

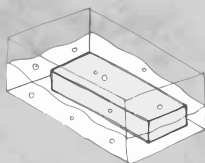


COMO AFIAR AS SUAS FACAS

HOW TO RE-SHARPEN YOUR KNIFE

AFIAR COM PEDRA • RE-SHARPENING WITH A STONE

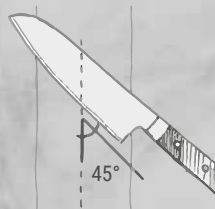
1



Submergir a pedra em água durante 5 minutos, ou até que não haja bolhas de ar.

Submerge the whetstone in water for about 5 minutes, or until there are no air bubbles.

2



Com o gume virado para si, segure a faca a 45° relativamente ao centro da pedra.

With the blade's edge facing towards you, hold the knife at a 45° angle to the centerline of the stone.

3



Incline e mantenha a lâmina a 10-15° relativamente à superfície da pedra, o que deve corresponder a cerca de 7-10mm de espaço entre a pedra e a lâmina.

Tilt and keep the blade at an angle of 10-15° from the stone's surface, which has about 7-10mm of space between the stone and blade.

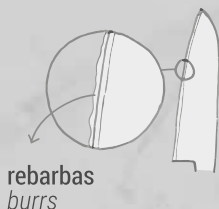
4



Aplique pressão quando empurrar a lâmina, e solte-a ao trazê-la para si de modo a não arredondar o gume. Continue até que hajam rebarbas no gume.

Apply pressure when you push the blade, and release when sliding it back in order to not round off the edge. Repeat until you find burrs on the edge.

5

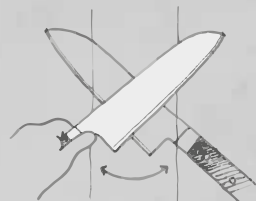


rebarbas
burrs

As rebarbas são detritos metálicos que aparecem do outro lado do gume aquando a afiação.

Burrs are metal debris, and will appear on the other side of the blades edge when you sharpen.

6



Rode a faca sobre si mesma para afiar o verso da lâmina. Repita os mesmos procedimentos, mas do lado oposto.

Turn the knife to the opposite side and work on the blade, using the same process.



COMO AFIAR AS SUAS FACAS

HOW TO RE-SHARPEN YOUR KNIFE

AFIAR COM FUZIL • RE-SHARPENING WITH A STEEL

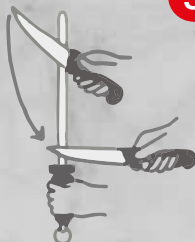


desde
since 1945

1



2

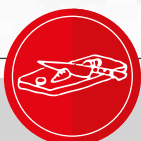


3



Manter sempre o
gume afiado;

*Always keep the
sharp edge;*



Cortar sobre uma
tábua de corte para
manter o gume
afiado por mais
tempo;

*Cut on a cutting
board to keep the
sharp edge longer;*



Lavar e secar após
utilização para
evitar manchas de
ferrugem;

*Wash and dry after
use to avoid rust
spots;*



Não colocar facas
com cabo de
madeira na máquina
de lavar;

*Do not put knives with
wooden handles in the
washing machine;*



As facas devem ser
guardadas num
bloco ou penduradas
numa barra
magnética;

*The knives should be
placed in a block or
hung on a magnet;*

A CORRETA MANUTENÇÃO AUMENTA A DURABILIDADE DA FACA • GOOD MAINTENANCE WILL MAKE YOUR KNIFE LAST LONGER



ICEL
INDÚSTRIA DE
CUTELARIAS DA
ESTREMADURA, S.A.

Av. P^o. Inácio Antunes, 45
2475 - 102 Benedita
PORTUGAL
☎ +351 262 925 032

Valor nas suas mãos
Value in your hands