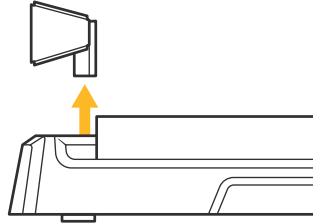


Additional Tips

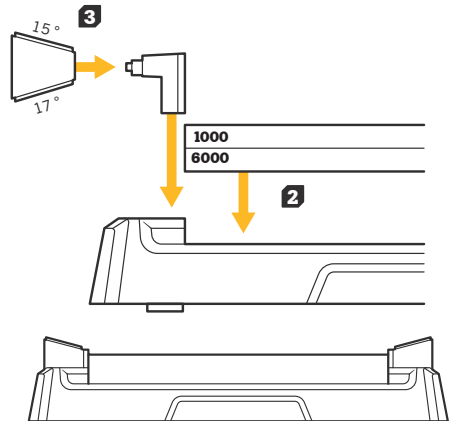
- Use masking tape to protect high polish blade faces from abrasive grit scratches.
- You can sharpen freehand by removing the sharpening guides.
- Stop the tip of the knife on the abrasive to prevent rounding.



Set up

1. Fully submerge whetstone in water for 5-10 minutes or until it no longer releases air bubbles.
2. Place whetstone into base with Coarse (1000) side up for sharpening or Fine (6000) side up for edge refinement.
3. Install the Sharpening Guide to your desired edge angle:
 - 15° For Eastern Kitchen Knives
 - 17° For Kitchen Knives or Folding Knives
4. Keep a small cup of water and dry cloth within reach.

Ready to sharpen!



MUURIKKA™

Opa Muurikka • Pista Oy • Mikkeli, Suomi Finland
www.muurikka.fi

Sharpening

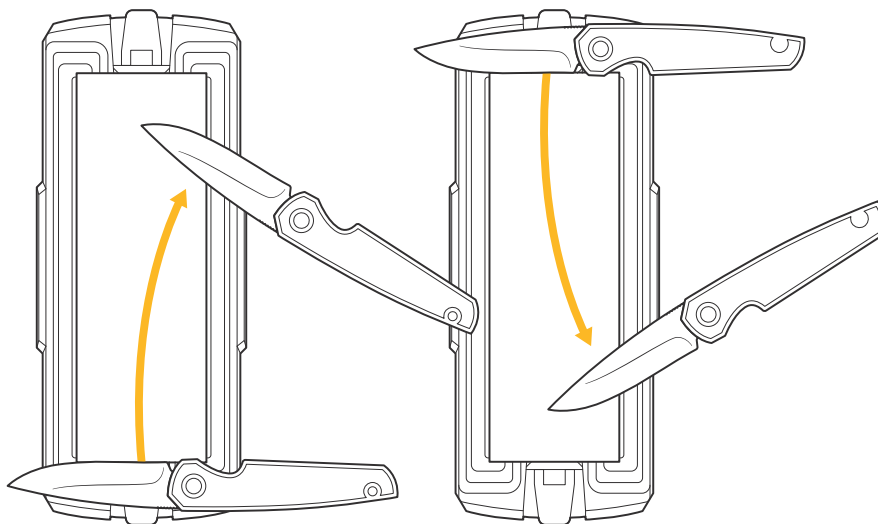
1. Sharpen

Install the whetstone with 1000 grit (coarse) side up. Keep stone wet while sharpening. Place knife flat on the sharpening guide at the heel of the blade. While maintaining the chosen angle, push the knife edge across the stone using light pressure and following the curve of the knife all the way to the tip. Repeat until a burr is created along the entire length of the cutting edge. Once a burr is achieved, repeat this step using the opposing guide and pull the knife edge across the abrasive for the same number of strokes.

- You can also sharpen with the knife always moving away from you by switching hands. Use the method that feels most comfortable and safe for you.

2. Blade edge straightening, i.e. Honing or re-sharpen

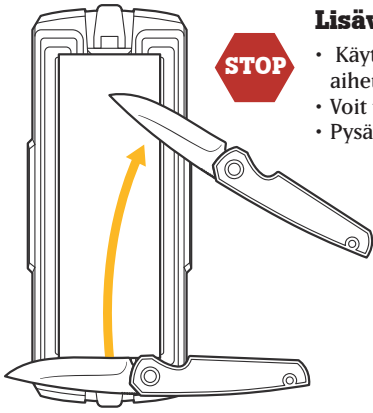
Flip over the whetstone so the 6000 grit (fine) side is face up. Rinse whetstone and water base surfaces with water to ensure there is no coarse grit / slurry on the stone. Repeat your preferred sharpening method from step one. Alternate final strokes using light pressure until the burr is removed along the entire length of the cutting edge.



- Do not use oil and do not use dry. Water only. Use light pressure.
- Keep stone wet when sharpening to create a slurry for fastest and sharpest results.
- Use water to clean the stone surface when moving from the coarse to fine grit sides.
- Clean the whetstone, sharpening guides and water base after every sharpening.
- Store the sharpener clean and dry in between uses.

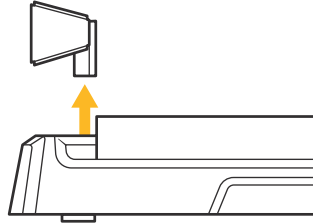
MUURIKKA™

Opa Muurikka • Pista Oy • Mikkeli, Suomi Finland
www.muurikka.fi



Lisävinkkejä

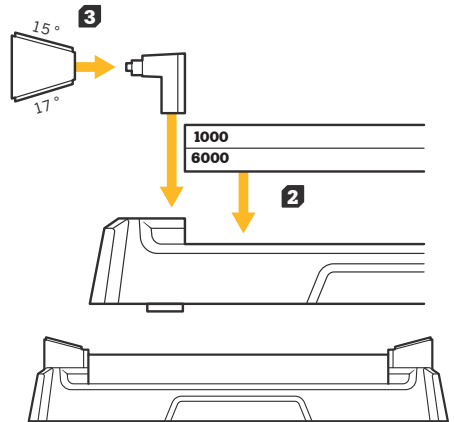
- Käytä maalarinteippiä suojaamaan kiillotettu terä karhean hiomapinnan aiheuttamilta naarmuilta.
- Voit teroittaa vapaalla kädellä irrottamalla teroitushajaimet.
- Pysäytä veitsen kärki hioma-alueelle terän pyöristymisen välttämiseksi.



Alkuvalmistelut

1. Upota hiomakivi kokonaan veteen 5–10 minuutiksi tai kunnes siitä ei enää vapaudu ilmakuplia.
2. Aseta hiomakivi alustalle karkea (1000) puoli ylöspäin teroittamista varten tai hieno (6000) puoli ylöspäin reunan hiomista varten.
3. Asenna teroitushajain haluamaasi reunakulmaan:
 - 15° Itämaisille keittiöveitsille
 - 17° Keittiöveitsille tai linkkuveitsille
4. Pidä lasi vettä ja kuiva kangasrätti lähetyksellä.

Tuote on teroitusvalmis!



MUURIKKA™

Opa Muurikka • Pista Oy • Mikkeli, Suomi Finland
www.muurikka.fi

Teroitus

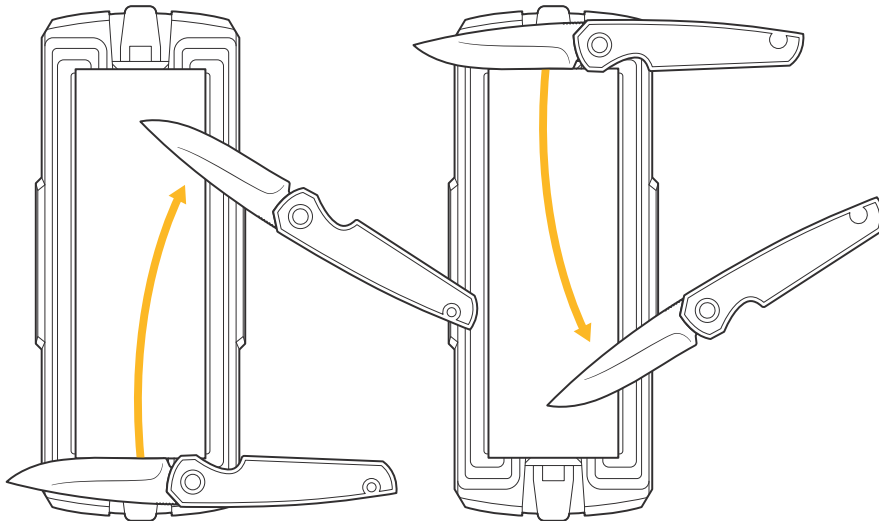
1. Teroitus

Aseta hiomakivi niin, että sen (karkea) hiomapinta 1000 on ylöspäin. Pidä kivi kosteana teroituksen ajan. Aseta veitsi lappeelleen siten, että veitsen tyvi on teroitushajaimella. Säilytä valitsemasi kulma ja työnnä veitsenterää hiomakiveä vasten kevyellä paineella veitsen kaartaa seuraten aina kärkeen asti. Toista kunnes teränsuulle on koko pituudeltaan syntynyt kierre. Kun kierre on syntynyt, toista vaihe vastakkaisella ohjaimella ja vedä veitsen terää hioma-alustan poikki yhtä monta kertaa.

- Vaihdamalla kättä, voit myös teroittaa terän siten, että vedät veistä aina pois päin itsestäsi. Valitse menetelmä, joka on sinulle miellyttävien ja turvallisien.

2. Terän suoristus eli hoonaus tai uudelleen teroitus

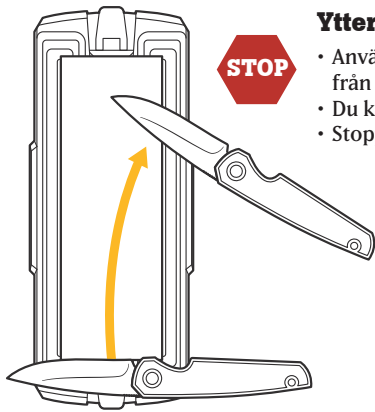
Käännä hiomakivi niin, että (hieno) karkeuspinta 6000 on ylöspäin. Huuhtelee hiomakivi ja kastele vesipohjan pinnat vedellä varmistaaksesi, ettei kivellä ole karkeaa hioma-ainetta/murskaa. Toista prosessi haluamallasi teroitusmenetelmällä ensimmäisestä vaiheesta alkaen. Liippaa terää lopussa kevyellä paineella, kunnes olet saanut syntyneen kierteen pois koko terän pituudelta.



- Älä käytä kuivana ja älä käytä öljyä kiven kanssa. Käytä kiven kanssa ainoastaan vettä. Käytä kevyttä painetta.
- Pidä kivi kosteana teroittaessa, jotta kiven päälle muodostuu massaa, jonka avulla saat terästä mahdollisimman terävän nopeammin.
- Puhdista kiven pinta vedellä, kun vaihdat karkealta puolelta hienolle.
- Puhdista hiomakivi, teroitushajaimet ja vesipohja jokaisen teroituksen jälkeen.
- Säilytä teroitin puhtaana ja kuivana käyttökertojen välillä.

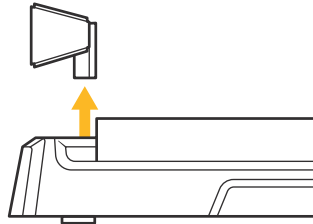
MUURIKKA™

Opa Muurikka • Pista Oy • Mikkeli, Suomi Finland
www.muurikka.fi



Ytterligare proffstips

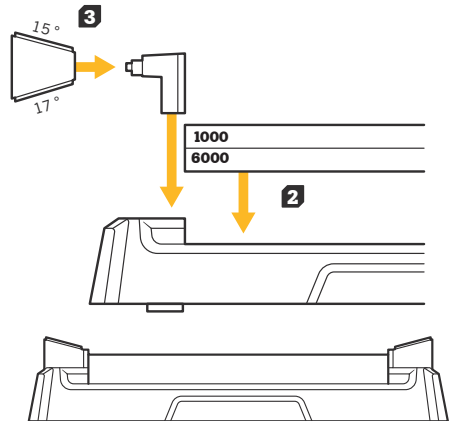
- Använd maskeringstejp för att skydda högpolerade bladytor mot repor från slipmedel.
- Du kan slipa på fri hand genom att avlägsna skärpningsguiderna.
- Stoppa knivspetsen på slipstenen för att förhindra avrundning.



Iordningställande

1. Sänk ner brynstenen helt i vatten i 5–10 minuter eller tills den inte längre avger luftbubblor.
2. Placera brynstenen i hållaren med den grova (1000) sidan uppåt för slipning eller fina (6000) sidan uppåt för finslipning av eggen.
3. Installera skärpningsguiden till önskad eggvinkel:
 - 15° för asiatiska knivar
 - 17° för köksknivar eller fällknivar
4. Ha en liten kopp med vatten och en torr trasa inom räckhåll.

Redo att slipa!



MUURIKKA™

Opa Muurikka • Pista Oy • Mikkeli, Suomi Finland
www.muurikka.fi

Slipning

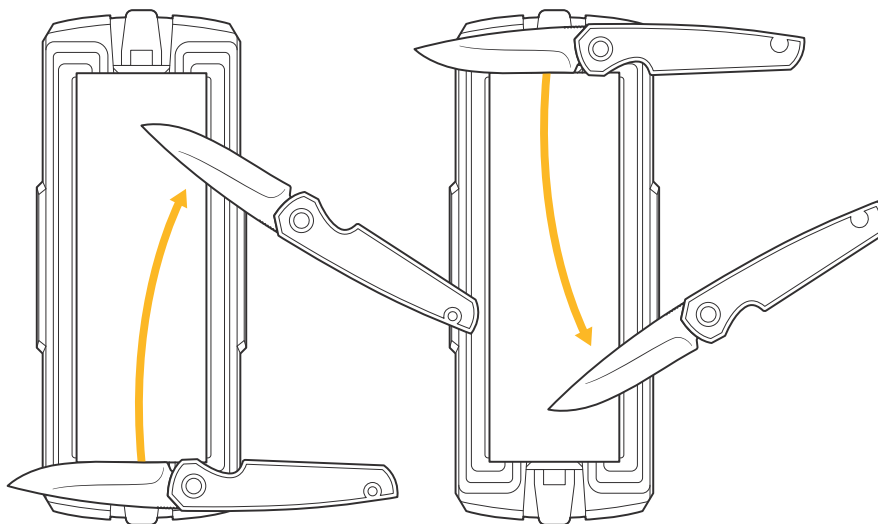
1. Slipning

Placera brynstenen med sidan 1000 grit (grov) uppåt. Håll sten blöt medan du slipar. Placera kniven platt på skärpningsguiden vid bladfästet. Medan du upprätthåller den valda vinkeln skjuter du sedan knivseggen över stenen med lätt tryck och följer knivens kurva ända ut till spetsen. Upprepa tills en gradkant har skapats längs med knivseggens hela längd. När en gradkant har uppnåtts upprepar du detta steg med den motsatta guiden och drar knivseggen över stenen samma antal drag.

- Genom att byta händer kan du även slipa så att kniven alltid rör sig bort från dig. Använd den metod som känns mest bekväm och säker för dig.

2. Uträtning av bladkant, dvs. finslipning eller omslipning

Vänd på brynstenen så att sidan 6000 grit (fin) är vänd uppåt. Skölj brynsten och hållaren med vatten för att säkerställa att det inte finns några grova korn/slam på stenen. Upprepa din valda slipmetod från steg ett. Använd omväxlande drag med ett lätt tryck tills gradkanterna avlägsnats längs hela knivseggens längd.



- Använd inte med olja och använd inte torr. Endast vatten. Använd lätt tryck.
- Håll sten våt när du slipar för att skapa ett slam, för snabbaste och skarpaste resultat.
- Använd vatten för att rengöra stenytan när du byter mellan de grova och fina sidorna.
- Rengör brynstenen, skärpningsguiderna och hållaren efter varje slipning.
- Förvara slipningsenheten ren och torr mellan användningarna.

MUURIKKA™

Opa Muurikka • Pista Oy • Mikkeli, Suomi Finland
www.muurikka.fi