kant wilt slijpen, bijvoorbeeld een schaar, breng dan het te slijpen vlak aan op slechts een van de twee wielen. Gebruik de knop aan de rechterkant van de slijper om de wielen naar elkaar toe of weg te trekken en zo de slijphoek aan te passen aan het type en de grootte van het mes. Dit handige en effectieve apparaat heeft een zeer eenvoudig ontwerp en behoeft geen bijzonder onderhoud.



GARANTIE: 1 JAAR - behalve voor elektrische onderdelen

### **"ARROTINO" BLADE SHARPENER**

This Model 75 blade sharpener will sharpen any type of knife or cutting tool and is an indispensable tool for butchers, communities, restaurants, and families. Arrotino is very simple to use: just run the blade between the two grinding wheels as shown in the picture. If you want to sharpen only one side instead, for example a pair of scissors, apply the face to be sharpened to just one of the two wheels. Use the knob on the right side of the sharpener to draw the wheels together or away thus adjusting the sharpening angle according to the type and size of the blade. This handy and effective apparatus has a very simple design and does not need any particular maintenance.

GUARANTEE: 1 YEAR - except for electric parts

### **L'AFFÛTEUSE "ARROTINO"**

Avec l'affûteuse universelle Mod. 75 vous pourrez affûter n'importe quel type de lame (couteaux, ciseaux, etc.). Cet outil indispensable pour la boucherie, le restaurant, la communauté et la famille est très simple à utiliser: il suffit de faire courir la lame entre les deux meules comme indiqué dans la figure. Si vous voulez affûter un seul côté, par exemple d'une paire de ciseaux, appuyez les lames sur une seule des meules. Utilisez le bouton à droite pour rapprocher ou éloigner les meules afin d'adapter l'angle d'affûtage selon le type et la taille de la lame. Cet appareil pratique est simple et robuste et ne demande pas d'entretien particulier.

GARANTIE: 1 AN - pièces électriques exclues

### **UNIVERSALSCHÄRFER "ARROTINO"**

Der Universalschärfer "Arrotino" mod. 75 ist zum Schleifen von allen Messertypen und allen anderen Schneidwerkzeugen geeignet. Er ist unentbehrlich für Metzgereien, Restaurants, kleine Gemeinschaften und Familien, da er mühelos das so lästige Problem des Schärfens löst. Zum Schleifen braucht man die Klinge (z. B. eines Messers) einfach nur zwischen den beiden Schmirgelrollen gleiten zu lassen, wie aus der Abbildung ersichtlich ist. Was dagegen das Schärfen von Gegenständen anbelangt, die nur auf einer Seite zu schärfen sind (z.B. Scheren), genügt es, nur eine Schmirgelrolle einzusetzen und die zu schleifende Seite an diese zu halten. Zum Einstellen des Schleifwinkels wird der entsprechende Griff rechts an dem Universalschärfer betätigt, wobei die Schmirgelrollen voneinander entfernt oder einander genähert werden, je nachdem ob es sich um Messer mit kleinen oder großen Klingen handelt. Praktisch im Gebrauch und vor allem einfach in der Konstruktion, benötigt der Universalschärfer keine besondere Wartung.

GARANTIE: 1 Jahr - Elektroteile ausgeschlossen.