

SIMPLETaste

Knife Sharpener



1byone Products Inc.
1230 E Belmont Street, Ontario, CA 91761
Customer Service: +1 909-391-3888
www.1byone.com

Instruction Manual/Bedienungsanleitung/Manuel d'instructions
Manual de instrucciones/取扱説明書/Manuale di istruzioni

Thank you for purchasing SIMPLETASTE Knife Sharpener.
Please read this instruction manual carefully before operation.

INTRODUCTION



1. This knife sharpener offers an ergonomic handle and a non-slip base, providing both comfort and safety.
2. Three slots, CERAMIC, COARSE, and FINE, make sharpening any knife in your kitchen very convenient. What's more, the compact design allows for easy storage.

OPERATION

Metal Knife

Place the knife sharpener on a stable surface and complete one or both of the following steps depending on how blunt the blade is.

Step 1: Coarse sharpening (for blunt stainless steel knives)

Use this only if your knife is very blunt. Place the knife on the coarse sharpening slot, and using slight downward pressure, run the blade from its heel to its point through the slot.

Notes:

1. Move the metal knife in one direction only, never backwards and forwards.
2. Repeat three to five times.
3. Sharpen the knife every six months or as required.



Step 2: Fine honing (for stainless steel knives)

In order to polish the knife and remove excess burrs, place the blade on the fine sharpening slot, and without using pressure, run the blade from its heel to its point through the slot three to five times.

Notes:

1. You can also use this step on its own to maintain a sharp blade.
2. It's recommended to do this approximately once a week.



Ceramic Knife

Ceramic sharpening (for ceramic knives only)

EN Place the ceramic knife into the ceramic slot, and using slight downward pressure, run the blade from its heel to its point through the slot.

- DE
- FR **Notes:**
1. Move the ceramic knife in one direction only, never backwards and forwards.
 2. Repeat three to five times or until sharpened.



CAUTION

1. Do not use this knife sharpener to sharpen serrated blades or scissors.
2. Only use slight downward pressure when sharpening to avoid damaging the knife, and don't run the knife backwards and forwards.
3. The metal and ceramic blade may discolor after use, which is a normal phenomenon.
4. Do not wash the sharpener in the dishwasher or submerge in water.
5. Please keep the sharpener and kitchen knives out of the reach of children at all times.

KNIFE MAINTENANCE

After using the knife sharpener, carefully wipe the knife blade with a damp cloth, or rinse under running water. Dry thoroughly.

Vielen Dank, dass Sie sich für den 1byone SimpleTaste Messerschleifer entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

Einleitung



1. Dieser Messerschleifer hat einen ergonomischen Griff und eine rutschfeste Unterlage um Komfort und Sicherheit bei der Bedienung zu bieten.
2. Die drei Aussparungen, Keramik, Grobkörnig und Feinkörnig können verschiedene Messer in Ihrer Küche wieder scharf machen. Das kompakte Design des Messerschleifers macht ihn einfach zu verstauen.

Benutzung

Messer aus Metall

Stellen Sie den Messerschleifer auf eine flache und stabile Oberfläche und führen sie einen oder beide der beschriebenen Schritte durch, je nachdem wie stumpf die Klinge ist.

Schritt 1: Grobkörniger Schliff (nur für Metall- und Edelmessmesser)

Führen Sie den Schritt nur durch, wenn das Messer sehr stumpf ist. Platzieren sie das Messer in der grobkörnigen Aussparung um mit Druck nach unten das Messer von Spitze bis Griff durch die Aussparung zu ziehen (Wiederholen Sie den Schritt wenn nötig).

EN Notiz:

DE

1. Bewegen Sie das Metallmesser immer nur in eine Richtung, niemals hin UND zurück!
2. Wiederholen Sie dies 3-5 mal.
3. Schärfen Sie das Messer alle 3-6 Monate oder so oft wie benötigt.

FR

ES

JP

IT



Schritt 2: Feinkörniger Schliff (Edelstahlmesser)

Um das Messer zu polieren und die feinen Metallspäne zu entfernen platzieren Sie das Messer in der ersten Aussparung und führen Sie das Messer ohne Druck von Spitze bis Ende durch die Aussparung. Wiederholen Sie dies bis zu 5 mal.

Notiz:

1. Sie können auch nur diesen Schritt zum Schleifen durchführen.
2. Wir empfehlen diesen Schritt wöchentlich durchzuführen.



Keramikkmesser

Keramikschliff für Keramikkmesser

Platzieren sie das Messer in der Keramikaussparung um mit leichtem Druck nach unten das Messer von Spitze bis Griff durch die Aussparung zu ziehen (Wiederholen Sie den Schritt wenn nötig).

Notiz:

1. Bewegen Sie das Keramikmesser immer nur in eine Richtung, niemals hin UND zurück!
2. Wiederholen Sie dies 3-5 mal.



Achtung!

1. Nutzen Sie den Messerschleifer niemals für gezahnte Klingen oder Scheren.
2. Nutzen Sie nur leichten Druck um das Messer zu schleifen und ziehen Sie es nur in einer Richtung durch die Aussparung um es nicht zu beschädigen.
3. Das Messer kann nach dem Schleifen und dem Polieren etwas verfärbt sein, das ist normal.
4. Stecken Sie den Messerschleifer nicht in die Spülmaschine oder in Wasser.
5. Stellen Sie sicher, dass das Gerät und die Messer nicht in Reichweite von Kindern ist.

Instandhaltung

Nachdem sie den Messerschleifer benutzt haben, säubern Sie das Messer vorsichtig mit einem trockenen Tuch oder unter laufendem Wasser.

EN

DE

FR

ES

JP

IT

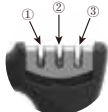
EN Merci pour votre achat de notre aiguiser de couteaux SIMPLE
DE TASTE 1byone. Lire attentivement ce manuel avant utilisation.

FR **INTRODUCTION**

POIGNEE ERGONOMIQUE



SUPPORT ANTI-DERAPANT



- ① FENTE POUR AIGUISER LES COUTEAUX EN CERAMIQUE
- ② FENTE POUR AIGUISER LES COUTEAUX EN METAL
- ③ FENTE POUR POLIR LES COUTEAUX EN METAL

1. Cet aiguiser de couteaux dispose d'une poignée ergonomique ainsi que d'un support anti-dérapant, garantissant votre confort et sécurité.
2. Trois fentes : CERAMIQUE, METAL, POLISSAGE (COUTEAUX EN METAL), rend l'aiguisage de vos couteaux très pratique. De plus, son design permet de le stocker facilement.

UTILISATION

Couteau en métal

Placer l'aiguiser de couteaux sur une surface stable et suivre une ou plusieurs des étapes suivantes en fonction de l'état de la lame.

ETAPE 1 : AIGUISAGE DE COUTEAUX EN METAL (POUR LAMES PEU TRANCHANTES)

Utiliser cette fente pour un couteau peu tranchant. Placer le couteau dans la fente puis exercer une pression légère, aiguiser le couteau depuis le talon jusqu'à sa pointe.

Remarques :

1. Déplacer le couteau en métal en une seule direction à la fois, ne jamais faire d'allers-retours.
2. Répéter ce mouvement de 3 à 5 fois.
3. Aiguiser le couteau tous les 6 mois ou bien à chaque fois que vous le jugez nécessaire.



Etape 2 : polissage (pour couteau en métal ou en acier inoxydable)

Afin de polir le couteau, placer la lame dans la fente, sans y exercer de pression, faire glisser la lame depuis son talon jusqu'à sa pointe. Répéter l'opération de 3 à 5 fois.

Remarque:

1. Vous pouvez également utiliser cette étape pour préserver une lame tranchante.
2. Il est recommandé de le faire une fois par semaine.



Couteau en céramique

Aiguisage de couteau en céramique

EN Placer le couteau en céramique dans la fente qui lui est dédiée,
DE en utilisant une pression légère, aiguiser la lame depuis son
FR talon jusqu'à sa pointe.

FR **Remarques :**

- ES 1. Ne déplacer le couteau que dans une seule direction, ne
JP jamais faire d'allers-retours.
IT 2. Répéter l'opération de 3 à 5 fois.



ATTENTION

1. Ne pas utiliser ce produit pour des couteaux ciselés ou des paires de ciseaux.
2. Utiliser une pression légère pour éviter d'endommager le couteau. Ne pas jamais faire de mouvements en allers-retours.
3. Les lames en céramique et en métal peuvent perdre leurs couleurs d'origine après usage, ce phénomène est normal.
4. Ne pas passer ce produit au lave vaisselle.
5. Garder ce produit et les couteaux à distance des enfants à tout moment.

ENTRETIEN DU COUTEAU

Après avoir utilisé note auguiseur de couteau 1byone SIMPLE TASTE, essuyer le avec un chiffon humide, ou rincer le à l'aide d'eau courante.

Gracias por la compra de 1byone Simple Taste afilador de cuchillos. Por favor lea este manual de instrucciones antes de usarlo.

Introducción



1. Este afilador de cuchillos ofrece un mango ergonómico y una basa antideslizante que proporciona más confort y seguridad
2. 3 ranuras: cerámica, gruesa y fina, facilitando el afilado de cualquier cuchillo en su cocina. Diseño compacto que le permite guardarlo con facilidad en cualquier lugar.

Operación

Cuchillo de metal

Ponga el afilador de cuchillos en una superficie estable y complete uno o ambos de los siguientes pasos dependiendo de lo afilado que esté el filo.

Paso 1: afilado grueso (para cuchillos desafilados de acero inoxidable)

Use este paso si su cuchillo está muy desafilado. Ponga el cuchillo en la ranura de afilado grueso y haciendo una pequeña presión hacia abajo deslice el filo de su cuchillo desde la base hasta la punta.

EN Notas:

DE

1. Mueva el cuchillo de metal en una sola dirección, nunca hacia atrás y hacia delante.

FR

2. Repetir de 3 a 5 veces.

ES

3. Afíle el cuchillo cada 6 meses o cuando se necesite.

JP



IT

Paso 2: acabado fino (para cuchillos de acero inoxidable)

Con el fin de pulir el cuchillo y quitar el exceso de impurezas, ponga el filo del cuchillo en la ranura de afilado fino y sin presionar, deslice el cuchillo desde la base hasta la punta.

Notas:

1. Puede usar este paso para mantener su cuchillo afilado.

2. Se recomienda hacer este paso una vez por semana.



Cuchillo de cerámica

Afilador de cerámica (solo para cuchillos de cerámica)

Ponga el cuchillo de cerámica en la ranura de cerámica y haciendo una pequeña presión hacia abajo deslice el filo de su cuchillo desde la base hasta la punta.

Notas:

1. Mueva el cuchillo de cerámica en una sola dirección, nunca hacia atrás y hacia delante.

2. Repetir de 3 a 5 veces o hasta que quede afilado.



Advertencia

1. No utilice este afilador de cuchillos para afilar cuchillos de sierra o Tijeras.
2. Realice solo una pequeña presión a la hora de afilar para prevenir daños en el cuchillo y no deslice el cuchillo de atrás hacia delante.
3. Los filos de cerámica y metal podrían perder color después del afilado.
4. No lave el afilador en el lavavajillas ni sumergiendolo en agua.
5. Mantenga el afilador y cuchillos fuera del alcance de los niños.

Mantenimiento de cuchillos

Después de usar el afilador de cuchillos, con cuidado limpie el filo del cuchillo con un paño húmedo o bajo agua corriente. Sequelo bien.

EN

DE

FR

ES

JP

IT

EN SIMPLE TASTE 包丁研ぎをご購入頂きまして、ありがとうございます。
DE 本製品をご使用前によくマニュアルを読んでから、ご使用下さい。

FR 紹介



1. 当包丁研ぎはエルゴノミクス・ハンドルとノンスリップ基地が基礎を提供し、同時に快適さと安全性の両方も提供しています。
2. セラミック・粗粒・細粒3つのスロットがございますので、キッチンでどんな包丁でも非常に便利に研ぐことが出来ます。その上、デザインはコンパクトなので、簡単に保管が出来ます。

操作

金属製の包丁

包丁研ぎを安定した表面に置いて下さい。また、研ぎたい刀の太さによって、次のステップ1あるいはステップ2を順序で完成して下さい。

ステップ1:粗粒研ぎ(鈍いステンレス鋼の包丁が適用する)

包丁が非常に鈍い場合、粗粒研ぎをご使用して下さい。包丁を粗粒研ぎスロットに置いて下さい。そして、下向きの圧力をを利用して、かかとからスロットを通して刃を研いで下さい。

ご注意:

1. 決して行ったり来たりではなく、一つの方向だけに金属包丁を動かして下さい。
2. 3~5回、繰り返して研いで下さい。
3. 半年ごとにあるいは要求によって、包丁やナイフなどを研いで下さい。



ステップ2:細粒ホーニング(ステンレス刃に適用する)

包丁を研いで、過剰なバリを取り除くために、刀を細粒スロットに置いて下さい。そして、圧力を使うことなく、3~5回、スロットを通してかかとからスロットを通して刃を研いで下さい。

ご注意:

1. 鋭い刃を維持するために、一人でこのステップを使用することができません。
2. 1週間一回行うことをお勧めです。



セラミック包丁

セラミック包丁を鋭く研ぎ(セラミック包丁のために)

EN セラミック包丁をセラミックのスロットに置いて下さい。そして、下向きの圧力を利用して、かかとかからスロットを通して刃を研いで下さい。

FR **ご注意:**
ES 1.決して行ったり来たりではなく、一つの方向だけに金属包丁を動かして下さい。
JP 2.3~5回、繰り返して研いで下さい。



警告

- 1.鋸歯状の刃またははさみを鋭くするために、この包丁研ぎを使わないで下さい。
- 2.包丁を研ぐ時、包丁に損害を与えることを避けるため、下向きの圧力を利用し、行ったり来たり、包丁を動かさないで下さい。
- 3.金属とセラミックは使用の後変色する可能性があります。それは普通の現象なので、ご心配しないで下さい。
- 4.包丁研ぎを食器洗い機で洗わないで下さい。
- 5.包丁研ぎはお子様の手が届かない場所に置いて下さい。けがする可能性がありますので、ご注意ください。

包丁メンテナンス

包丁研ぎを使った後に、慎重に湿った布で拭いたり、水ですすぎたりしてから、完全に乾いてから保管して下さい。

Grazie per aver acquistato l'Affila-Coltelli SIMPLETASTE.
Si prega di leggere questo manuale di istruzioni attentamente prima di usarlo.

INTRODUCTION



1. Questo affilatore di coltelli è dotato di manico ergonomico e base anti scivolo, per garantire comfort e sicurezza..
2. Tre Slot a fessura CERAMICA ("ceramic"), a GRANA GREZZA ("coarse") e per RIFINITURE ("fine") che possono affilare qualsiasi coltello della tua cucina in modo perfetto e conveniente. Inoltre le ridotte dimensioni permettono di tenerlo ovunque.

OPERAZIONI

Coltello in Metallo

Posizionare l'affilatore su una superficie stabile ed eseguire una, o entrambe, le seguenti operazioni, a seconda di quanto la lama sia smussata.

Passaggio 1: Affilatura Grezza (per coltelli in acciaio inox smussati)

Usa questa modalità solo se la lama è molto smussata. Posiziona il coltello sull'alloggiamento a grana grezza e, con una leggera pressione verso il basso, fai correre la lama attraverso la fessura dello slot dal tallone (parte bassa della lama vicino al manico) fino alla punta.

EN Note :

- DE 1. Muovi la lama in una sola direzione, mai avanti e indietro.
FR 2. Ripetere 3-5 volte l'operazione.
3. Affilare la lama ogni sei mesi o quando richiesto.



Passaggio 2 : Levigatura rifinita (per coltelli in acciaio inossidabile)

Per lucidare il coltello e rimuovere le sbavature in eccesso , posizionare la lama sulla fessura slot delle rifiniture, e senza fare pressione, far scivolare la lama dal tallone alla punta dalle tre alle cinque volte.

Note:

1. Si può anche eseguire questa seconda operazione senza la prima per conservare una lama affilata.
2. Si raccomanda di eseguire questa operazione una volta a settimana.



Coltello in Ceramica

Usare l'affilatore in Ceramica (solo per i coltelli in ceramica).

EN Posizionare il coltello in ceramica nello slot per ceramica e fare
DE una lieve pressione verso il basso, far correre la lama dal tallone
FR alla punta lungo la fessura dello slot.

Note:

1. Muovere il coltello in ceramica in una sola direzione, mai avanti e indietro.
2. Ripetere tre/cinque volte o finché non è affilato.



ATTENZIONE

1. Non usare questo coltello per affilare lame seghettate e forbici.
2. Fare solo una lieve pressione verso il basso per evitare di danneggiare il coltello e non muovere il coltello avanti e indietro.
3. I coltelli in metallo e ceramica potrebbero scolorirsi, questo è un fenomeno normale.
4. Non lavare l'affilcoltelli nella lavapiatti e non immergerlo nell'acqua.
5. Tenere l'affilatore e i coltelli lontani dalla portata dei bambini.

CONSERVAZIONE DEI COLTELLI

Dopo aver usato l'affilatore di coltelli, pulirlo facendo attenzione con un panno umido, o risciacquare sotto acqua corrente. Asciugare accuratamente.

EN

DE

FR

ES

JP

IT

**Customer Service/Kundenservice
Service Clients/Atención al cliente
Assistenza Clienti/カスタマーサービス**

US

To ensure speedy handling of your issue, please call or email us for assistance.

Phone: +1 909-391-3888

(Mon-Fri 9:00am - 6:00pm PST)

Email: ushelp@1byone.com

UK

To ensure speedy handling of your issue, please call or email us for assistance.

Phone: +44 158 241 2681

(Mon-Fri 9:00am - 6:00pm UTC)

Email: ukwebhelp@1byone.com

CA

To ensure speedy handling of your issue, please email us for assistance.

Email: cahelp@1byone.com

DE

Für eine zügige Bearbeitung ihres Problems, melden Sie sich bei uns wie folgt.

Email: euhelp@1byone.com

FR

Pour vous assurer une assistance rapide en cas de problème, veuillez envoyer un e-mail.

Email: euhelp@1byone.com

ES

Para garantizar una rápida atención de su problema, favor envíenos un email para ayudarlo.

Email: euhelp@1byone.com

IT

Per supporto immediato in caso di bisogno, la invitiamo a contattarci via email.

Email: euhelp@1byone.com

JP

お客様の問題が直ちに解決されるため、ぜひメールにて弊社までご連絡ください。

Eメール: jphelp@1byone.com