

Chef'sChoice®

A Passion to Create the World's Best®

GB HU PL LT LV EE RU

EdgeCraft Corporation

www.edgecraft.com



a U.S.A.
Manufacturer

© 2015 EdgeCraft Corp.

(GB)

(HU)

(PL)



NSF



Professional Diamond Hone® Knife Sharpener 2100

- Revolutionary 3-Stage Commercial Sharpener with EdgeSelect® provides patented Trizor-Plus™ triple bevel edge
- Rugged cast metal housing, powerful high speed motor
- Lightning Fast! Diamond abrasives and ultra-fine stropping stage for astonishing sharp edges in seconds
- Easy to use! Precision elastometric guides
- Sharpening module—detaches easily for cleaning and sanitizing in sink or dishwasher
- Sharpens—straight edge and serrated knives
- Edges stay sharp up to 3 times longer!
- Two modules available: module for Euro/American and other 20° edge knives or module for Asian Style and other 15° edge knives
- Modules may be purchased separately

Professional Diamond Hone® Késélező 2100

- Forradalmian új, háromfokozatú késélező, amely szabadalmazott, három élszöggel rendelkező Trizor-Plus™ élt alakít ki
- Tartós fém burkolat és erős, magas fordulatszámú motor
- Villámgyors! A gyémántbevonatú élezőkorongok és a finomszemcsés fém fokozat másodpercek alatt különlegesen éles pengét eredményeznek
- Használata könnyű! Precíziós, rugalmas élvezetők
- Az élező egység eltávolítása egyszerű és tisztítható mosogatóban vagy mosogatógépben
- Sima és recés élű kések élezésére egyaránt alkalmas
- A penge háromszor tartósabb lesz!
- Kétféle élező egységgel kapható: az európai/amerikai és más 20 fokos élszögű kések, illetve az ázsiai, és más 15 fokos élszögű kések számára
- A késélező egységek külön-külön is megrendelhetők

Profesjonalna Ostrzałka Elektryczna Diamond Hone® 2100

- Rewolucyjna ostrzałka, z nowoczesnym, 3-stopniowym systemem EdgeSelect, wyposażona w opatentowany system Trizor-Plus, dający efekt potrójnego kąta ostrza
- Solidna, metalowa obudowa, mocny silnik o wysokich obrotach
- Błyskawiczny efekt! Diamentowe dyski i ultra wygładzanie, dają niewiarygodnie ostre ostrze w kilka sekund
- Łatwa w obsłudze! Precyzyjne, elastomerowe prowadnice
- Moduł ostrzący – łatwe wyjmowanie do umycia ręcznie lub w zmywarce, czy odkażania
- Do ostrzy gładkich i falistych
- Krawędzie pozostają ostre do 3 razy dłużej niż po zastosowaniu tradycyjnej ostrzałki
- Dostępne dwa moduły: do noży europejskich i amerykańskich -20° ostrze oraz do noży azjatyckich -15° ostrze
- Moduły wymienne do zakupu również oddzielnie



NSF



Professional 2000 Diamond Hone® Knife Sharpener

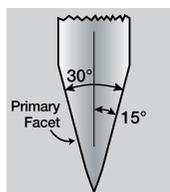
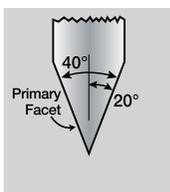
- A Commercial Sharpener – to meet the needs of the commercial kitchen
- Lightning fast – diamond abrasives for hairsplitting sharpness, in seconds
- Easy to use
- Detachable Sharpening Module – easily removed for cleaning in dishwasher or sink
- Sharpens straight edge and serrated knives
- Two stages – create double-bevel edges that stay sharp longer

Professional 2000 Diamond Hone® Késélező

- Egy késélező, amelyet a nagyonyhai igényeknek megfelelően alakították ki
- Villámgyors – a gyémántbevonatú élezőkorongok másodpercek alatt borotvaélessé teszik a pengét
- Használata egyszerű
- Kivehető élező egység – eltávolítása egyszerű és tisztítható mosogatóban vagy mosogatógépben
- Sima és recés élű kések élezésére egyaránt alkalmas
- A kétfokozatú eszköz két élszöggel rendelkező, tartós élt alakít ki

Profesjonalna Ostrzałka Elektryczna 2000 Diamond Hone®

- Błyskawiczny efekt! Diamentowe dyski dają niewiarygodnie ostre ostrze w kilka sekund
- Łatwa w użyciu
- Wyjmowany moduł ostrzący – dla łatwego mycie ręcznie lub w zmywarce
- Do ostrzy gładkich i falistych
- Dwa etapy ostrzenia: tworzą podwójny kąt ostrza które dłużej pozostaje ostre



Diamond Hone® Knife Sharpener AngleSelect® 1520

- Asian style—double bevel, Santoku, traditional Japanese single or double bevel—all 15° class blades
- European/American household knives—all 20° class blades
- Sports and pocket knives
- Straight edge and serrated blades
- Highly precise knife guiding system automatically positions and stabilizes knife as you sharpen
- “Gothic Arch” edge structure known to be stronger and longer lasting than hollow ground or conventional “V” type edges
- Precisely formed 100% diamond abrasive and stropping disks gently apply optimal sharpening pressure—guaranteed to never detemper the edge
- Flexible stropping/polishing disk for super sharp, microscopically flawless polished edge

Diamond Hone® Késélező AngleSelect® 1520

- Ázsiai típusú, 15 fokos élszögű pengék számára. (Két élszögű, Santoku, hagyományos japán egy- vagy két élszöggel rendelkező kések)
- Sport- és zsebkések
- Sima és recés élű kések
- Művelet közben a precíziós élvezető rendszer automatikusan beállítja és a megfelelő szögben tartja a pengét
- A konvex él erősebb és hosszabb élettartamú, mint a homorúra, vagy hagyományos V alakra köszörült élek
- A precízen kialakított gyémántbevonatú élező korongok és fenőtárcsák az optimális élező nyomást fejtik ki, így nem károsítják az élt
- A rugalmas fenő/csiszoló tárcsáknak köszönhetően az él rendkívül éles és tökéletes lesz

Elektryczna Ostrzałka Diamond Hone® - Angel Select 1520

- Styl azjatycki – dwustronnie zaostrzona krawędź ostrza, Santoku, tradycyjne japońskie dwustronnie lub jednostronnie ścięte ostrze – wszystkie ostrza o kącie 15°
- Styl europejski/amerykański – wszystkie noże kuchenne o kącie 20°
- Dla noży sportowych i scyzoryków
- Do ostrzy gładkich i falistych
- Precyzyjny system prowadnic automatycznie ustawiający ostrze we właściwej pozycji podczas ostrzenia
- Uzyskane ostrze w kształcie gotyckiego „V” (podwójnie załamanego) jest mocniejsze i poprzez to bardziej długowieczne niż ostrze w kształcie standardowego „V”?
- Precyzyjnie uformowane, 100% diamentowe dyski ostrzące i wygładzające, ostrzą z optymalnie delikatnym naciskiem – gwarancja utrzymania zahartowanego ostrza
- Elastyczny dysk wygładzająco-polerujący dla super ostrego, mikroskopijnie gładkiego ostrza

- Typical European/American Knife Edge
- Tipikus európai / amerikai Knife Edge
- Standardowe ostre stylu europejski/amerykański
- Įprasta europinių / amerikietišku peilių geležtė
- Tipiska Eiropas/Amerikas naža škautine
- Tüüpiline Euroopa/Ameerika noa tera
- Стандартное европейское/американское лезвие ножа

- Typical Asian Style Edge
- Tipikus ázsiai stílusú él
- Standardowe ostre stylu azjatyckiego
- Įprasta azijetiško stiliaus geležtė
- Tipiska Ázijas veida škautine
- Tüüpiline Aasia stiilis tera
- Стандартное лезвие азиатского типа

(LT)

Profesionalus peilių galastuvus „Diamond Hone® Knife Sharpener 2100“

- Revoliucingas trijų etapų komercinis „EdgeSelect®“ technologijos galastuvus užtikrina patentuotą „Trizor-Plus™“ trijų nuolydžių geležtę
- Tvirtas lieto metalo korpusas, galingas greitasūkis variklis
- Žaibiškai greitas! Deimantinės šlifavimo dalelės ir itin smulki galandimui skirta danga leidžia išgauti stulbinančiai aštrias geležtes vos per kelias sekundes
- Lengva naudoti! Tikslumą garantuojančios elastomerinės krepiančiosios
- Galandimo modulis – lengvai nuimamas, prireikus nuplauti ar dezinfekuoti kriauklėje arba indaplovėje
- Tinka galasti tiesius ir dantytus peilius
- Ašmenys išlieka aštrūs iki 3 kartų ilgiau!
- Galimi du modulių variantai: europiniams, amerikietiškiems ir kitiems 20° geležtę turintiems peiliams skirtas modulis arba azijietiško stiliaus ir kitiems 15° geležtę turintiems peiliams skirtas modulis
- Modulus galite įsigyti atskirai

(LV)

Professional Diamond Hone® Knife Sharpener 2100

- Revolucionārs trīspakāpu komerciālais asinātājs ar EdgeSelect® nodrošina patentētu Trizor-Plus™ trīs pakāpu slīpuma šķautni
- Izturīgs lietā metāla korpus, jaudīgs ātrgaitas motors
- Ātra darbība! Dimanta slīpdiski un ultrasmalka pakāpe asināšanas pabeigšanai, lai iegūtu izcili asas šķautnes dažu sekunžu laikā
- Viegli lietot! Precīzas elastometriskās vadotnes
- Asināšanas modulis – noņemams vieglākai tīrīšanai un mazgāšanai izlietnē vai trauku mazgājamajā mašīnā
- Asina – taisnas šķautnes un robainus nažus
- Šķautnes saglabājas asas līdz trīs reizēm ilgāk!
- Pieejami divi moduļi: modulis Eiropas/Amerikas un citiem 20° šķautnes nažiem un modulis Āzijas veida un citiem 15° šķautnes nažiem
- Moduļus var iegādāties atsevišķi

(EE)

Professionaalne Diamond Hone® noateritaja 2100

- Revolutsiooniline 3-Etapiga kommertslik teritaja koos EdgeSelect® omadusega, mida pakub patenteeritud Trizor-Plus™ kolmekordse kaldservaga tera
- Vastupidav valatud metallist korpus, võimas kiire mootor
- Välgkiire! Teemantabrasiivid ja ülipeene teritamise Etapp üllatavalt terava serva saamiseks sekunditega
- Lihtne kasutada! Elastomeersed täppissuunajad
- Teritamise moodul - hõlpsalt eemaldatav valamus või nõudepesumasinas puhastamiseks ja desinfitseerimiseks
- Teritab - sileda ja saagja servaga nuge
- Servad jäävad teravaks kuni 3 korda kauem!
- Saadaval kaks moodulit: moodul Euro / Ameerika ja teistele 20° servaga nugadele või moodul Aasia Stiili ning teistele 15° servaga nugadele
- Moodulid võib osta eraldi

(RU)

Профессиональная точилка для ножей с алмазным абразивом 2100 Diamond Hone®

- Революционная трехуровневая профессиональная точилка с абразивной поверхностьюю трехгранную заточку лезвия Trizor-Plus™
- Литой металлический корпус, мощный высокоскоростной мотор
- Со скоростью молнии! Устройство алмазной и ультра-тонкой заточки для великолепного режущего края за секунды
- Проста в использовании! Точные эластичные направляющие
- Блок заточки легко отсоединяется для удобной очистки и дезинфекции в посудомоечной машине или в проточной воде
- Заточит как прямое лезвие, так и нож-пилку
- Лезвие остается острым в 3 раза дольше
- В наличии два вида модулей: модуль для заточки европейских/американских ножей, а также для других ножей под углом 20° и модуль для заточки азиатских и других ножей под углом 15°
- Также модули продаются отдельно

Profesionalus peilių galastuvus „2000 Diamond Hone®“

- Komercinis galastuvus, skirtas patenkinti komercinės virtuvės poreikius
- Žaibiškai greitas – deimantinės šlifavimo dalelės neįtikėtinam aštrumui vos per kelias sekundes
- Lengva naudoti
- Nuimamas galandimo modulis – lengva nuimti, prireikus nuplauti kriauklėje arba indaplovėje
- Tinka galasti tiesius ir dantytus peilius
- Dviejų etapų – leidžia išgauti dviejų nuolydžių geležtes, kurios išlieka aštrios ilgiau

Professional 2000 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Komerciālais asinātājs – lai apmierinātu komerciālo virtuvju vajadzības
- Ātra darbība – dimanta slīpdiski, lai dažu sekunžu laikā iegūtu žiletas asumu
- Viegli lietot
- Noņemams asināšanas modulis – viegli noņemams mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā vai izlietnē
- Asina taisnas šķautnes un robainus nažus
- Divi līmeņi – izveido divu slīpumu šķautnes, kas saglabājas asas ilgāk

Professionaalne noateritaja 2000 Diamond Hone®

- Kommertslik teritaja – rahuldamaks kõiki kommertskõikide vajadusi
- Välgkiire - teemantabrasiivid juuspeene teravuse saamiseks sekunditega
- Lihtne kasutada
- Eemaldatav teritamise moodul - kergesti eemaldatav, et puhastada nõudepesumasinas või kraanikausis
- Teritab sirge ja saagja servaga nuge
- Kaks etappi - loob topelt-kaldservi, mis jäävad kauem teravaks

Профессиональная точилка для ножей с алмазным абразивом 2000 Diamond Hone®

- Профессиональная точилка удовлетворит всем требованиям профессиональной кухни
- Со скоростью молнии – алмазная заточка обеспечивает исключительную остроту лезвия за секунды
- Проста в использовании
- Блок заточки легко отсоединяется для удобной очистки и дезинфекции в посудомоечной машине или в проточной воде
- Заточит как прямое лезвие, так и нож-пилку
- Два уровня заточки, обеспечивающие двугранную заточку лезвия, которое остается острым дольше

Peilių galastuvus „Diamond Hone® AngleSelect® 1520“

- Azijietiško stiliaus – tinka dviejų nuolydžių, Santoku, tradiciniams japonų vieno ar dviejų nuolydžių peiliams – visiems peiliams, turintiems 15° geležtę
- Tinka europiniams ir amerikietiškiems buitiniams peiliams – visiems peiliams, turintiems 20° geležtę
- Tinka sportiniams ir kišeniniams peiliams
- Tinka lygioms ir dantytoms geležtėms
- Itin tiksliai peilio nukreipimo sistema automatiškai nustato galandamo peilio padėtį ir ją užfiksuoja
- „Gotikinės arkos“ geležtės dizainas garsėja didesniu tvirtumu ir patvarumu, nei įgautas ar įprastas „V“ formos dizainas
- Tiksliai suformuoti 100% deimantiniai šlifavimo ir galandimo diskai užtikrina optimalų galandimui reikalingą spaudimą – geležtė visada išlieka apsaugota nuo pažeidimų
- Lankstus galandimo / poliravimo diskas itin aštriai, mikroskopiskai nepriekaištingai nušlifuotai geležtei užtikrinti

Diamond Hone® Knife Sharpener AngleSelect® 1520

- Āzijas veida – dubulta slīpuma, Santoku, tradicionālie Japānas vienas puses šķautnes naži – visi 15° slīpuma asmeņi
- Eiropas/Amerikas mājāsaiemniecības naži – visi 20° slīpuma asmeņi
- Sporta un kabatas naži
- Taisnas šķautnes un robainie asmeņi
- Ļoti precīza nažu vadotnes sistēma automātiski vada un stabilizē nazi asināšanas laikā
- „Gotiskās arkas“ veida šķautnes struktūra, kas ir izturīgāka un saglabājas ilgāk nekā kanāliņa pamatnes vai parastās „V“ tipa šķautnes
- Precīzas formas 100% dimanta abrazīvie un asināšanas pabeigšanas diskai nodrošina optimālu asināšanas spiedienu – garantija, ka nekad netiks sakarsēta šķautne
- Elastīgs asināšanas pabeigšanas/pulēšanas disks izcila asuma un mikroskopiski gludas, populētas šķautnes izveidošanai

Diamond Hone® noateritaja AngleSelect® 1520

- Aasia stiil - kahekordne kaldserv, Santoku, traditsiooniline Jaapani ühe või kahekordse kaldservaga - kõik 15° klassi terad
- Euroopa / Ameerika majapidamises noad - kõik 20° klassi terad
- Sport- ja taskuoad
- Sirge tera ja saagjas tera
- Ülitaapne nuga suunav süsteem automaatselt säilitab asendi ja stabiliseerib nuga kui te seda teritate
- „Gothic Arch“ serva struktuur on teadaolevalt tugevam ja püsivam kui õõnsa pinnaga või tavalised „V“-tüüpi terad
- Täpse kujuga 100% teemantlihvimise ja-teritamise kettad rakendavad õrnalt optimaalselt teritamise survet, mis tagab, et tera ei kuumene mitte kunagi üle
- Paindlik teritamise/poleerimise ketas superterava, mikroskoopiliselt veatu lihvitud tera saamiseks

Точилка для ножей азиатского типа с алмазным абразивом AngleSelect® 1520 Diamond Hone®

- Ножи азиатского типа с двугранным лезвием, Santoku, традиционные японские ножи с обычным или двугранным лезвием – любые ножи с углом заточки 15°
- Европейские/американские ножи - любые ножи с углом заточки 20°
- Спортивные и карманные ножи
- Заточит как прямое лезвие, так и нож-пилку
- Точная система направляющих автоматически устанавливает и стабилизирует лезвие во время заточки
- Арочная система заточки лезвия, как известно, прочнее и долговечнее, чем вогнутая или „V“-образная
- Алмазные абразивные и полировочные диски прецизионно точной формы аккуратно заточивают лезвие, избегая размягчения металла
- Гибкий правящий/полирующий диск для супер острого, микроскопически безупречного режущего края

(GB)

(HU)

(PL)



Ceramic+Steel™ 700 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Revolutionary sharpener for both **ceramic** and **steel** knives
- Astonishing sharp edges for kitchen, household, fish filet, pocket and serrated knives—Ceramic and Steel knives
- 100% diamond abrasives, Stages 1 & 2
- Diamond UltraFlex™ finishing stage for a super sharp, microscopically flawless, durable edge
- Repairs chipped edges on ceramic knives, quickly restores a razor sharp, factory grade edge

“Kerámia és Fém” 700-as Gyémántszemcsés Késélezés

- Forradalmian új technológia a kerámia- és fém kések élezésében
- Kiemelkedő él minőség a nagykonyhai-, háztartási-, hal-, vadász-, zseb- és fogazott kések terén, legyen - az fém vagy kerámia.
- 100 %-ban gyémánt bevonatú korongok az 1-es és 2-es élezési fázisban
- A 3-as élezési fázis, un. “UltraFlex” gyémántbevonattal rendelkezik. Ennek köszönhetően késünk éle hibátlan és tartós lesz.
- Kerámia késeinken keletkező kisebb csorbákat gyorsan és nagyon hatékonyan tudjuk javítani és újra élvezhetjük a borotvaéles gyári élet.

Ostrzałka do Noży Ceramic+Steel™ 700 Diamond Hone

- Rewolucyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych.
- Zdziwiająco ostre ostrza do kuchni, domu, filetowania ryb, do kieszonkowych i ząbkowanych noży, które są wykonane ze stali lub ceramiki.
- 100% diamentowe ostrzące tarcze
- Diamond Ultra Flex w końcowym etapie ostrzenia powoduje, że ostrze jest mikroskopijnie super ostre, i wytrzymałe.
- Naprawia także ukruszone ostrza i przywraca pierwotny stan.



Professional Sharpening Station® 130

- For professional sharpening, steeling or stropping; all types of knives
- Sharpens both fine edge and serrated blades
- Resharpens all knives, kitchen, household, Asian style, sports and pocket knives
- 3-stages: 100% diamonds in Stage 1, super-hardened miniature steel in Stage 2 and flexible stropping disks in Stage 3
- Optimum edge customized for every cutting task
- Precision angle guides, for skill free operation

Professional Sharpening Station® 130

- Minden típusú kés élezésére, fenésére vagy köszörülésére tökéletesen alkalmas
- Sima és recés élű kések élezésére egyaránt megfelelő
- Újraélezi a konyhai, háztartási, ázsiai típusú, valamint a sport- és zsebkészeket
- Háromfokozatú: gyémántbevonat az első fokozatban, kemény, kis méretű acélok a második fokozatban és rugalmas fenőtárcsák a harmadik fokozatban
- Biztosítja a legmegfelelőbb él kialakítását
- A precíziós élvezetőknek köszönhetően használat egyszerű

Profesjonalna Ostrzałka Elektryczna Station 130

- Do profesjonalnego ostrzenia, podostrzenia, czy polerowania wszystkich typów noży
- Do ostrzy gładkich i falistych
- Ostrzy wszystkie noże: kuchenne domowe, azjatyckie, sportowe i scyzoryki
- 3 stopnie: Stopień 1 - 100% diamentowe dyski; Stopień 2 – utwardzone stalowe dyski; Stopień 3 – elastyczne wygładzające dyski
- Optymalna krawędź cięcia dostosowana do każdego zadania
- Precyzyjne prowadnice utrzymujące właściwy kąt ostrzenia – łatwość użytkowania nawet dla amatorów



EdgeSelect® Professional 120 Diamond Hone® Knife Sharpener

- For straight edge and serrated blades
- 3 Stage sharpener – precision angle control
- 100% diamond abrasives in stages 1 and 2
- Unique stropping and polishing stage 3, for hairsplitting sharpness
- EdgeSelect® – allows choice of optimum edges for gourmet, butcher, sporting and serrated knives
- Unbelievably fast, foolproof results, highly durable edges

EdgeSelect® Professional 120 Diamond Hone® Késélező

- Sima és recés élű kések élezésére egyaránt alkalmas
- Háromfokozatú késélező – precíziós élvezetők
- Gyémántbevonatú élezőkorongok található mind az első, mind a második fokozatban
- Az egyedülálló harmadik, fenő és csiszoló fokozatban a penge borotvaéles lesz
- Az EdgeSelect® biztosítja a megfelelő élt a szakács-, a hentes-, valamint a sport- és recés élű kések számára
- Használat gyors, egyszerű és hosszan tartó élt eredményez

Profesjonalna ostrzałka 120 Diamond Hone® z systemem EdgeSelect®

- Do ostrzy gładkich i falistych
- 3 stopniowa ostrzałka - precyzyjny kąt otrzenia ostrza
- Stopień 1 i 2: 100% diamentowe tarcze ostrzące
- Dokładne wygładzanie i polerowanie w Stopniu 3, dla ostrości, jak w brzytwie
- “EdgeSelect” - daje możliwość wyboru odpowiedniego dla gotowania, masarstwa, sportu, czy noży z ostrzem falistym
- Szybka, dająca wspaniałe efekty ostrzenia i bardzo wytrzymałe krawędzie



FlexHone/Strop® Professional 320 Diamond Hone® Knife Sharpener

- For straight edge and serrated blades
- 2 Stage sharpener – precision angle control
- 100% diamond abrasives in stage 1
- Unique stropping and polishing stage 2 for hairsplitting sharpness
- Fast, foolproof results, highly durable edges

FlexHone/Strop® Professional 320 Diamond Hone® Késélező

- Sima és recés élű kések élezésére egyaránt alkalmas
- Kétfokozatú késélező – precíziós élvezetők
- Gyémántbevonatú élező korongok az első fokozatban
- Az egyedülálló második, fenő és csiszoló fokozatban a penge borotvaéles lesz
- Használat gyors, egyszerű és hosszan tartó élt eredményez

Elektryczna ostrzałka do noży 320 Diamond Hone®

- Do ostrzy gładkich i falistych
- 2-stopniowa ostrzałka – precyzyjna kontrola kąta
- Stopień 1 - 100% diamentowe tarcze ostrzące
- Dokładne wygładzanie i polerowanie w Stopniu 3, dla ostrości, jak w brzytwie
- Szybka i efektywna dla bardzo wytrzymałych krawędzi ostrza

(LT)

„Ceramic+Steel™ 700 Diamond Hone®“ peilių galastuvos su deimantine galandimo galvute:

- Revoliucinis galastuvos tiek keraminiams, tiek plieniniams peiliams;
- Neįtikėtinai aštriai išgalanda ašmenis virtuviniams, ūkiniams, žuvies file pjaustymo, kišeniniams ir dantytiems peiliams — tiek keraminiams, tiek dantytiems peiliams;
- Sudėtyje yra 100% deimanto abrazyvinės dalelės, 1 ir 2 dydžio;
- Deimantinis „UltraFlex™“ užbaigimo lizdas ypač aštrių, mikroskopiskai neprikaištingų, aštrių ašmenų išgalandimui;
- Ištaiso atskilusius keraminių peilių kraštus, greitai atstato gamyklines skustuvo aštrumo ašmenis.

Profesionalus galastuvos „Professional Sharpening Station® 130“

- Profesionaliam visų tipų peilių galandimui ar šlifavimui
- Tinka galasti tiesias ir dantytas geležtes
- Tinka galasti visų tipų – virtuvinius, buitinius, azijietiško stiliaus, sportinius ir kišeninius – peilius
- Trijų etapų: 1 etapas – 100% deimantinis diskas, 2 etapas – itin tvirtos plieno dalelės ir 3 etapas – lankstūs šlifavimo diskai
- Išgaunama optimali geležtės briauna, tinkanti visoms pjovimo paskirtims
- Tikslios kampinės kreipiančiosios detalės; galastuvui naudoti nebūtina turėti specialių įgūdžių

Peilių galastuvos „EdgeSelect® Professional 120 Diamond Hone®“

- Tiesioms ir dantytoms geležtėms
- Trijų etapų galastuvos – tikslī galandimo kampo kontrolė
- 100% deimantiniai šlifavimo diskai 1 ir 2 etape
- Unikalus trečiasis galandimo ir šlifavimo etapas, užtikrinantis neįtikėtiną aštrumą
- „EdgeSelect®“ – leidžia pasirinkti optimalų galandimo kampa virtuviniams, mėsininko, sportiniams ir dantytiems peiliams
- Neįtikėtinai greitai, lengvai pasiekiami rezultatai, itin ilgai išliekantis aštrumas

Profesionalus galastuvos „FlexHone/Strop® Professional 320 Diamond Hone®“

- Tiesioms ir dantytoms geležtėms
- Dviejų etapų galastuvos – tikslī galandimo kampo kontrolė
- 100% deimantiniai šlifavimo diskai 1 etape
- Unikalus antrasis galandimo ir šlifavimo etapas, užtikrinantis neįtikėtiną aštrumą
- Neįtikėtinai greitai, lengvai pasiekiami rezultatai, itin ilgai išliekantis aštrumas

(LV)

Ceramic+Steel™ 700 Diamond Hone® nažu asināmais

- Revolucionārais asināmais gan keramikas, gan tērauda nažiem.
- Neticami asi asmeņi virtuves, saimniecības, zivju filēšanas, kabatas vai tērauda.
- 100% dimanta abrazīvi 1. un 2. pakāpei.
- Diamond UltraFlex™ nobeiguma pakāpe ārkārtīgi asam, mikroskopiski nevainojamam, izturīgam asmenim.
- Salabo aplūzušus keramikas nažu asmeņus, ātri atjauno asmens žīletes asumu, kā tikko no rūpnīcas.

Professional Sharpening Station® 130

- Profesionālai asināšanai, šķautnes izveidei vai žīletes asuma iegūšanai visiem nažu tipiem
- Asina gan līdzenas šķautnes, gan robainos asmeņus
- Atjauno asumu visiem nažiem – virtuves, mājāsaimniecības, Āzijas veida, sporta un kabatas nažiem
- Trīspakāpju: 100% dimanti I pakāpē, superciets miniatūrs tērauds II pakāpē un elastīgs disks žīletes asuma iegūšanai III pakāpē
- Tiek izveidota optimāla šķautne katram griešanas uzdevumam
- Precīzas slīpuma vadotnes nepieredzējam lietotājam

EdgeSelect® Professional 120 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Taisnām šķautnēm un robainiem asmeņiem
- Trīspakāpju asinātājs – precīza slīpuma kontrole
- 100% dimanta slīpdiski I un II pakāpē
- Unikāla asināšanas pabeigšanas un pulēšanas III pakāpē žīletes asuma iegūšanai
- EdgeSelect® – ļauj izvēlēties optimālas šķautnes garnēšanai, gaļas griešanai, sporta un robainiem nažiem
- Neticami ātrs, drošs rezultāts, šķautnes, kas ilgstoši saglabājas asas

FlexHone/Strop® Professional 320 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Taisnām šķautnēm un robainiem asmeņiem
- Divpakāpju asinātājs – precīza slīpuma kontrole
- 100% dimanta slīpdisks I pakāpē
- Unikāla asināšanas pabeigšanas un pulēšanas II pakāpē žīletes asuma iegūšanai
- Ātrs, drošs rezultāts, šķautne, kas ilgstoši saglabājas asa

(EE)

Ceramic+Steel™ 700 Diamond Hone® noateritaja

- Murranguise tehnoloogiaga teritaja nii keraamiliste kui ka terasest nugade jaoks
- Hāmmastavalt terava lõiketeraga laua-, majapidamis-, kala fileerimis-, taskunoad ja hambulised noad – nii keraamilised kui ka terasest
- Eteppides 1 ja 2 kasutatakse 100% teemandist abrasiivmaterjali
- Diamond UltraFlex™ viimistusetapp üliterava, mikroskoopiliselt laitmatu, kestvalt terava tera saamiseks
- Parandab keraamiliste terade murdunud servad, teritab lõiketera kiiresti habemenoana teravaks, noatera jääb tehase terituskvaliteediga

Professionaalne teritusjaam Station® 130

- Professionaalseks ihumiseks, karastamiseks või teritamiseks; kõik noatüübid
- Teritab mõlemad, nii siledaid kui saagjaid terasid
- Kõikide nugade, kõögi-ja olmenugade, Aasia stiilis, sport- ja taskunugade korduvaks teritamiseks
- 3-etapil: 100% teemandid Etapis 1, super-karastatud miniatuurne terast Etapis 2 ja paindlikud terituskettad Etapis 3
- Optimaalne tera kohandamine iga lõikamisülesande jaoks
- Täpsed nurkuunajad, ilma oskusteta kasutamiseks

EdgeSelect® Professionaalne 120 Diamond Hone® noateritaja

- Sirgete ja saagjate terade jaoks
- 3. etapiga teritaja – nurga täppiskontroll
- 100% teemantabrasiivid
- Etappides 1 ja 2
- Unikaalne teritamise ja poleerimise Etapp 3 juuspeene teravuse saamiseks
- EdgeSelect® - võimaldab valida optimaalsed terad gurmaani, lihunikui, spordi ja saagja teraga nugadele
- Uskumatult kiire, lollikindel tulemus, väga vastupidavad terad

FlexHone / Strop® Professionaalne 320 Diamond Hone® noateritaja

- Sirgete ja saagjate terade jaoks
- 2. etapiga teritaja – nurga täppiskontroll
- 100% teemantabrasiivid Etapis 1
- Unikaalne teritamise ja poleerimise Etapp 2 juuspeene teravuse saamiseks
- Kiire, lollikindel tulemus, väga vastupidavad terad

(RU)

Точилка для ножей с алмазным абразивом Ceramic+Steel™ 700 Diamond Hone®

- Революционная точилка для заточки как керамических, так и стальных ножей
- Позволяет получить лезвия исключительной остроты на ножах, использующихся на кухне, в домашнем хозяйстве, для нарезки рыбного филе, а также на карманных и зубчатых ножах
- 100% алмазный абразив в Устройствах 1 и 2
- Устройство тонкой заточки с алмазным абразивом Diamond UltraFlex™ для получения исключительно острого, безупречного и долговечного лезвия
- Исправит зазубренные лезвия керамических ножей и быстро восстановит заводскую заточку бритвенной остроты

Профессиональная точилка Station® 130

- Для профессиональной заточки, тонкой заточки или полировки всех типов ножей
- Заточит как прямое лезвие, так и нож-пилку
- Заточит любые виды ножей, профессиональные, бытовые, азиатского типа, спортивные и карманные ножи
- Трехуровневая заточка: Шаг 1 - алмазная заточка, Шаг 2 – заточка сверхжестким точилом, Шаг 3 - полировка гибкими дисками
- Оптимальный режущий край, который справится с любой задачей
- Точные направляющие угла заточки, не требующие специальных навыков работы с устройством

Профессиональная точилка для ножей с алмазным абразивом EdgeSelect® 120 Diamond Hone®

- Заточит как прямое лезвие, так и нож-пилку
- 3-х уровневая заточка – четкий контроль угла заточки
- 100% алмазная абразивная поверхность в устройствах 1 и 2
- Уникальное полирующее устройство тонкой заточки 3 для непревзойденной остроты
- Технология EdgeSelect® позволяет заточить оптимальным образом лезвия гастрономических, мясных, спортивных и зубчатых ножей
- Невероятно быстрый результат, безопасная работа, долговечная режущая кромка

Профессиональная точилка для ножей с алмазным абразивом FlexHone/Strop® 320 Diamond Hone®

- Заточит как прямое лезвие, так и нож-пилку
- Двухуровневая заточка – четкий контроль угла заточки
- Алмазная заточка в устройстве 1
- Уникальное полирующее устройство тонкой заточки 2 для придания большей остроты
- Быстрый, безопасный результат, долговечная режущая кромка

(GB)

(HU)

(PL)



Diamond UltraHone® Knife Sharpener 312

- Sharpens both straight edge and serrated knives to better than factory sharpness
- Two stage sharpening for stronger and more durable edges and faster results: Stage 1 - Sharpens using 100% fine diamond abrasives Stage 2 - Ultra Hones the edge using advanced micron size 100% diamond technology
- For sharpening all types of knives, including kitchen, household, sporting and pocket knives

Diamond UltraHone® Késélező 312

- Élesebbre feni mind a sima, mind a recés élű késeket, mint a gyári élezők
- A két fokozat segítségével az él rövidebb idő alatt lesz erősebb és tartósabb: -Az első fokozatban a gyémántbevonatú korongok megélezik az élt -A második fokozatban a gyémánt mikroszemcsés technológia segítségével megfeni az élt
- Bármely típusú kés élezésére alkalmas, beleértve a konyhai, háztartási, sport- és zsebkéseket

Ostrzałka Diamentowa UltraHone 312

- Ostry gładkie i ząbkowane ostrza, wielokrotnie lepiej, niż były one naostrzone w fabryce
- 2 – stopniowa dla mocniejszych ostrzy i szybkich rezultatów: Stopień 1 - ostrzenie za pomocą 100% diamentowych drobnych tarcz ostrzących Stopień 2- polerowanie za pomocą 100% ultradrobnych diamentowych tarcz polerujących
- Doskonale do ostrzenia wszystkich rodzajów noży kuchennych, sportowych, szczyrzyków.



Diamond Sharpener for Asian Knives 316

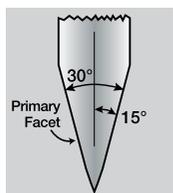
- Factory-sharp edge for Asian style steel knives
- Thin, razor sharp edges for effortless food preparation
- Two stage sharpening for stronger edges and faster results Stage 1 Honing - Fine 100% diamond abrasive Stage 2 Polishing - Ultrafine 100% diamond abrasive
- Precision guides sharpen at 15 degrees
- Resharpen with ultrafine diamonds - knives last longer
- For single or double faceted blades
- Create the Asian edge on thin European/American style blades

Gyémántszemcsés késélező ázsiai kések számára 316

- Gyári minőségű él ázsiai típusú kések számára
- A vékony, borotvaéles pengével könnyedén dolgozhat a konyhában
- Az élezés két fokozatban történik, így a késélező rövidebb időn belül erősebb élt alakít ki -Az első fokozatban a gyémántbevonatú élezőkorongok megfeni a kést -A második fokozatban a mikroszemcsés, gyémántbevonatú élező felület megcsiszolja az élt
- A precíziós élvezetők 15 fokos szögben tartják a pengét
- Az újraélezés finomszemcsés gyémántbevonatú korongokkal történik, így a penge tartósabb lesz
- Egy és két élszalagos kések élezésére egyaránt alkalmas
- Segítségével a vékony, európai/amerikai típusú pengéken is ázsiai típusú élt alakíthat ki

Ostrzałka Diamentowa Asian Knives 316

- Fabrycznie ostra krawędź noży azjatyckich
- Ostre jak brzytwa, cienkie krawędzie ostrza, do przygotowywania potraw bez wysiłku
- 2 – stopniowa dla mocniejszych ostrzy i szybkich rezultatów: Stopień 1 – ostrzenie za pomocą 100 % diamentowych drobnych tarcz ostrzących Stopień 2- polerowanie; 100 % ultradrobne diamentowe dyski polerujące
- Precyzyjne prowadnice ostrzące pod kątem 15°
- Ostrzenie za pomocą ultra drobnych diamentowych dysków zapewnia dłuższe użytkowanie noża
- Dla pojedynczo lub podwójnie fasetowanych krawędzi
- Może nadać azjatycki kąt ostrza nożom europejsko - amerykańskim



- Typical Asian Style Edge
- Tipikus ázsiai stílusú él
- Standardare ostre stily azjatyckiego
- Iprasta azijetiško stilius geležtė
- Tipiska Ázijas veida škaute
- Tüüpline Aasia stiilis tera
- Стандартное лезвие азиатского типа



Professional 110 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Incredibly sharp Trizor® edge – tip to bolster
- 3-Stage 100% diamond abrasive sharpener – for edges that stay sharp longer
- Bi-Level® magnetic guides for easy, foolproof sharpening
- Excellent for kitchen, household, sports and pocket knives

Professional 110 Diamond Hone® Késélező

- Rendkívül éles Trizor® élt hoz létre a pengeél teljes hosszán
- Háromfokozatú, gyémántbevonatú élezőkorongokkal ellátott késélező, így hosszán tartó élt eredményez
- A Bi-Level® mágneses élvezetőknek köszönhetően használata egyszerű és biztonságos
- Tökéletes konyhai, háztartási, sport- és zsebkések élezésére

Profesjonalna Ostrzałka 110 Diamond Hone®

- Niezwykle ostra i wytrzymała krawędź ostrza Trizor®
- 3 stopniowe ostrzenie diamentowymi dyskami – dla dłużej ostrzych noży
- Magnetyczne prowadnice Bi-Level® pozwalają na łatwe, niezawodne ostrzenie
- Doskonale do noży kuchennych, sportowych, szczyrzyków



Compact 310 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Razor sharp, double-bevel edges – tip to bolster
- 2-Stage 100% diamond abrasives
- Bi-Level® magnetic guides for easy, foolproof sharpening
- For kitchen, household, fillet and pocket knives

Compact 310 Diamond Hone® Késélező

- Borotvaéles, kettős élszalagot alakít ki a penge teljes hosszán
- Kétfokozatú, gyémántbevonatú élezőkorongokkal ellátott késélező
- A Bi-Level® mágneses élvezetőknek köszönhetően használata egyszerű és biztonságos
- Egyaránt alkalmas konyhai, háztartási, sport- és zsebkések élezésére

Kompaktowa Ostrzałka 310 Diamond Hone®

- Ostre jak brzytwa, podwójnie ścinane krawędzie
- 2 - stopniowe ostrzenie za pomocą 100% diamentowych tarcz ostrzących
- Magnetyczne prowadnice Bi-Level® pozwalają na łatwe i niezawodne ostrzenie
- Doskonale do noży kuchennych, sportowych, szczyrzyków

(LT)

Peilių galastuvas „Diamond UltraHone® Knife Sharpener 312“

- Tinka galasti tiesias ir dantytas geležtes, pasiekiamas geresnis nei gamyklinis aštrumo lygis
- Dviejų etapų galandimas tvirtesnėms ir patvaresnėms geležtėms bei greitesniems rezultatams gauti: 1 etapas – galandimas 100 % smulkiu deimantiniu disku 2 etapas – geležtės galandimas itin smulkiais mikrono dydžio 100 % deimantų dalelėmis
- Tinka galasti visų tipų, įskaitant virtuvinius, buitinius, sportinius ir kišeninius peilius

(LV)

Diamond UltraHone® Knife Sharpener 312

- Asina gan tainās šķautnes, gan robainos nažus līdz asumam, kas pārsniedz rūpniecisko
- Divu pakāpju asināšana stingrākai un ilgoturīgai šķautnei, kā arī ātrāks rezultāts: I pakāpe – asina, izmantojot 100% smalkus dimanta slīpdiskus; II pakāpe – izmantojot mikronu izmēra 100% dimanta tehnoloģiju, uzasina līdz ultra asai šķautnei
- Visu veidu nažu asināšanai, ieskaitot virtuves, mājāsaimniecības, sporta un kabatas nažus

(EE)

Diamond UltraHone® noateritaja 312

- Teritab nii sirge kui saagja teraga nuge parememaks kui tehase teravus
- Kaheetapiline teritamine tugevamate ja vastupidavamate servade ja kiiremate tulemuste jaoks: Etapp 1 - teritab, kasutades 100% peent teemantabrsiivi Etapp 2 – terade ultra lihvimine, kasutades täiustatud mikronmõõdus 100% teemant tehnoloogiat
- Kõikide nugade teritamiseks, sh kõõgi- ja majapidamisnoad, spordi- ja taskunoad

(RU)

Точилка для ножей с алмазной заточкой UltraHone® 312

- Заточит как прямое лезвие, так и нож-пилку с лучшей по качеству заточкой, чем заводская
- Двухуровневая заточка быстро создает острый и долговечный режущий край: Устройство 1 - заточка алмазным абразивом Устройство 2 – для сверхтонкой заточки на микронном уровне
- Для заточки любых типов ножей, включая профессиональные, бытовые, спортивные и карманные ножи

Deimantinis galastuvas azijietiško stiliaus peiliams „Diamond Sharpener for Asian Knives 316“

- Gamyklinio lygio aštrumas azijietiško stiliaus plieniniams peiliams
- Plona ir aštri lyg skustuvas geležtė pastangų nereikalaujančiam maisto ruošimui
- Dviejų etapų galandimas tvirtesnei geležtei ir greitesniems rezultatams: 1 etapas: galandimas – smulkus 100 % deimantinis diskas 2 etapas: šlifavimas – itin smulkus 100 % deimantinis diskas
- Tikslios kreipiančiosios leidžia galasti 15 laipsnių kampu
- Pakartotinis galandimas itin smulkiais deimantų dalelėmis – peiliai tarnauja ilgiau
- Vienbriaunėms ar dvibriaunėms geležtėms
- Išgaukite azijietiško stiliaus geležtę su europiniais / amerikietiškais peiliais

Diamond Sharpener for Asian Knives 316

- Rūpnieciska asuma šķautne Āzijas veida tērauda nažiem
- Plāna, žiletas asuma šķautne vieglai pārtikas sagatavošanai
- Divu pakāpju asināšana izturīgākai šķautnei un ātrākam rezultātam: I pakāpe, asināšana – smalks 100% dimanta slīpdisks; II pakāpe, pulēšana – ultrasmalks 100% dimanta slīpdisks
- Precīzās vadotnes asina 15 grādu leņķī
- Asuma atjaunošana ar ultrasmalkiem dimantiem – asums saglabājas ilgāk
- Vienas un divu šķautņu asmeņiem
- Var izveidot Āzijas šķautni uz plāna Eiropas/Amerikas veida asmens

Teemantteritaja 316 Aasia nugadele

- Tehase-teritusega serv Aasia stiilis terasest nugadele
- Õhukesed, habemenoa teravusega servad toiduvalmistamiseks ilma pingutusteta
- Kaheastmeline teritamine tugevamate terade ja kiiremaite tulemuste jaoks Etapp 1 ihumine - peenike 100% teemantabrsiiv Etapp 2 poleerimine - ülipeen 100% teemantabrsiiv
- Teritamise täppissuunajad 15 kraadi jaoks
- Ülpeene teemandiga korduviteritusnoad kestavad kauem
- Õhe- või kahetahuliste lõiketerade jaoks
- Tehke Aasia serv õhukestele Euroopa/Ameerika stiilis teradele

Точилка для ножей азиатского типа с алмазным абразивом 316

- Заводская заточка стальных ножей азиатского типа
- Тончайшее лезвие, как у бритвы. Приготовление пищи практически без усилия при резке
- Двухступенчатая заточка. Прочное лезвие, быстрый результат
- Устройство 1 Заточка - Тонкий алмазный абразив Устройство 2 Полировка - Сверхтонкий алмазный абразив
- Точные направляющие угла заточки 15°
- Благодаря устройству тонкой заточки алмазным абразивом – ножи служат дольше
- Для односторонних или двугранных лезвий
- Заточка тонких европейских и американских ножей под азиатский тип лезвия

Profesionalus deimantinis peilių galastuvas „Professional 110 Diamond Hone®“

- Neįtikėtinai aštri „Trizor®“ geležtė – nuo smaigalio iki geležtės atramos
- Trijų etapų galastuvas su 100 % deimantiniais diskais – ilgiau išliekančiam geležčių aštrumui
- „Bi-Level®“ magnetinės kreipiančiosios lengvam ir paprastam galandimui
- Puikiai tinka virtuviniams, buitiniams, sportiniams ir kišeniiniams peiliams

Professional 110 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Neticami asa Trizor® šķautne – no gala līdz rokturim
- Trīspakāpju 100% dimanta slīpdisks – lai šķautnes saglabātos asas ilgāk
- Bi-Level® magnētiskās vadotnes vieglai, drošai asināšanai
- Izcils asinātājs virtuves, mājāsaimniecības, sporta un kabatas nažiem

Professionaalne 110 Diamond Hone® noateritaja

- Äärmiselt terav Trizor® serv – padjandi otsakuni
- 3-etapiline 100% teemantabrsiiviga teritaja - teradele, mis jäävad kauem teravaks
- Bi-Level® magnetsuunajad lihtsaks, lollikindlaks teritamiseks
- Suurepärase kõõgi-, olme-, spordi- ja taskunugade jaoks

Профессиональная точилка для ножей с алмазным абразивом 110 Diamond Hone®

- Невероятно острая кромка. Технология Trizor® edge – заточка от кончика до основания
- Трехступенчатая заточка алмазным абразивом создает долговечную режущую кромку
- Bi-Level® магнитные направляющие для простой заточки, не требующей специальных навыков
- Прекрасно подходит для заточки профессиональных, бытовых, спортивных и карманных ножей

Kompaktiškas peilių galastuvas „Compact 310 Diamond Hone®“

- Aštrioms lyg skustuvas dviejų nuolydžių geležtėms – nuo smaigalio iki geležtės atramos
- Dviejų etapų galandimas naudojant 100 % deimantinius diskus
- „Bi-Level®“ magnetinės kreipiančiosios lengvam ir paprastam galandimui
- Virtuviniams, buitiniams, filė ir kišeniiniams peiliams

Compact 310 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Žiletas asums, dubultā slīpuma šķautne – no gala līdz rokturim
- Divpakāpju 100% dimanta slīpdiski
- Bi-Level® magnētiskās vadotnes vieglai, drošai asināšanai
- Virtuves, mājāsaimniecības, filejas un kabatas nažiem

Kompaktne 310 Diamond Hone® noateritaja

- Habemenoa teravusega, topelt-kaldservaga – padjandi otsakuni
- 2-etapiline, 100% teemantabrsiivid
- Bi-Level® magnetsuunajad lihtsaks, lollikindlaks teritamiseks
- Kõõgi-, olme-, fileerimis- ja taskunugade jaoks

Компактная точилка для ножей с алмазным абразивом 310 Diamond Hone®

- Острота бритвы, лезвие с двойным углом – от кончика до основания
- Двухступенчатая алмазная заточка
- Bi-Level® магнитные направляющие для простой заточки, не требующей специальных навыков
- Для кухонных, бытовых и карманных ножей

(GB)

(HU)

(PL)



Hybrid® AngleSelect® 290 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Advanced AngleSelect® technology for razor sharp edges on all your knives, including traditional Euro/American (20° class), Asian style (15° class)
- Straight edge and serrated knives, household, light sport and pocket knives
- Combines electric and manual sharpening for an extremely sharp, arch-shaped edge that is stronger and more durable
- Advanced, efficient **CrissCross®** sharpening technology

Hybrid® AngleSelect 290 Gyémántkorongos Késélező

- A speciális 'AngleSelect' technológiát arra fejlesztették ki, hogy a 20°-os éllel rendelkező Európai/Amerikai késeink és a 15°-os Ázsiai késeink is egyaránt borotvaélesek legyenek.
- Használható sima- és fogazott élű késeinkhez, háztartási-, hobbi-, vagy akár sportkésekhez is.
- A 'Hybrid' technológia kombinálja az elektromos és manuális élezést. A két folyamat egy olyan speciális, íves élet biztosít, aminek köszönhetően késeink sokkal erősebbek és tartósabbak lesznek.
- Előnyös és hatékony 'CrissCross' technológia

Ostrzałka do noży Hybrid AngleSelect 290 Diamond Hone

- Zaawansowane Technologia Angle Select powoduje super ostre, żyłkowe ostrze.
- Proste i ząbkowane noże, noże domowe, sportowe lub kieszonkowe.
- Elektryczne i manualne ostrzenie dodaje nożom wytrzymałości i ostrości.
- Efektywna i zaawansowana technologia ostrząca Criss Cross.
- 100% diamentowe tarcze ostrzące w etapie 1 i 2; ultra drobne diamentowe tarcze w końcowym etapie 3, gdzie się nadaje ostrzu wygładzenie.



Hybrid® 270 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Razor sharp edges with advanced 3-Stage Hybrid® technology, combining electric and manual sharpening (20° class)
- New, efficient **CrissCross®** sharpening technology
- For sharpening straight edge and serrated knives; kitchen and household knives, light sport knives and pocket knives
- Elegant and durable **brushed stainless steel** knife guides
- Stage 1 and 2 electric sharpening and manual honing in Stage 3 for a razor-sharp, arch-shaped edge that is stronger and more durable
- 100% diamond abrasives in Stages 1, 2 and 3

Hybrid® 270 Diamond Hone® Késélező

- A háromfokozatú Hybrid® technológiának köszönhetően, amely ötvözi az elektromos és kézi élezést (20 fok), a penge borotvaéles lesz
- Új, hatékony **CrissCross®** élező technológia
- Sima és recés élű kések, konyhai és háztartási kések, valamint könnyű sport- és zsebkések élezésére egyaránt alkalmas
- Elegáns és tartós, **szálcsiszolt, rozsdamentes acél** élvezetők
- Az első két, elektromos fokozatban megélezi, míg a harmadik, kézi fokozatban megfeni a pengét, így erősebb és tartósabb konvex élt alakít ki
- Gyémántbevonatú élezőkorongok az első, második és harmadik fokozatban

Hybridowa (elektryczna i ręczna w jednym) ostrzałka 270 Diamond Hone®

- Bardzo ostre krawędzie uzyskane za pomocą zaawansowanej 3 stopniowej technologii Hybrid®, połączeniu ze sobą ostrzałki elektrycznej oraz ostrzałki manualnej w jednym
- Nowa technika ostrzenia **CrissCross®**, która tworzy efektywną łukowatą i wytrzymałą krawędź ostrza we wszystkich nożach
- Elegancka i wytrzymała, obudowa prowadnic, **wykonana ze stali nierdzewnej**
- Do noży gładkich i falistych; noży kuchennych, lekkich noży sportowych, scyzoryków
- Stopień 1 i 2 elektrycznie ostrzy, a stopień 3 – ręczny - perfekcyjnie doostrza krawędź, nadając jej kształt łuku, dla zwiększonej doskonałości, ostrości i trwałości
- 100% Diamentowe tarcze ostrzące w stopniu 1,2 i 3



Hybrid® 220 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Razor sharp edges with advanced Hybrid® technology, combining electric and manual sharpening (20° class)
- 2 stages, sharpening (electric) and honing (manual) for an arch-shaped edge that is stronger and more durable
- Elegant and durable **brushed stainless steel** knife guides
- 100% diamond abrasives in Stages 1 and 2
- New efficient **CrissCross®** sharpening technology for an extremely sharp edge with lots of "bite"
- For sharpening straight edge and serrated knives; kitchen, sport and pocket knives

Hybrid® 220 Diamond Hone® Késélező

- Az elektromos és kézi élezést ötvöző, fejlett Hybrid® technológiának köszönhetően, borotvaéles pengét eredményez (20 fok)
- Kétfokozatú, élező (elektromos) és fenő (kézi) késélező, amely erősebb és tartósabb konvex élt hoz létre
- Elegáns és tartós, **szálcsiszolt, rozsdamentes acél** élvezetők
- Gyémántbevonatú élezőkorongok az első és második fokozatban
- Az új, hatékony **CrissCross®** élező technológia segítségével különlegesen éles, fogazott él jön létre
- Sima és recés élű kések, konyhai és háztartási kések, valamint könnyű sport- és zsebkések élezésére egyaránt alkalmas

Hybridowa (elektryczna i ręczna w jednym) ostrzałka 220 Diamond Hone®

- Ostre jak brzytwa krawędzie uzyskamy za pomocą zaawansowanej technologii Hybrid®, połączeniu ze sobą ostrzałki elektrycznej oraz ostrzałki manualnej w jednym
- 2 stopnie: 1 – elektryczny, ostrzący, 2 – ręczny, doostrzający i nadający krawędzi kształt łuku, dla zwiększonej doskonałości, ostrości i trwałości
- Elegancka i wytrzymała, obudowa prowadnic, **wykonana ze stali nierdzewnej**
- 100% Diamentowe tarcze ostrzące w stopniu 1 i 2
- Nowa technika ostrzenia **CrissCross®**, która tworzy efektywną łukowatą i poprzez to wytrzymałą krawędź ostrza we wszystkich nożach

CrissCross® Technology

This 3-Stage process creates a highly effective extremely sharp, burr-free and durable edge.

Sharpening perfection for both fine edge and serrated knives!

- ✓ Kitchen Household Knives
- ✓ Sports Knives
- ✓ Pocket Knives

CrissCross® Technológia

Ez a háromfokozatú eljárás hatékony, éles, sorjamentes és hosszantartó élt hoz létre a penge mentén

Tökéletesen megélezi mind a sima, mind a recés élű késeket!

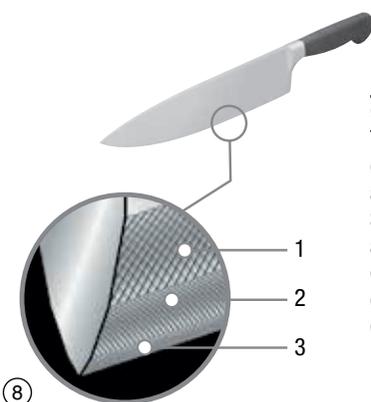
- ✓ Konyhai és háztartási kések
- ✓ Sportkések
- ✓ Zsebkések

Technologia CrissCross®

Ten 3-stopniowy proces tworzy niezwykle ostrą, bez najmniejszych mikronierówności, wytrzymałą krawędź. Doskonale ostrzy noże gładkie i faliste.

Do noży

- ✓ kuchennych
- ✓ sportowych
- ✓ scyzoryków



(LT)

„Hybrid® AngleSelect® 290 Diamond Hone®“ peilių galąstuvas su deimantine galandimo galvute:

- Pažangi „AngleSelect®“ technologija leidžia iki skustuvo aštrumo išgalsti visų jūsų peilių ašmenis, įskaitant tiek tradicinius europietiškus / amerikietiškus (20° kampo), tiek azijietiškus (15° kampo);
- Tinka peiliams su tiesiais ir dantytomis ašmenimis, buitiniams, lengviems sportiniams ir kišeniniams peiliams galasti;
- Galima kombinuoti elektrinį ir rankinį galandimą, taip ypač aštriai išgalandant arkos formos ašmenis, kurie yra tvirtesni ir ilgaaziškesni;
- Pažangi, efektyvi „CrissCross®“ galandimo technologija;

Hibridinis peilių galąstuvas „Hybrid® 270 Diamond Hone®“

- Aštri lyg skustuvas geležtė, gaunama naudojant pažangią trijų etapų technologiją „Hybrid®“, kurioje dera elektrinis ir rankinis galandimas (20° geležtėms)
- Nauja veiksminga galandimo technologija „CrissCross®“
- Skirta galasti tiesioms ir dantytoms peilių geležtėms; virtuviniams, buitiniams, lengviems sportiniams ir kišeniniams peiliams
- Elegantiškos ir patvarios šepėčiuoto nerūdijančio plieno kreipiančiosios
- Elektrinis galandimas 1 ir 2 etape, rankinis šlifavimas 3 etape – aštriai lyg skustuvas, tvirtesnei ir patvaresnei arkos formos geležtei
- 100% deimantiniai diskeliai 1, 2 ir 3 etape

Hibridinis peilių galąstuvas „Hybrid® 220 Diamond Hone®“

- Aštri lyg skustuvas geležtė, gaunama naudojant pažangią technologiją „Hybrid®“, kurioje dera elektrinis ir rankinis galandimas (20° geležtėms)
- 2 etapai: galandimas (elektrinis) ir šlifavimas (rankinis) – tvirtesnei ir patvaresnei arkos formos geležtei
- Elegantiškos ir patvarios šepėčiuoto nerūdijančio plieno kreipiančiosios
- 100% deimantiniai diskeliai 1 ir 2 etape
- Nauja veiksminga galandimo technologija „CrissCross®“ – itin aštriai geležtei
- Skirta galasti tiesioms ir dantytoms peilių geležtėms; virtuviniams, sportiniams ir kišeniniams peiliams

Technologija „CrissCross® Technology“

- Šis trijų etapų procesas leidžia gauti itin veiksmingą, aštrią, lygią ir patvarią geležtę. Tobulas galandimas tiesioms ir dantytoms geležtėms!
- ✓ buitiniai, virtuviniai peiliai
 - ✓ sportiniai peiliai
 - ✓ kišeniniai peiliai

(LV)

Hybrid® AngleSelect® 290 Diamond Hone® nažu asināmais

- Uzlabotā AngleSelect® tehnoloģija asmeņiem žiletēs asumā - visiem jūsu nažiem, ieskaitot tradicionālos „Euro/American nažus” (20° klase) un Āzijas stila nažus (15° klase).
- Nažiem ar līdzenu vai robotu asmeni, saimniecības nažiem, viegliem sporta un kabatas nažiem.
- Apvienota elektriskā un manuālā asināšana, lai iegūtu ārkārtīgi asu, izliektu malu, kas ir spēcīgāka un izturīgāka.
- Uzlabota, efektīva CrissCross® asināšanas tehnoloģija.

Hybrid® 270 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Žiletēs asuma šķautnes ar moderno Hybrid® tehnoloģiju, kombinēta elektriskā un manuālā asināšana (20° klase)
- Jauna, efektīva CrissCross® asināšanas tehnoloģija
- Taisnu šķautņu un robainu nažu asināšanai; virtuves un mājāsaimniecības nažiem, viegliem sporta nažiem un kabatas nažiem
- Elegantas un ilgmūžīgas nerūsējošā tērauda naža vadotnes ar sukām
- I un II pakāpe – elektriskā asināšana un III pakāpe – manuālā beigu asināšana žiletēs asuma iegūšanai arķveida formas šķautnei, kura ir izturīgāka un saglabājas daudz ilgāk
- 100% dimanta slīpdiski I, II un III pakāpē

Hybrid® 220 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Žiletēs asuma šķautnes ar moderno Hybrid® tehnoloģiju, kombinēta elektriskā un manuālā asināšana (20° klase)
- Divas pakāpes, asināšana (elektriskā) un beigu asināšana (manuālā) arķveida šķautnēm, kas ir stingrākas un saglabājas ilgāk
- Elegantas un ilgmūžīgas nerūsējošā tērauda naža vadotnes ar sukām
- 100% dimanta slīpdiski I un II pakāpē
- Jauna efektīva CrissCross® asināšanas tehnoloģija ekstremāli asām šķautnēm ar daudziem „kodumiem”
- Taisnu šķautņu un robainu nažu asināšanai; virtuves, sporta un kabatas nažiem

CrissCross® Technology

- Šis trīspakāpju process izveido ļoti efektīvu, ekstremāli asu šķautni bez grātes, kas saglabājas ilgāk. Perfekta asināšana gan gludām šķautnēm, gan robainiem nažiem!
- ✓ virtuves mājāsaimniecības naži
 - ✓ sporta naži
 - ✓ kabatas naži

(EE)

Hybrid® AngleSelect® 290 Diamond Hone® noateritaja

- Tāiustatud AngleSelect® tehnoloogia teritab kõik noad habenoana teravaks, k.a traditsioonilised euro-ameerika- (20°-klass) ja aasia-stiili (15°-klass) noad
- Sirge ja hambulise servaga lõiketerad, majapidamisnoad, kerged sport- ja taskunoad
- Tugevama ja kestvama, eriti terava, kaarjalt kumera serva saamiseks ühendatakse elektrilise ja käsitsiteritamise toiming
- Tāiustatud ja tõhus CrissCross® teritustehnoloogia

Hybrid® 270 Diamond Hone® noateritaja

- Habemenoa teravusega servad koos täiustatud 3-Etapilise hübriid® tehnoloogiaga, mis ühendab elektrilise ja käsitsi teritamise (20° klass)
- Uus, tõhus CrissCross® teritamise tehnoloogia
- Sirgete ja saagiate teradega nugade jaoks, köögi- ja olmenoad, kerged sport- ja taskunoad
- Elegantsed ja vastupidavad harjadega roostevabast terasest noasuunajad
- Etappides 1 ja 2 on elektriline teritamine ja käsitsi ihumine Etapis 3 habemenoa teravusega, kaare-kujulise serva saamiseks, mis on tugevam ja vastupidavam
- 100% teemantabrsiivid Etappides 1, 2 ja 3

Hybrid® 220 Diamond Hone® noateritaja

- Habemenoa teravusega servad koos täiustatud hübriid® tehnoloogiaga, mis ühendab elektrilise ja käsitsi teritamise (20° klass)
- 2 etappi, teritamine (elektriline) ja ihumine (käsitsi) kaarekujulise serva jaoks, mis on tugevam ja vastupidavam
- Elegantsed ja vastupidavad harjadega roostevabast terasest noasuunajad
- 100% teemantabrsiivid Etappides 1 ja 2
- Uus, tõhus CrissCross® teritamise tehnoloogia äärmiselt terava serva saamiseks, kus on palju „hambaid”
- Sirgete ja saagiate teradega nugade teritamiseks, köögi-, sport- ja taskunoad

CrissCross® Tehnoloogia

- See 3-etapiline protsess loob väga tõhusa, äärmiselt terava, kraati-vaba ja vastupidava tera. Teritamise täiuslikkus nii siledateraliste ja saagiate nugade jaoks!
- ✓ Köögi majapidamise noad
 - ✓ Sportnoad
 - ✓ Taskunoad

(RU)

Точилка для ножей с алмазным абразивом Hybrid® AngleSelect® 290 Diamond Hone®

- Технология AngleSelect® (выбора угла заточки) для создания острой режущей кромки на всех ваших ножах, включая традиционные Европейские/Американские лезвия (20° угол заточки) и Азиатские лезвия (15° угол заточки)
- Для заточки гладких и зубчатых лезвий, бытовых, спортивных и карманных ножей
- Объединяет в себе электрическую и ручную заточку для создания исключительно острого лезвия арочного типа, еще более прочного и долговечного
- Эффективная технология заточки CrissCross®

Устройство для заточки ножей Hybrid® 270 Diamond Hone®

- Острые, как бритва лезвия благодаря 3-этапной технологии Hybrid®, сочетающей электрическую и ручную заточку (20° класс)
- Новая, эффективная технология заточки CrissCross®
- Для заточки ровных и зазубренных ножей; кухонных и хозяйственных ножей, легких спортивных и перочинных ножей
- Элегантные и долговечные направляющие ножа из матированной нержавеющей стали
- Этап 1 и 2 электрической заточки и ручная доводка на Этапе 3 для острого, как бритва лезвия арочной формы, которое становится более прочным и долговечным
- 100% алмазные абразивы на Этапах 1, 2 и 3

Точило для ножей Hybrid® 220 Diamond Hone®

- Технология Hybrid® сочетает ручную заточку с заточкой при помощи электропривода и обеспечивает качество заточки, сравнимое с лезвием бритвы (угол спусков 20°)
- 2 этапа: заточка (электроточило) и доводка (вручную) для достижения линзовидной режущей кромки, которая прочнее и лучше сохраняет заточку
- Элегантные и прочные направляющие для лезвия из нержавеющей стали
- Алмазный абразив в устройствах 1 и 2
- Новая эффективная технология заточки CrissCross® обеспечивает очень острую режущую кромку
- Для заточки обычных и зубчатых ножей; кухонных, охотничьих и карманных ножей

перекрестной заточкой технологии

- Этот 3-ступенчатый процесс создает высокоэффективную чрезвычайно острым, без заусенцев и прочный край. Совершенство заточки для ножей с обычным и зазубренным лезвием!
- ✓ Кухонные и хозяйственные ножи
 - ✓ Охотничьи ножи
 - ✓ Карманные ножи

(GB)

(HU)

(PL)



Marine Sharpening Station™ 710

- Three professional Diamond Hone® sharpeners in one compact unit
- ✓ **Knife Sharpener** for fish fillet and all your other knives, sharpens and hones with 100% diamond abrasives, flexible stropping disks polish the edge
- ✓ **Scissors Sharpener** for line cutter scissors stores easily in knife sharpener or in tackle box
- ✓ **Hook Sharpener** for sharpening all your fish hooks featuring three sharpening tips, battery powered
- Water resistant IPX-4 rated
- Materials designed to resist saltwater
- Unit cleanable with low pressure hose spray
- Operates on household AC or 12 volts DC

Marine Sharpening station 710

- Három professzionális gyémántszeccsés élező egy termékben:
- ✓ **Késélező:** filéző- és egyéb késeink megélezésére szolgál. Élező és fenő funkció (1) a gyémántkorongoknak köszönhetően, polírozó funkció (2) a flexibilis, finomszeccsés fej segítségével
- ✓ **Olló élező:** kisebb-nagyobb ollóink élezésére alkalmas (külön egység az élező belsejében)
- ✓ **Horog élező:** minden fajta horog és efaíja eszköz élezésére szolgál (elemmel működtethető, külön egység az élező oldalában)
- Vízálló, különleges bevonatának köszönhetően ellenáll a sós víznek is.
- Tisztíthatjuk kisnyomású vízsugárral is.
- 220-as áramforrásról vagy 12 voltos adapterről is működtethető

Ostrzałka Marine Sharpening Station 710

- Trzy profesjonalne Diamond Hone Ostrzałki w jednym urządzeniu:
- Ostrzałka noży do filetowania ryb i innych, ostrze poleruje w 100% diamentową giętką tarczą.
- Ostrzałka dla nożycek rybacko - morskich
- Ostrzałka dla haczyków rybackich i innych haków związanych z wędkowaniem
- ✓ Wodoodporna
- ✓ Odporna na morską wodę
- ✓ Łatwa w czyszczeniu nawet pod słabym ciśnieniem z węża ogrodniczego.
- ✓ Ładowana ładowarką lub baterią 12 V.

Sportsman™ 4635 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Professional 3-Stage sharpener for super sharp edges on sports knives—fishing, light hunting, pocket and serrated knives
- Also great for all household knives (15° and 20° class)
- Separate sharpening and honing stages for razor sharp edges
- Creates double-beveled edges that last longer
- 100% diamond abrasives in all 3 stages create sharper edges and never heat or detemper the knife edge
- Fast, safe, easy to use for right- or left-handed
- Slip resistant rubber feet hold fast to work surface

Sportsman™ 4635 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Profesionális, három lépcsős élezés a borotvaéles sportkésekért, legyen szó horgász-, vadász-, zseb- vagy fogazott késről.
- Alkalmas konyhai késeink (15° vagy 20° fokos) élezésére is.
- Különálló élezési- és fenési funkció a borotvaéles késekért.
- A speciális gyémánt technológiának köszönhetően a kialakított él sokkal tartósabb lesz.
- Jobb- és balkezesek egyaránt tudják gyorsan és biztonságosan használni.
- A csúszásmentes gumitalpaknak köszönhetően bármilyen felületen könnyen használható

Sportowa Ostrzałka Diamond Hone 4635

- Profesjonalna 2 etapowa ostrzałka przystosowana dla super ostrych sportowych noży – rybackich, myśliwskich kieszonkowych i ząbkowanych.
- Także sprawdza się z domowymi nożami (15 i 20 klasą).
- Osobne stopnie do ostrzenia i wygładzania ostrza.
- Tworzy podwójny kąt ostrza, przez co ostrze wolniej się tępi.
- 100% diamentowe tarcze ostrzące na 3 etapach, które profesjonalnie ostrzą i nigdy się nie przegrzewają lub tępią ostrze noża.
- Szybkie łatwe w użyciu zarówno dla lewo i prawo ręcznych osób.
- Antypoślizgowe nóżki szybko łapią przyczepność do blatów lub stołów w miejscu pracy.

Tactical 442 Diamond Hone® Manual Knife Sharpener

- Professional 2-Stage sharpener specifically engineered for tactical knives, straight edge and serrated
- Sharpening slots specially designed to accommodate the wider geometry of tactical knives
- Great for other sports and household knives
- Separate sharpening and honing stages for razor sharp edges
- Creates double-beveled edges that last longer
- Fits all hands, right- or left-handed
- Slip resistant rubber feet hold fast to the work surface

Tactical 442 Diamond Hone® Manual Knife Sharpener

- Profesionális, két lépcsős élezés a borotvaéles taktikai-, harci- illetve zsebkésekért.
- Az élezőfejek kimondottan az átlagosnál szélesebb késekre lettek kialakítva.
- Különálló élezési- és fenési funkció a borotvaéles késekért.
- A speciális gyémánt technológiának köszönhetően a kialakított él sokkal tartósabb lesz.
- Jobb- és balkezesek egyaránt tudják gyorsan és biztonságosan használni.
- A csúszásmentes gumitalpaknak köszönhetően bármilyen felületen könnyen használható

Ostrzałka do noży Tactical Diamond Hone 442

- Profesjonalna, dwu-etapowa ostrzałka, specjalnie zaprojektowana dla noży taktycznych, z prostym ostrzem lub ząbkowanym.
- Prowadnice ostrzące specjalnie dedykowane nożom taktycznym z szerszą geometrią ostrza.
- Sprawdza się zarówno w różnych sportach, jak i nożach domowych
- Osobne stopnie dla ostrzenia i wygładzania ostrza.
- Tworzy ostrze o podwójnym kącie, które ma dłuższą żywotność.
- Szybka i łatwa w użyciu zarówno dla lewo i prawo ręcznych osób.
- Antypoślizgowe nóżki szybko łapią przyczepność do blatów lub stołów w miejscu pracy.



(LT)

„Marine Sharpening Station™ 710“ galandimo blokas:

- Trys profesionalūs „Diamond Hone®“ galastuvai viename kompaktiškame prietaise;
- ✓ **peilių galastuvai** žuvies file ir kitiems jūsupėiliams, galanda ir honinguoja su 100% deimantinėmis šlifavimo dalelėmis, lankstūs užbaigimo diskai nupoliruoja ašmenis;
- ✓ **žirklių galastuvai** tiesioms kirpimo žirklems galasti;
- ✓ **kabliukų galastuvai** visų jūsupėvybos kabliukų aštrinimui, siūlantys tris galandimo tipus, su baterijomis;
- IPX-4 apsaugos nuo vandens klasė;
- Medžiagos atsparios sūriam vandeniui;
- Galima plauti žemo slėgio vandens čiurkšle iš žarnos;
- Veikia tiek nuo kintamos įtampos buitinio elektros tinklo, tiek nuo 12 voltų nuolatinės srovės.

(LV)

Marine Sharpening Station™ 710

- Trīs profesionāli Diamond Hone® asināmie vienā kompaktā iekārtā.
- ✓ **Nažu asināmais** zivju filēšanas un citiem jūsupēnažiem; uzasina un uztrīn, izmantojot 100% dimanta galodas, lokanie asināšanas diskī nopulē asmeni.
- ✓ **Šķēru asināmo** taisna griezumā šķērēm ērti uzglabāt nažu asināmā vai piederumu kārbā.
- ✓ **Āķu asināmais** ar trim asināšanas uzgaļiem visu jūsupēnažināšanai; darbojas ar baterijām.
- Ūdens drošs, IPX-4 kategorija.
- Materiāli izstrādāti, lai būtu noturīgi pret sālsūdeni.
- Iekārtu var mazgāt ar zema spiediena strūklu no šļūtenes.
- Var darbināt ar mājāsaimniecības maiņstrāvu vai 12 voltu līdzstrāvu.

(EE)

Marine Sharpening Station™ 710

- Kolm professionaalset Diamond Hone®-noateritajat ühes kompaktses moodulis
- ✓ **Noateritaja** nii kalafleerimisnoa kui ka muude nugade teritamiseks. 100% teemant-abrasiivmaterjal teritab ja ihub tera, painduvad naharibad poleerivad servad
- ✓ **Kääriteritaja** õngenööri lõikamise kääride teritamiseks mahub kergesti noateritaja moodulisse või õngitsemistarvikute karpi
- ✓ **Konksuteritaja** - igat tüüpi õngekonksude teritamiseks. See kujutab kolmetipulist teritajat, mis töötab patareitõitel
- IPX-4-klassi veekindlus
- Materjalid on soolveekindlad
- Seadet saate puhastada madalsurve piserdusseadmega
- Töötab kas koduse vahelduvvoolu elektrivõrgu pingega või 12 V alalisvooluga

(RU)

Точильная станция Marine Sharpening Station™ 710

- Три профессиональные точилки Diamond Hone® в одном компактном устройстве:
- ✓ **Точилка для ножей** предназначена для заточки филетировочных и других ножей. Заточка и доводка производятся с использованием 100% алмазного абразива. Кромка лезвия доводится с помощью гибких полировочных дисков
- ✓ **Точилка для крючков** предназначена для заточки прямых ножиц. Она легко помещается внутри точильной станции или в ящике для рыболовных снастей
- ✓ **Точилка для крючков** предназначена для заточки любых рыболовных крючков и оборудована тремя точильными кромками. Питается от батарейки
- Влагозащитенность по стандарту IPX-4
- Материал устойчив к соленой воде
- Корпус очищается под струей воды низкого давления
- Работает от домашней электросети или от постоянного тока 12 В

„Sportsman™ 4635 Diamond Hone®“ peilių galastuvai:

- Profesionalus 3 lizdų galastuvai labai aštrius sportinių žvejų, lengvo tipo medžioklinių, kišeninių ir dantytų peilių ašmenims galasti;
- Taip pat puikiai tinka visiems buitiniams peiliams (15° ir 20° kampo);
- Atskiri galandimo ir honingavimo lizdai skustuvų ašmenims;
- Sukuria dvipuses nuožulas, kurios yra ilgaamžiškesnės;
- 100% deimantinis šlifavimo sluoksnis visuose 3 lizduose gerai išgalanda ašmenis ir niekada nelaidžia joms įkaisti bei atsileisti;
- Greitas, saugus, gali lengvai naudotis tiek dešiniarankiai, tiek kairiarankiai;
- Neslystantis guminis padas tvirtai laiko ant darbinio paviršiaus.

Sportsman™ 4635 Diamond Hone® nažu asināmais

- Profesionāls 3 pakāpju asināmais īpaši asiem sporta nažu asmeņiem - makšķernieku nažiem, viegliem medību nažiem, kabatas nažiem un nažiem ar robotu asmeni.
- To lieliski var izmantot arī saimniecības nažu (15° un 20° klases) asināšanai.
- Atsevišķas asināšanas un trīšanas pakāpes asmeņiem žiletēs asumā.
- Veido asmeni ar fasetveida malu, kas kalpo ilgāk.
- 100% dimanta abrazīvi visās 3 pakāpēs - nekad nesakarsē un nepadara trauslu naža asmeni.
- Ātra, droša, vienkārša lietošana gan labročiem, gan kreiljiem.
- Neslīdoša gumijas kāja stingri turas pie darba virsmas.

Sportsman™ 4635 Diamond Hone® noateritaja

- Professionaalne 3-etapiline teritaja sportnugade - kalastus-, jahi-, tasku- ja hambuliste nugade üliteravaks teritamiseks
- Sobib ka majapidamisnugade teritamiseks (15°- ja 20°-klassi noad)
- Habemenoa teravuse saamiseks toimub teritamine ja ihumine eraldi etappides
- Loob kahepoolse kaldservaga lõikeserva, mis kestab kauem
- Kõikides 3 etapis kasutatakse teravate lõikeservade saamiseks 100% teemant-abrasiivmaterjale, mis kunagi ei kuumuta tera üle ega muuda selle karastusaset
- Teritab kiiresti, ohutult ja kergesti, mudelid nii vasakukäeliste kui ka paremakäeliste jaoks
- Libisemiskindlad kummist jalad hoiavad seadet kindlalt tööpinna

Точилка для ножей с алмазным абразивом Sportsman™ 4635 Diamond Hone®

- Профессиональная 3-х уровневая точилка для заточки спортивных ножей — рыболовных, охотничьих, карманных и зубчатых
- Заточит любые кухонные ножи (с 15° и 20° углом заточки)
- Устройство предварительной и тонкой заточки для получения лезвия бритвенной остроты
- Создает долговечное лезвие с двугранной заточкой
- Все три Устройства оснащены 100% алмазным абразивом, который создает острую режущую кромку и никогда не перегревает и не нарушает закалку лезвия
- Быстрая, безопасная и легкая в использовании как правшами, так и левшами
- Резиновые ножки предотвращают скольжение по рабочей поверхности

„Tactical 442 Diamond Hone®“ rankinis peilio galastuvai:

- Profesionalus 2 lizdų galastuvai, specialiai sukurtas koviniams peiliams su tiesiais ir dantytais ašmenimis;
- Galandimo ertmės specialiai sukurtos platesnės geometrinės formos koviniams peiliams;
- Taip pat puikiai tinka visiems sportiniams ir buitiniams peiliams;
- Atskiri galandimo ir honingavimo lizdai skustuvų ašmenims;
- Sukuria dvipuses nuožulas, kurios yra ilgaamžiškesnės;
- Gali lengvai naudotis tiek dešiniarankiai, tiek kairiarankiai;
- Neslystantis guminis padas tvirtai laiko ant darbinio paviršiaus.

Tactical 442 Diamond Hone® manuālais nažu asināmais

- Profesionāls 2 pakāpju asināmais, kas ir izstrādāts tieši taktiskajiem nažiem ar līdzenu vai robotu malu.
- Asināšanas spraugas īpaši izstrādātas, lai pielāgotos daudzveidīgajai taktisko nažu ģeometrijai.
- Lieliski piemērots citiem sporta un saimniecības nažiem.
- Atsevišķas asināšanas un trīšanas pakāpes asmeņiem žiletēs asumā.
- Veido asmeni ar fasetveida malu, kas kalpo ilgāk.
- Piemērots gan, labročiem, gan kreiljiem.
- Neslīdoša gumijas kāja stingri turas pie darba virsmas.

Tactical 442 Diamond Hone® nugade käsitsiteritaja

- Professionaalne 2-etapiline noateritaja on valmistatud nii hambulise kui ka sirge teraga taktiliste nugade teritamiseks
- Teritusavad on valmistatud spetsiaalselt laiemad, et sobiks id taktikaliste nugade laiimate mõõtudega
- See teritaja sobib suurepäraselt ka sport- ja majapidamisnugade teritamiseks
- Habemenoa teravuse saamiseks toimub teritamine ja ihumine eraldi etappides
- Loob kahepoolse kaldservaga lõikeserva, mis kestab kauem terav
- Sobib nii vasaku- kui ka paremakäeliste inimestele
- Libisemiskindlad kummist jalad hoiavad seadet kindlalt tööpinna

Ручная точилка для ножей с алмазным абразивом Tactical 442 Diamond Hone®

- Профессиональная 2-х уровневая точилка специально сконструированная для заточки боевых ножей с гладким или зубчатым лезвием
- Устройства заточки сконструированы с учетом широкой геометрии боевых ножей
- Также подходит для заточки спортивных и бытовых ножей
- Устройство предварительной и тонкой заточки для получения лезвия бритвенной остроты
- Создает долговечное лезвие с двугранной заточкой
- Подходит для использования как правшами, так и левшами
- Резиновые ножки предотвращают скольжение по рабочей поверхности



(GB)

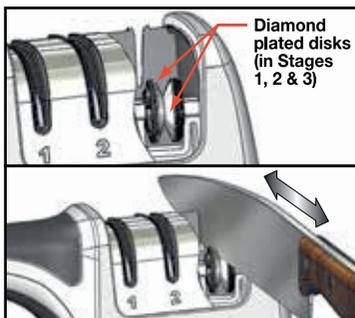
(HU)

(PL)



ProntoPro™ 4643 Diamond Hone® Knife Sharpener

- **EXTREMELY FAST!** Fastest manual sharpener available for European/American and Asian Style knives
- Professional ProntoPro™ 3-Stage sharpener for super sharp edges on all your knives (15° and 20° class)
- New, efficient CrissCross® sharpening technology
- 100% diamond abrasives in all 3 stages
- Precise bevel angle control creates ultra sharp 15° and 20° edges
- Separate sharpening and honing/polishing stages for a razor-sharp, arch-shaped edge that is stronger and more durable
- "Soft Touch" handle for an easy and secure grip



ProntoPro™ 4643 Diamond Hone® Késélező

- **HIHETETLENÜL GYORS!** A kézi késélező a legrövidebb időn belül élezi meg európai/amerikai és ázsiai típusú késeit
- Professzionális, ProntoPro™ háromfokozatú késélező minden típusú pengéhez (15 fok és 20 fok)
- Új, hatékony CrissCross® élező technológia
- Gyémántbevonatú élezőkorongok mindhárom fokozatban
- A precíziós élvezetők rendkívül éles 15 and 20 fokos pengeélt alakítanak ki
- A különálló élező és finí/csiszoló fokozatok borotvaéles, erős és tartós konvex élt hoznak létre
- A "Soft Touch" nyélnék köszönhetően fogása egyszerű és biztonságos

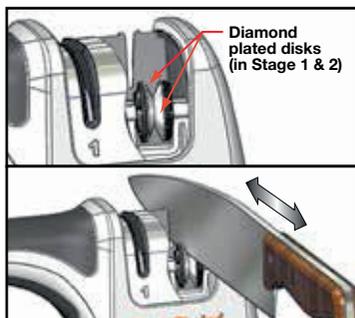
Manualna ostrzałka 4643 ProntoPro™ Diamond Hone®

- **EKSTREMALNIE SZYBKA!** Najszybsza manualna ostrzałka przeznaczona do noży europejsko-amerykańskich i azjatyckich
- Profesjonalna, 3 stopniowa ostrzałka tworzy super ostre krawędzie na wszystkich rodzajach noży (15° i 20°)
- Nowa technika ostrzenia CrissCross®, która tworzy efektywną, łukowatą i poprzez to wytrzymałą krawędź ostrza we wszystkich nożach
- 100% diamentowe tarcze ostrzące - na każdym z 3 stopni
- Precyzyjna kontrola kątów ostrzenia 15° i 20° zapewnia ultra ostre krawędzie
- Ostrzenie, honowanie, polerowanie krawędzi ostrza na kształt łuku powoduje wzmocnienie i zwiększenie wytrzymałości
- Posiada miękką w dotyku rączkę dla zapewnienia komfortu i bezpieczeństwa chwytu



Pronto® 464 Diamond Hone® Knife Sharpener

- **Extremely Fast!** Fastest manual sharpener available
- 2-stages, sharpening and honing/polishing for an arch-shaped edge that is stronger and more durable
- 100% diamond abrasives in Stages 1 and 2
- CrissCross® technology for an extremely sharp edge with lots of "bite"
- For sharpening straight edge and serrated knives; kitchen, household, pocket and sports knives
- "Soft touch" handle for an easy and secure grip



Pronto® 464 Diamond Hone® Késélező

- **HIHETETLENÜL GYORS!** A leggyorsabb kézi késélező
- A kétfokozatú, élező és finí/csiszoló késélező erős és tartós konvex élt hoz létre
- Gyémántbevonatú élezőkorongok az első és második fokozatban
- A CrissCross® élező technológiával különlegesen éles, fogazott él jön létre
- Sima és recés élű, konyhai és háztartási, valamint sport- és zsebkések élezésére egyaránt alkalmas
- A "Soft Touch" nyélnék köszönhetően fogása egyszerű és biztonságos

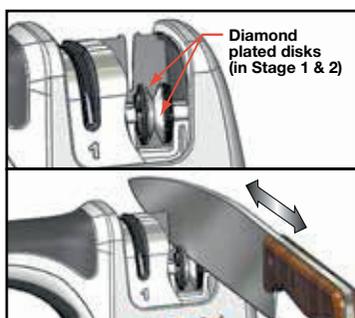
Pronto® 464 Diamond Hone®

- Niewiarygodnie szybka. Najszybsza ręczna ostrzałka na rynku
- 2 stopnie: ostrzenie i gladzenie/polerowanie dla uzyskania mocniejszej krawędzi ostrza
- 100% diamentowe dyski w stopniu 1 i 2
- Technologia CrissCross® - wyjątkowo ostra krawędź
- Nadaje się do noży prostych, kuchennych, domowych, kieszonkowych i sportowych
- Wygodny, ergonomiczny uchwyt gwarantując bezpiecznej pracy



Pronto® 463 Diamond Hone® for Santoku/Asian Knives

- **EXTREMELY FAST!** Fastest manual Santoku and Asian style knife sharpener available
- Creates an ultra sharp Asian style edge (15° bevel)
- 2 stages, sharpening and honing/polishing, for an arch-shaped edge that is stronger and more durable
- Uses 100% diamond abrasives in Stages 1 and 2
- CrissCross® technology for an extremely sharp edge with lots of "bite"
- "Soft Touch" handle for an easy and secure grip



Pronto® 463 Diamond Hone® Santoku és ázsiai típusú késekhez

- **HIHETETLENÜL GYORS!** A leggyorsabb kézi késélező Santoku és ázsiai típusú kések számára
- Rendkívül éles, ázsiai típusú élt alakít ki (15 fok)
- A kétfokozatú, élező és finí/csiszoló késélező erős és tartós konvex élt hoz létre
- Gyémántbevonatú élezőkorongok az első és második fokozatban
- A CrissCross® élező technológiával különlegesen éles, fogazott él jön létre
- A "Soft Touch" nyélnék köszönhetően fogása egyszerű és biztonságos

Pronto® 463 Diamond Hone® do Santoku / noży azjatyckich

- Niewiarygodnie szybka. Najszybsza ręczna ostrzałka na rynku
- Nadaje ultra ostre ostrze w stylu azjatyckim (kąt 15°)
- 2 sekcje, ostrzenie i gladzenie/polerowanie dla uzyskania mocniejszej krawędzi ostrza
- 100% diamentowe dyski w stopniu 1 i 2
- Technologia CrissCross® - wyjątkowo ostra krawędź
- Wygodny, ergonomiczny uchwyt gwarantując bezpiecznej pracy



(LT)

Deimantinis peilių galastuvas „ProntoPro™ 4643 Diamond Hone®“

- **NEPAPRASTAI GREITAS!** Greičiausias rankinis galastuvas europiniams, amerikietiškiems ir azijietiško stiliaus peiliams
- Profesionalus trijų etapų galastuvas „ProntoPro™“ užtikrina itin aštrias visų Jūsų peilių geležtes (15° ir 20° geležtėms)
- Nauja veiksminga galandimo technologija „CrissCross®“
- 100 % deimantiniai diskeliai visuose 3 etapuose
- Tiksliai galandimo kampo kontrolė padeda išgauti itin aštrias 15° ir 20° geležtes
- Atskiri galandimo ir šlifavimo / poliravimo etapai aštriai lyg skustuvas, tvirtesnei ir patvaresnei arkos formos geležtei
- Rankena „Soft Touch“ – lengvam ir saugiam laikymui

(LV)

ProntoPro™ 4643 Diamond Hone® Knife Sharpener

- **ĻŪTI ĀTRSI!** Ātrākais manuālais asinātājs, kas pieejams Eiropas/ Amerikas un Āzijas veida nažiem
- Professional ProntoPro™ trīspakāpju asinātājs superasām šķautnēm visiem jūsu nažiem (15° un 20° klase)
- Jauna, efektīva CrissCross® asināšanas tehnoloģija
- 100% dimanta slīpdiski visās trīs pakāpēs
- Precīza slīpuma leņķa kontrole izveido ultra asu 15° un 20° šķautni
- Nošķirtas asināšanas un beidzamās asināšanas/pulēšanas pakāpes žiletes asuma arkveida šķautnes iegūšanai, kas ir izturīgāka un saglabājas ilgāk
- “Soft touch” rokturis vieglai un drošai satveršanai

(EE)

ProntoPro™ 4643 Diamond Hone® noateritaja

- **ERITI KIIRE!** Kiireim käsiteritaja, mis on kättesaadav Euroopa/Ameerika ja Aasia Stiilis nuga dele
- Professionaalne ProntoPro™ 3-Etapiga teritaja kõikide oma nuga de (15° ja 20° klass) super teravate servade jaoks
- Uus, tõhus CrissCross® teritamise tehnoloogia
- 100% teemantabrsiivid kõigis 3-s etapis
- Täpne kaldenurga reguleerimine annab üliteravad 15° ja 20° servad
- Eraldi teritamise ja ihumise/ poleerimise etapid habemenoa teravusega kaarekujulise serva jaoks, mis on tugevam ja vastupidavam
- “Soft Touch” käepide lihtsa ja kindla haarde jaoks

(RU)

Устройство для заточки ножей ProntoPro™ 4643 Diamond Hone

- **НЕВЕРОЯТНАЯ СКОРОСТЬ!** Самое быстродействующее устройство для заточки ножей для европейских/ американских ножей и ножей в азиатском стиле
- Professional ProntoPro™ 3-этапное устройство для заточки ножей для обеспечения супер-острых лезвий всех ваших ножей (15° и 20° класс)
- Новая, эффективная технология заточки CrissCross®
- 100% алмазные абразивы на всех 3-х этапах
- точная регулировка угла скоса кромки делает лезвия чрезвычайно острыми с углом 15° и 20°
- Отдельные стадии заточки и доводки/ шлифования для острого, как бритва лезвия арочной формы, которое становится более прочным и долговечным
- Ручка с мягким покрытием для простого и безопасного удерживания

Deimantinis peilių galastuvas „Pronto® 464 Diamond Hone®“

- **NEPAPRASTAI GREITAS!** Greičiausias rankinis galastuvas
- Dviejų etapų: galandimo ir šlifavimo / poliravimo etapai aštriai lyg skustuvas, tvirtesnei ir patvaresnei arkos formos geležtei
- 100 % deimantiniai diskeliai 1 ir 2 etape
- Technologija „CrissCross®“ – neįtikėtina aštriai geležtei
- Tiesiems ir dantytoms peilių geležtėms galasti; tinka virtuviniams, buitiniams, kišeniniams ir sportiniams peiliams
- Rankena „Soft Touch“ – lengvam ir saugiam laikymui

Pronto® 464 Diamond Hone® Knife Sharpener

- **ĻŪTI ĀTRSI!** Ātrākais pieejamais manuālais asinātājs
- Divas pakāpes, asināšana un beigu asināšana/pulēšana arkveida šķautnēm, kas ir izturīgāka un saglabājas ilgāk
- 100% dimanta slīpdiski I un II pakāpē
- CrissCross® tehnoloģija ļoti asām šķautnēm ar daudzām “kodumiem”
- Taisnu šķautņu un robainu nažu asināšanai; virtuves, mājsaimniecības, kabatas un sporta nažiem
- “Soft touch” rokturis vieglai un drošai satveršanai

Pronto® 464 Diamond Hone® noateritaja

- **ERITI KIIRE!** Kiireim kättesaadav käsiteritaja
- 2 Etappi, teritamise ja ihumise/ poleerimise kaarekujulise serva jaoks, mis on tugevam ja vastupidavam
- 100% teemantabrsiivid Etappides 1 ja 2
- CrissCross® tehnoloogia äärmiselt terava serva jaoks, kus on palju “hambaid”
- Sirgeteraliste ja saagjate nuga de teritamiseks, kõõgi-, olme-, tasku- ja sportnood
- “Soft touch” käepide lihtsa ja kindla haarde jaoks

Точилка для ножей с алмазным абразивом Pronto® 464 Diamond Hone®

- **НЕВЕРОЯТНО БЫСТРО!** Самая быстрая ручная точилка из представленных на рынке
- Двухступенчатая заточка: абразивная заточка и полировка, создающие еще более прочные и долговечные лезвия арочного типа
- Алмазный абразив в устройствах 1 и 2
- Технология CrissCross®. Сверхострый мелкозубчатый режущий край
- Подойдет как для заточки прямых лезвий, так и для ножей-пилоч; кухонных, бытовых, карманных и спортивных ножей
- Мягкая рукоятка “Soft touch” надежно лежит в руке

Deimantinis galastuvas Santoku / azijietiško stiliaus peiliams „Pronto® 463 Diamond Hone®“

- **NEPAPRASTAI GREITAS!** Greičiausias rankinis galastuvas Santoku ir azijietiško stiliaus peiliams
- Padeda išgauti itin aštrią azijietiško stiliaus geležtę (15° geležtėms)
- Dviejų etapų: galandimo ir šlifavimo / poliravimo etapai aštriai lyg skustuvas, tvirtesnei ir patvaresnei arkos formos geležtei
- 100 % deimantiniai diskeliai 1 ir 2 etape
- Technologija „CrissCross®“ – neįtikėtina aštriai geležtei
- Rankena „Soft Touch“ – lengvam ir saugiam laikymui

Pronto® 463 Diamond Hone® Santoku/Āzijas nažiem

- **ĻŪTI ĀTRSI!** Ātrākais pieejamais manuālais Santoku un Āzijas veida nažu asinātājs
- Izveido ultra asu Āzijas veida šķautni (15° slīpums)
- Divas pakāpes, asināšana un beigu asināšana/pulēšana arkveida šķautnēm, kas ir stingrākas un saglabājas ilgāk
- 100% dimanta slīpdiski I un II pakāpē
- CrissCross® tehnoloģija ļoti asām šķautnēm ar daudzām “kodumiem”
- “Soft touch” rokturis vieglai un drošai satveršanai

Pronto® 463 Diamond Hone® for Santoku / Aasia noad

- **ERITI KIIRE!** Kiireim saadaolev Santoku ja Aasia stiilis nuga de
- Loob ultraterava Aasia stiilis serva (15° kaldserv)
- 2 etappi, teritamise ja ihumise/ poleerimise kaarekujulise serva jaoks, mis on tugevam ja vastupidavam
- Kasutab Etappides 1 ja 2 100% teemantabrsiive
- CrissCross® tehnoloogia äärmiselt terava serva jaoks, kus on palju “hambaid”
- “Soft Touch” käepide lihtsa ja kindla haarde jaoks

Точилка для ножей азиатского типа / Santoku с технологией Pronto® 463 Hone®

- **НЕВЕРОЯТНО БЫСТРО!** Самая быстрая ручная заточка ножей азиатского типа и Santoku, из всех точилок представленных на рынке
- Создаст сверхострую кромку лезвия азиатского типа (угол 15°)
- Двухступенчатая заточка: абразивная заточка и полировка, создающие еще более прочные и долговечные лезвия арочного типа
- Алмазная заточка в устройствах 1 и 2
- Технология CrissCross®. Сверхострый мелкозубчатый режущий край
- Мягкая рукоятка “Soft touch” надежно лежит в руке



(GB)

(HU)

(PL)



AngleSelect® 4640 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Professional 3-Stage sharpener for incredibly sharp and precise edges on Kitchen, Santoku, Sports and Pocket knives, 15° and 20° edges
- Sharpens both straight edge and serrated blades
- 100% DiamondPlus™ commercial grade abrasives
- Combines interdigitating diamond pads and conical diamond disk
- **CrissCross®** technology for extremely sharp, long lasting edge
- Comfortable, ergonomic, ribbed handle for a secure grip
- Slip resistant rubber feet hold fast to work surface

AngleSelect® 4640 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Profesionális, három lépcsős élezés a borotvaéles konyhai-, Santoku-, sport- és zsebkésekért.
- Alkalmas a 15° és a 20° fokos kések élezésére is.
- Alkalmas a sima- és a fogazott kések élezésére is.
- 100%-os gyémántbevonatú, gyári élezőfejek
- A kúposan kialakított gyémántkorongok és a rajtuk lévő, egymásba érő szemcsékneknek (CrissCross technológia) köszönhetően az él jóval tartósabb lesz.
- Jobb- és balkezesek egyaránt tudják gyorsan és biztonságosan használni.
- A csúszásmentes gumitalpaknak köszönhetően bármilyen felületen könnyen használható

Ostrzałka do noży Angle Select 4640 Diamond Hone

- Profesjonalna 3-etapowa ostrzałka z niezwykłą ostrością i precyzją ostrzenia dla noży kuchennych, santoku, sportowych i kieszonkowych noży.
- Ostrzy zarówno proste i ząbkowane ostrza.
- 100% Diamentowe, profesjonalne tarcze ostrzące.
- Łączy diamentowe płaskie tarcze ze stożkowymi diamentowymi dyskami.
- Technologia Criss Cross powoduje super ostre i wytrzymałe ostrza.
- Żebrowana wygodna rączka dla bezpiecznego trzymania.
- Antypoślizgowe nóżki szybko łapią przyczepność do blatów lub stołów w miejscu pracy.



AngleSelect® 4623 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Professional manual 3-Stage Sharpener for super sharp edges on all your knives: straight edge and serrated blades, kitchen, Santoku, pocket, and sport knives (15° and 20° class)
- 100% Diamond abrasive in all 3 stages
- Separate sharpening and honing stages for razor sharp edges
- Creates double bevel edges that last longer
- Sharpens the entire blade length, tip to bolster or handle
- Fast, safe, easy to use right- or left-handed
- Ergonomic handle fits all hands

AngleSelect® 4623 Diamond Hone® Késélező

- A professzionális, háromfokozatú kézi késélező a sima és recés élű, konyhai, Santoku, valamint a zseb- és sportkések élezésére egyaránt alkalmas (15 fok és 20 fok)
- Gyémántbevonatú élezőkorongok mindhárom fokozatban
- A különálló élező és finő fokozatok borotvaéles élt hoznak létre
- Hosszabb élettartamú, két élszögű pengét alakít ki
- A pengét teljes hosszában megélezi
- Gyors, biztonságos, könnyen kezelhető. Jobb- és balkezesek egyaránt használhatják.
- Ergonomikus kialakítású fogantyú

AngleSelect® 4623 Diamond Hone® Ostrzałka do noży

- Profesjonalna, manualna, 3 stopniowa ostrzałka nadająca się do wszystkich rodzajów noży (15° and 20°)
- 100% diamentowe dyski na wszystkich trzech stopniach
- Wydzielona sekcja ostrząca i polerująca
- Kształtuje mocne ostrze w kształcie gotyckiego V
- Ostrzy na całej długości klingi noża
- Szybka, bezpieczna, łatwa w użytkowaniu zarówno przez prawo jak i lewo ręcznych
- Ergonomiczny, wygodny i stabilny uchwyt



Diamond Hone® 445 Knife Sharpener

- Professional manual sharpener for kitchen, hunting, fillet and pocket knives
- 2-Stages: separate sharpening and honing stages for incredibly sharp, longer lasting edges
- 100% Diamond abrasives create sharper edges and never detemper the knife edge
- Sharpens the full blade length, tip to handle
- Fast, safe, easy to use for right- or left-handed... no guesswork
- Comfortable, ergonomic handle

Diamond Hone® 445 Knife Sharpener

- Profesziónális manuális késélező a konyhai-, vadász-, filéző és zsebkésekre specializálódva.
- 2 lépcsős élezés: külön élező és polírozó funkció az elkészített éles és tartós késekért.
- Az él teljes hossza (a nyéltől a hegyéig) könnyen élezhető
- Jobb- és balkezesek egyaránt tudják gyorsan és biztonságosan használni.
- A csúszásmentes gumitalpaknak köszönhetően bármilyen felületen könnyen használható

Ostrzałka do noży Diamond Hone 445

- Profesjonalna ręczna ostrzałka do kuchni, myślistwa, filetowania i noży kieszonkowych.
- 2 osobne stopnie ostrzenia lub wygładzania, dla uzyskania optymalnie ostrzych i długo-żywnych ostrzy.
- 100% diamentowe tarcze ostrzące dla super ostrego ostrza.
- Ostrzy ostrze na całej długości.
- Szybka i łatwa w użyciu zarówno dla lewo i prawo ręcznych osób.
- Wygodna, ergonomiczna rękojeść.



(LT)

„AngleSelect® 4640 Diamond Hone®“ peilių galastuvos:

- Profesionalus 3 lizdų galastuvos labai aštriems ir tiksliems virtuvinių, santoku, sportinių ir kišeninių peilių (tiek 15°, tiek 20°) ašmenims galasti;
- Tinka peiliams tiek su tiesiais, tiek su dantytais ašmenimis galasti;
- 100% „DiamondPlus™“ komercinės klasės abrazyvai;
- kombinuotos sukryžjuotos deimantinės kaladėlės ir kūginiai deimantiniai diskai;
- „CrissCross®“ technologija ypač aštriems, ilgaamžiams ašmenims išgalasti;
- Komfortiška, ergonomiška, šiurkštaus paviršiaus rankena su apsauga;
- Neslystantis guminis padas tvirtai laiko ant darbinio paviršiaus.

(LV)

AngleSelect® 4640 Diamond Hone® nažu asināmais

- Profesionāls 3 pakāpju asināmais neticami asiem un precīziem virtuves, Santoku, sporta un kabatas nažiem ar 15° un 20° asmeņiem.
- Uzāsina gan līdzenus, gan robotus asmeņus.
- 100 % DiamondPlus™ komercķategorijas abrazīvi.
- Apvienoti prefi novietoti dimanta paliktņi un konusa veida dimanta disks.
- CrissCross® tehnoloģija ārkārtīgi asiem, ilgi kalpojošiem asmeņiem.
- Ērts, ergonomisks, rievots rokturis drošais satveršanai.
- Neslīdoša gumijas kāja stingri turas pie darba virsmas.

(EE)

AngleSelect® 4640 Diamond Hone® noateritaja

- Professionaalne 3-etapiline noateritaja eriti teravate ja täppis-lõikeservadega kõõginugade, Santoku-nugade, spordi- ja taskunugade, aga ka 15° ja 20° lõikeservadega nugade teritamiseks
- Teritab nii sirge kui ka hambulise lõikeservaga nugasid
- Teritamiseks kasutatakse 100% DiamondPlus™ äriklassi abrasiivmaterjale
- Terituspind koosneb põimunud teemantpadjakestest ja koonilise teemantkettast
- Kasutatakse CrissCross®- tehnoloogiat eriti terava ja kauakestva lõikeserva saamiseks
- Tugevaks haardeks on varustatud mugava, ergonomilise ja ribilise pinnaga käepidemega
- Libisemiskindlad kummist jalad hoiavad seadet kindlalt tööpinnal

(RU)

Точилка с алмазным абразивом AngleSelect® 4640 Diamond Hone®

- Профессиональная 3-х уровневая точилка для создания исключительно острой прецизионной режущей кромки на всех кухонных ножах с углом заточки 15° и 20°, ножах Santoku, спортивных и карманных ножах
- Заточит как гладкие, так и зубчатые лезвия
- Профессиональная заточка 100% алмазным абразивом DiamondPlus™
- Технология комбинирует гребенчатые алмазные пластины и конические алмазные диски
- Технология CrissCross® позволяет получить исключительно острое и долговечное лезвие
- Удобная, эргономичная, ребристая ручка для надежной фиксации в руке
- Резиновые ножки предотвращают скольжение по рабочей поверхности

Deimantinis peilių galastuvos „AngleSelect® 4623 Diamond Hone®“

- Profesionalus rankinis 3 etapų galastuvos neįtikėtinam visų Jūsų peilių aštrumui: tiesioms ir dantytomis geležtėms, virtuviniams, Santoku, kišeniniams ir sportiniams peiliams (15° ir 20° geležtėms)
- 100 % deimantiniai diskeliai visuose 3 etapuose
- Atskiri galandimo ir šlifavimo etapai užtikrina aštrias lyg skustuvos geležtes
- Dviejų nuolydžių geležtėms, kurios ilgiau išlieka aštrios
- Paaštrina visą geležtės ilgį – nuo smaigalio iki geležtės atramos arba rankenos
- Greitas, saugus, lengvas naudoti dešiniarankiams ir kairiarankiams
- Visiems tinkanti ergonomiška rankena

AngleSelect® 4623 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Profesionāls manuālais trīspakāpju asinātājs superasām šķautnēm visu veidu nažiem: taisnas šķautnes un robainie naži, virtuves, Santoku, kabatas un sporta naži (15° un 20° klase)
- 100% dimanta slīpdiski visās trīs pakāpēs
- Atsevišķas asināšanas un beigu asināšanas pakāpes žiletēs asuma šķautnēm
- Izveido dubultā slīpuma šķautni, kas saglabājas ilgāk
- Asmeni uzāsina visā tā garumā, no gala līdz pamatnei vai rokturim
- Ātrs, drošs, viegli lietojams kreļļiem un labročiem
- Ergonomiskais rokturis piemērots visām rokām

AngleSelect® 4623 Diamond Hone® noateritaja

- Professionaalne 3-Etapiline käsiteritaja superteravate servade jaoks kõikidele teie nugadele: sirgete ja saagjate teradega noad, kõõginoad, Santoku, tasku- ja sportnoad (15° ja 20° klass)
- 100% Teemantabrasiivid kõigis 3-s Etapis
- Eraldi teritamise ja ihumise Etapid habemenoa teravuse jaoks
- Loob topelt kaldnurkadega terasid, mis kestavad kauem
- Teritab kogu tera pikkuses kuni padjandi tipuni või käepidemeni
- Kiire, turvaline, lihtne kasutada parema- või vasakukäelistel
- Ergonoomiline käepide sobib kõigile kätte

Точило для ножей AngleSelect® 4623 Diamond Hone®

- Профессиональное ручное точило с 3 этапами обеспечивает чрезвычайно острую заточку всех ваших ножей: с простым и зубчатым лезвием, кухонных, Santoku, сантоку, карманных и охотничьих (под углами 15° и 20°)
- 100% алмазные абразивы на всех 3 этапах
- Отдельные этапы заточки и доводки обеспечивают бритвенную остроту
- Обеспечивает двойной скос режущей кромки, что повышает долговечность заточки
- Затачивает всю длину клинка от острия до пяты
- Легко, быстро и безопасно в использовании для левой и правой руки
- Эргономичная рукоятка подходит для любых рук

„Diamond Hone® 445“ peilių galastuvos:

- Profesionalus rankinis galastuvos virtuviniams, medžiokliniams, išpjovų pjaustymo ir kišeniniams peiliams;
- 2 lizdai: atskiri galandimo ir honingavimo lizdai išgalasti ypač aštrius, ilgaamžiams ašmenims;
- 100% deimantinės abrazyvo dalelės efektyviai išgalanda ir niekada nesudaro sąlygų įkaisti peilio ašmenims;
- Išgalanda ašmenis per visą ilgį iki pat rankenos;
- Greitas, saugus, gali lengvai naudotis tiek dešiniarankiai, tiek kairiarankiai;
- Komfortiška, ergonomiška rankena.

Diamond Hone® 445 nažu asināmais

- Profesionāls manuālais asināmais virtuves, medību, filēšanas un kabatas nažiem.
- 2 atsevišķas asināšanas un trīšanas pakāpes neticami asiem, ilgi kalpojošiem asmeņiem.
- 100 % dimanta abrazīvi uzāsina asmeņus un nekad nepadara tos trauslus.
- Uzāsina visā asmens garumā no gala līdz rokturim.
- Ātra, droša, vienkārša lietošana gan labročiem, gan kreļļiem... bez minējumiem.
- Ērts, ergonomisks rokturis.

Diamond Hone® 445 noateritaja

- Professionaalne teritaja kõõgi-, jahi-, fileerimis- ja taskunugade käsitsi teritamiseks
- 2-etapiline teritamine: eriti terava ja kaukestva lõiketera saamiseks toimub teritamine ja ihumine eraldi etappides
- Kasutatakse 100% teemant-abrasiivmaterjale, mis kunagi ei kuumuta tera üle ega muuda selle karastusastet
- Teritab kogu lõiketera, otsast kuni käepidemeni
- Teritab kiiresti, ohutult ja kergesti, mudelid nii vasakukäeliste kui ka paremakäeliste jaoks, ei mingeid probleeme
- Mugav, ergonoomiline käepide

Точилка для ножей с алмазным абразивом Diamond Hone® 445

- Профессиональная ручная точилка для кухонных, филейных, охотничьих и карманных ножей
- 2 Устройства заточки: устройство предварительной и тонкой заточки для создания исключительно острого и долговечного лезвия
- Точилка оснащена 100% алмазным абразивом, который создает острую кромку и никогда не перегревает и не нарушает закалку лезвия
- Заточит лезвие по всей его длине от кончика до основания
- Быстрая, безопасная и легкая в использовании как правшами, так и левшами
- Удобная, эргономичная ручка



(GB)

(HU)

(PL)



SteelPro® 470

- Incredibly sharp knives for those who prefer a steeled edge
- Super-hardened miniature steels – non-abrasive process
- Precise angle guides ensure better than professional quality
- Maintains original razor sharp edge as it steels
- Washable; can be rinsed in a sink
- Safe for all quality knives
- Model 475 available in die cast metal for commercial use

SteelPro® 470

- Használatával a penge rendkívül éles lesz
- Nagy keménységű acélok - kopásálló
- Precíziós élvezetők biztosítják a kimagasló minőséget
- Megőrzi a penge borotvaéles élet
- Mosogatóban is tisztítható
- Minőségi késeknél is biztonsággal alkalmazható
- A 475-ös modell fröccsöntött fémburkolatban is kapható

SteelPro® 470

- Wspaniałe rozwiązanie dla tych którzy preferują ostrzenie przy pomocy tradycyjnej stali
- Super utwardzone małe stalki - mniej ubytków stali podczas ostrzenia
- Prowadnice ustawione pod kątem gwarantującym profesjonalną geometrię ostrza (kształt gotyckiego V)
- Zachowuje oryginalny kąt ostrza
- Można myć pod bieżącą wodą
- Uniwersalne zastosowanie dla wszystkich noży
- Model 475- dostępny także w obudowie ze stali



MultiEdge™ Professional 460 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Manual sharpener for straight edge and serrated blades
- 2-stages for sharper, longer lasting edges
- 100% diamond abrasives optimized to sharpen straight edge and serrated edges
- Precision roller guides ensure accurate angle control for foolproof sharpening
- Functional and attractive dust cover

MultiEdge™ Professional 460 Diamond Hone® Késélező

- Kézi késélező sima és recés élű pengék számára
- A kétfokozatú élező élesebb, hosszabb élettartamú pengeélt eredményez
- A gyémántbevonatú csiszolókorongokat sima és recés élű pengék élzéséhez optimalizálták
- Precíziós, görgős élvezetők biztosítják a megfelelő élzési szöveget
- Praktikus és esztétikus porvédő burkolat

MultiEdge™ Professional 460 Diamond Hone® Ostrzałka do noży

- Ręczna ostrzałka do wszystkich rodzajów noży
- 2 stopnie ostrzenia gwarancją żywotności ostrza
- Prowadnice ustawione pod kątem gwarantującym profesjonalną geometrię ostrza
- Atrakcyjna funkcjonalna obudowa



Professional 450 Diamond Hone® Knife Sharpener

- 2-stage for sharper longer-lasting straight edge blades
- 100% diamond abrasives for the fastest manual sharpening
- Precision roller guides ensure accurate angle control for foolproof sharpening
- Sharpens entire edge, tip to bolster

Professional 450 Diamond Hone® Késélező

- Kétfokozatú késélező sima pengéjű kések élzésére
- A gyémántbevonatú csiszolókorongokkal gyorsabb a kézi élzés
- Precíziós, görgős élvezetők biztosítják a megfelelő élzési szöveget
- A pengét teljes hosszában megélezi

Professional 450 Diamond Hone® Ostrzałka do noży

- 2 stopnie ostrzenia gwarancją żywotności ostrza
- 100% diamentowe dyski przyśpieszają proces ostrzenia
- Prowadnice ustawione pod kątem gwarantującym profesjonalną geometrię ostrza
- Ostrzy na całej długości klingi noża



Professional 430 Diamond Hone® Serrated Knife Sharpener

- Revolutionary sharpener for serrated and "never-need-sharpening" knives
- Realigns serrated edge and sharpens prominent teeth into razor-sharp "micro-blades"
- 100% diamond abrasives for fast results
- Precision roller guides for foolproof sharpening

Professional 430 Diamond Hone® Késélező recés élű kések számára

- Forradalmian új késélező recés pengéjű kések, valamint olyan kések számára, amelyeket "sosem kell megélezni"
- A recés pengét kiigazítja és borotvaéles mikro pengéket alakít ki
- A gyémántbevonatú csiszolókorongokkal gyorsabb az élzés
- A precíziós, görgős élvezetők egyszerűvé teszik az élező használatát

Professional 430 Diamond Hone® Ostrzałka do noży

- Rewolucyjna ostrzałka do noży ząbkowanych i tzw. „niecierpiących się"
- Ostrzy także pomiędzy poszczególnymi "zębami" ostrza
- 100% diamentowe dyski przyśpieszają proces ostrzenia
- Prowadnice ustawione pod kątem gwarantującym niezawodne ostrzenie



(LT)

(LV)

(EE)

(RU)

„SteelPro® 470“

- Neįtikėtinai aštrūs peiliai tiems, kurie teikia pirmenybę plieninėms geležtėms
- Itin kruopštus galandimas – nenaudojant šlifavimo diskelių
- Tikslios kreipiančiosios užtikrina geresnę nei profesionali kokybę
- Galandant, išsaugomas originalus geležtės aštrumas
- Plaunamas, galima plauti kriauklėje
- Saugus naudoti su visais aukštos kokybės peiliais
- Galimas komercinės paskirties lieto metalo modelis 475

SteelPro® 470

- Īpaši asi naži tiem, kuri izvēlas ar tēraudu veidotas šķautnes
- Supercietas mazas tērauda detaļas – neabrazīvs process
- Precīzas leņķa vadotnes nodrošina labāku kvalitāti par profesionālo
- Saglabā oriģinālo žiletēs asuma šķautni tādu, kāda tā ir uzasināta
- Mazgājams; var skalot izlietnē
- Drošs visu veidu nažiem
- Model 475 pieejams piederumiem, kas izgatavoti no instrumentu tērauda, komerciālai lietošanai

SteelPro® 470

- Äärmiselt terav nuga neile, kes eelistavad karastatud tera
- Super karastatud miniatüursed terased - mitteabrazsiivne protsess
- Täpne nurk suunaja tagab parema kui professionaalse kvaliteedi
- Säilib habenoa teravusega serva nagu nende terastel
- Pestav; saab loputada kraanikausis
- Ohutu kõikele kvaliteetnugadele
- mudel 475 on saadaval kommertsasutuseks valumetallvormis

SteelPro® 470

- Исключительно острые ножи для тех, кто предпочитает закаленную кромку лезвия
- Сверхжесткие миниатюрные стальные валки – неабразивный процесс
- Точные угловые направляющие обеспечивают качество кромки выше, чем профессиональное
- Оригинальная форма лезвия сохраняется в процессе закалки
- Устройство моется в проточной воде
- Безопасно для всех качественных ножей
- Модель доступна в 475 умирают литого металла для коммерческого использования

Profesionalus deimantinis peilių galastuvus „MultiEdge™ Professional 460 Diamond Hone®“

- Rankinis galastuvus tiesioms ir dantytoms peilių geležtėms
- Du etapai aštresnėms geležtėms, kurios ilgiau išlieka aštrios
- 100 % deimantiniai diskeliai, optimaliai pritaikyti galasti tiesias ir dantytas geležtes
- Tikslūs kreipiantieji voleliai užtikrina tikslią galandimo kampo kontrolę paprastam galandimui
- Funkcionalus ir patrauklus įdėklas, apsaugantis nuo dulkių

MultiEdge™ Professional 460 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Manuālais asinātājs taisnām šķautnēm un robainiem asmeņiem
- Divpakāpju asinātājs, lai ilgāk saglabātos šķautne
- 100% dimanta slīpdiski optimizēti, lai uzasinātu taisnas šķautnes un robainas šķautnes
- Precīzas rullīštipa vadotnes nodrošina precīzu leņķa kontroli drošākai asināšanai
- Funkcionāls un pievilcīgs putekļu vāks

MultiEdge™ Professionaalne 460 Diamond Hone® noateritaja

- Käsiteritaja sirge ja saagja servaga tera jaoks
- 2 Etappi teritamiseks, kauem kestvad terad
- 100% teemantabrsiivid, optimeeritud teritama sirgete ja saagjate äärtega terasid
- Täpsed rull suunajad tagavad täpse nurga kontroli ja lollikindla teritamise
- Funktsionaalne ja atraktiivne tolmukate

Профессиональная точилка для ножей MultiEdge™ 460 Diamond Hone®

- Ручная заточка как гладких лезвий, так и ножей-пилочек
- Двухступенчатая заточка создает острую и долговечную режущую кромку
- Алмазный абразив идеален для заточки, как гладких лезвий, так и ножей-пилочек
- Точные направляющие ролики обеспечивают правильный угол и простую заточку, не требующую специальных навыков
- Функциональный и визуально привлекательный чехол, защищающий от пыли

Profesionalus deimantinis peilių galastuvus „Professional 450 Diamond Hone®“

- Du etapai aštresnėms tiesioms geležtėms, kurios ilgiau išlieka aštrios
- 100 % deimantiniai diskeliai greičiausiai rankiniam galandimui
- Tikslūs kreipiantieji voleliai užtikrina tikslią galandimo kampo kontrolę paprastam galandimui
- Paaštrina visą geležtės ilgį – nuo smaigalio iki geležtės atramos

Professional 450 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Divas pakāpes, lai uzasinātu taisnās šķautnes asmeņus, un tie ilgstoši saglabātos asi
- 100% dimanta slīpdiski ātrākai manuālai asināšanai
- Precīzas rullīštipa vadotnes nodrošina precīzu leņķa kontroli drošākai asināšanai
- Uzasina visu šķautni no gala līdz rokturim

Professionaalne 450 Diamond Hone® noateritaja

- 2-astmeline kauakestvate sirgete servadega terade teritamiseks
- 100% teemantabrsiivid kiireimaks käsitsi teritamiseks
- Täpsed rullsuunajad tagavad täpse nurga kontroli ja lollikindla teritamise
- Teritab kogu tera kuni padjandi otsani

Профессиональная точилка для ножей 450 Diamond Hone®

- Двухступенчатая заточка создает острую и долговечную режущую кромку
- Быстрая ручная заточка алмазным абразивом.
- Точные направляющие ролики обеспечивают правильный угол и простую заточку, не требующую специальных навыков
- Заточка по всей длине лезвия ножа, от кончика до основания

Profesionalus deimantinis dantytų peilių galastuvus „Professional 430 Diamond Hone®“

- Revoliucingas galastuvus dantytiems peiliams ir peiliams, kurių „niekada nereikia galasti“
- Atstato dantytą geležtės briauną ir paverčia dantukus skustuvo aštrumo „mikro geležtėmis“
- 100 % deimantiniai diskeliai greitiems rezultatams
- Tikslūs kreipiantieji voleliai paprastam galandimui

Professional 430 Diamond Hone® Serrated Knife Sharpener

- Revolūcionārs asinātājs robainiem un “nekad neasināmiem” nažiem
- Atjauno robaino šķautņu līdzenumu un uzasina zobņus “mikroasmeņišos”
- 100% dimanta slīpdiski ātrākam rezultātam
- Precīzas rullīštipa vadotnes drošākai asināšanai

Professionaalne 430 Diamond Hone® Serrated noateritaja

- Revolutsiooniline teritaja saagjate ja “mitte kunagi teritamist vajavatele” nugadele
- Joondab uuesti saagjad servad ja teritab esilekūündivad hambad habemenoa teravusega “mikro-teradeks”
- 100% teemantabrsiivid kiiremateks tulemusteks
- Täppis rullsuunajad lollikindlaks teritamiseks

Профессиональная точилка для ножей-пилочек 430 Diamond Hone®

- Революционная точилка для ножей-пилочек и самозатачивающихся ножей
- Формирует зубцы ножа-пилки и затачивает их до состояния сверх-острых микро-лезвий
- Быстрая ручная заточка алмазным абразивом
- Точные направляющие ролики для заточки, не требующей специальных навыков



(GB)

(HU)

(PL)



Diamond Hone® Knife and Scissors Sharpener 480KS

- Versatile! Sharpens knives, scissors, tools and fishhooks...
- KNIVES: Professional sharpening of kitchen, household, sports and pocket knives
- SCISSORS: Professional sharpening of household, sewing, craft and "knife-edge" scissors
- TOOLS AND FISHHOOKS: Sharpening with auxiliary pads
- Multi-stage sharpening system for incredibly sharp and durable edges
- 100% diamond abrasives for fast results
- Precision angle guides for foolproof sharpening

Diamond Hone® Kés és ollóélező 480KS

- Sokoldalú! Megélezi a késeket, ollókat, horgokat, és egyéb eszközöket...
- KÉSEK: Konyhai, háztartási, sport- és zsebkések professzionális élezése
- OLLÓK: Háztartási, szabó- és hobbi ollók professzionális élezése
- HORGOK ÉS EGYÉB ESZKÖZÖK: Élezés kiegészítő csiszolópárnákkal
- A többfokozatú élező rendszer hihetetlenül éles és tartós élt alakít ki
- Gyémántbevonatú élező korongok a gyorsabb eredmény elérése érdekében
- A precíziós élvezetők segítségével használata nagyon egyszerű

Diamond Hone® Ostrzałka do noży i nożyczek 480KS

- Wszechstronna Ostrzy noże, nożyczki, narzędzia i haczyki wędkarskie...
- NOŻE: Profesjonalne ostrzenie noży kuchennych, domowych, noży sportowych i kieszonkowych
- NOŻYCZKI: Profesjonalne ostrzenie nożyczek domowych, krawieckich, rzemieślniczych itp
- NARZĘDZIA I HACZYKI WĘDKARSKIE: ostrzenie za pomocą dodatkowej płytki
- Kilkofazowy system ostrzenia dla osiągnięcia lepszego efektu
- 100% diamentowe dyski przyspieszają proces ostrzenia
- Prowadnice ustawione pod kątem gwarantującym niezawodne ostrzenie



Professional Compact Sharpener Diamond Hone® 480 Series

- Family of sharpeners includes models for every sharpening need
- Rugged, multipurpose, compact-size, for quick and easy sharpening of knives, tools and sports accessories
- Models with two and up to four stage sharpening
- 100% diamond abrasives
- Precision angle control
- Accessory sharpening and stropping pads available for ultrasharp edges

Professional Compact Sharpener Diamond Hone® 480 Termékcsalád

- A terméksorozat mindenfajta élezési művelethez kínál megoldást
- Ellenálló, többfunkciós, kisméretű élezők, amelyek gyorsan és könnyedén élezik a késeket, eszközöket és sport kiegészítőket
- 2-4 fokozatú élezők
- Gyémántbevonatú élezőkorongok
- Precíziós élvezető
- A kiegészítő élező- és csiszolópárnák használatával kése még élesebb lehet

Profesjonalna Kompaktowa Ostrzałka Diamond Hone® 480 Series

- Grupa ostrzałek zawierająca modele potrafiące naostrzyć prawie wszystko
- Wielofunkcyjna, kompaktowa i łatwa w ostrzeniu noży, narzędzi a także akcesoriów sportowych (np. lotki, strzały)
- Modele zawierające nawet do 4 stopni ostrzących
- 100% diamentowe dyski
- Kontrola właściwego kąta nachylenia ostrza
- Dostępne dodatkowe akcesoria ostrzące, polerujące/gładzące



Diamond Hone® Knife Sharpener 478

- Superior sharpness on kitchen, Santoku, light sport and pocket knives
- Elegant, contemporary styling
- 2- Stages: sharpening and honing stages for incredibly sharp knives that stay sharp longer
- Precision angle control for razor-sharp edges every time
- 100% diamond abrasives for the fastest manual sharpening

Diamond Hone® Késélező 478

- A késélező konyhai, Santoku, könnyű sport- és zsebkések élezésére alkalmas
- Elegáns, modern kialakítású eszköz
- Kétfokozatú késélező. Az élező és fenő fokozatoknak köszönhetően a kés rendkívül éles és hosszabb élettartamú lesz
- A precíziós élvezetőnek köszönhetően a penge mindig borotvaéles lesz
- A gyémántbevonatú csiszolókorongokkal gyorsabb az élezés

Diamond Hone® Ostrzałka do noży 478

- Wspaniałe rozwiązanie dla noży kuchennych, Santoku, noży sportowych i scyzoryków
- Elegancki design
- 2 stopnie: ostrzenie i gładzenie – ostrze pozostaje dłużej ostre
- Prowadnice ustawione pod kątem gwarantującym niezawodne ostrzenie
- 100% diamentowe dyski przyspieszają proces ostrzenia



(LT)

Deimantinis peilių ir žirklių galastuvus „Diamond Hone® Knife and Scissors Sharpener 480KS“

- Universalus! Peiliams, žirklems, įrankiams ir žvejybos kabliukams galasti...
- PEILIAI: profesionaliam virtuvinių, buitinių, sportinių ir kišeninių peilių galandimui
- ŽIRKLĖS: profesionaliam buitinių, siuvimo, rankdarbių ir aštriabriaunių žirklių galandimui
- ĮRANKIAI IR ŽVEJYBOS KABLIUKAI: galandimas naudojant pagalbinus padelius
- Kelių etapų galandimo sistema neįtikėtinais aštrioms ir patvarioms geležtėms
- 100 % deimantiniai padeliai greitiems rezultatams
- Tikslios kreipiančiosios paprastam galandimui

(LV)

Diamond Hone® Knife and Scissors Sharpener 480KS

- Universāls! Asina nažus, šķēres, instrumentus un makšķerēšanas āķus
- NAŽI: profesionāla virtuves, mājsaimniecības, sporta un kabatas nažu asināšana
- ŠĶĒRES: profesionāla mājsaimniecības, šūšanas, amatniecības un "naža-šķautnes" šķēru asināšana
- INSTRUMENTI UN MAKŠĶERĒŠANAS ĀĶI: asina ar papildu spilventiņiem
- Daudzpakāpju asināšanas sistēma ļoti asām šķautnēm, kas ilgstoši saglabājas asas
- 100% dimanta slīpdiski ātrākam rezultātam
- Precīzas leņķu vadotnes drošai asināšanai

(EE)

Diamond Hone® nugade ja kääride teritaja 480KS

- Mitmekülgne! Teritab noad, käärid, tööriistad ja õngekonksud ...
- NOAD: Kõõgi-, olme-, spordi- ja taskunugade professionaalne teritamine
- KÄÄRID: Olme-, õmblus-, käsitöö- ja "noateraga" kääride professionaalne teritamine
- TÕÕRIISTAD JA ÕNGEKONKSUD: teritatakse abipadjakestega
- Multietapiline teritamise süsteem usumatult teravate ja vastupidavate terade saamiseks
- 100% teemanabrasiivid kiireimateks tulemusteks
- Nurga täppissuunajad lollikindlaks teritamiseks

(RU)

Точилка для ножей и ножниц Diamond Hone® 480KS

- Универсальная точилка! Заточит ножи, ножницы, инструменты и рыболовные крючки
- Ножи: профессиональная заточка кухонных, бытовых, спортивных и карманных ножей
- Ножницы: Профессиональная заточка бытовых, швейных, слесарных ножниц
- Инструменты и рыболовные крючки
- Многоступенчатая система заточки для получения супер-острой и долговечной режущей кромки
- Быстрая ручная заточка алмазным абразивом
- Точные направляющие ролики для заточки, не требующей специальных навыков

Profesionalių kompaktiškų galastuvų linija „Diamond Hone® 480 Series“

- Šioje galastuvų linijoje rasite visus Jūsų poreikius atitinkančius galastuvus
- Tvirti, universalūs, kompaktiški, greitai ir paprastam peilių, įrankių ir sporto priedų galandimui
- 2-4 galandimo etapų modeliai
- 100 % deimantiniai diskeliai
- Tiksli galandimo kampo kontrolė
- Papildomi galandimo padeliai, leidžiantys užtikrinti itin aukšto lygio geležčių aštrumą

Professional Compact Sharpener Diamond Hone® 480 Series

- Asinātāju saime ietver modeļus visām asināšanas vajadzībām
- Izturīgi, daudziem mērķiem paredzēti kompakta izmēra asinātāji ātrai un vieglai nažu, instrumentu un sporta piederumu asināšanai
- Modeļi ar divu līdz trīs pakāpju asinātājiem
- 100% dimanta slīpdiski
- Precīza leņķa kontrolē
- Papildus pieejami asināšanas un beigu asināšanas spilventiņi ultraasām šķautnēm

Professionaalne Kompaktne teritaja Diamond Hone® 480 Seeria

- Teritajate seeria sisaldab mudeleid igasuguste teritamise vajaduste jaoks
- Vastupidav mitmeotstarbeline, kompaktne suurus, lihtne ja kiire nugade tööriistade ja spordivahendite teritamine
- Mudelid kahe kuni nelja teritamise etapiga
- 100% teemantabrasiivid
- Nurga täppiskontroll
- Tarvikutena on saadaval ihumise ja teritamise padjakesed üliteravate äärte saamiseks

Профессиональная компактная точилка Diamond Hone® 480 Series

- Это семейство моделей точилок справится с любой задачей
- Прочная, многоцелевая, небольшая по размеру, для быстрой и легкой заточки ножей, инструментов и спортивных аксессуаров
- Модель со ступенями заточки от двух до четырех
- Алмазный абразив
- Точные направляющие ролики для заточки, не требующей специальных навыков
- В комплекте идут мелко-абразивные наждаки для финишной сверх-острой заточки

Peilių galastuvus „Diamond Hone® Knife Sharpener 478“

- Aukščiausio lygio virtuvinių, Santoku, lengvųjų sportinių ir kišeninių peilių aštrumui
- Elegantiškas, šiuolaikinis dizainas
- Du etapai aštresnėms geležtėms, kurios ilgiau išlieka aštrios
- Tiksli galandimo kampo kontrolė, kaskart užtikrinanti aukščiausio lygio geležčių aštrumą
- 100 % deimantiniai diskeliai greičiausiai rankiniam galandimui

Diamond Hone® Knife Sharpener 478

- Izcils virtuves, Santoku, vieglo sporta un kabatas nažu asums
- Elegants, mūsdienīgs stils
- Divpakāpju: asināšanas un beigu asināšanas pakāpe izcili asiem nažiem, kas asi saglabājas ilgāk
- Precīza leņķa kontrolē žiletas asuma šķautnes iegūšanai katru reizi
- 100% dimanta slīpdiski ātrākai manuālai asināšanai

Diamond Hone® noateritaja 478

- Oivāline teravus kōõgi-, Santoku, kergete sport- ja taskunugadele
- Elegāntne ja kaasaegne stīl
- 2-etappi: teritamise ja ihumise etapid usumatult teravate nugade saamiseks, mis jāāvad kauem teravaks
- Nurga täppiskontroll, et iga kord saaks habemenoa teravuse
- 100% teemantabrasiivid kiireimaks kāsitsi teritamiseks

Устройство для заточки ножей 478 Diamond Hone®

- Идеальная острота кухонных ножей, ножей "сантоку", легких спортивных и перочинных ножей
- Элегантное и современное стилевое решение
- 2 этапа: этапы заточки и доводки для невероятно острых ножей, которые остаются острыми дольше
- Точная регулировка угла для всегда острых как лезвие кромок
- 100% алмазные абразивы для самой быстрой ручной заточки



(GB)

(HU)

(PL)



eXact-V® 415 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Professional "V"-Type, sharpener uses 100% diamond abrasives
- Precision, spring loaded angle control guide for razor sharp edges
- 2-stage sharpening system
- Base converts into compact, lightweight and portable storage box

eXact-V® 415 Diamond Hone® Késélező

- Professzionális, V alakú, gyémántbevonatú csiszolófelülettel ellátott késélező
- A precíziós, rugós élvezetőnek köszönhetően a penge borotvaéles lesz
- Kétfokozatú élező rendszer
- Az élező talpazata kisméretű, könnyű, hordozható dobozzá alakítható

eXact-V® 415 Diamond Hone® Ostrzałka do noży

- Profesjonalna ostrzałka typu "V" – 100% diamentowe dyski
- Sprężynowe rozwiązanie prowadzenia ostrza pod odpowiednim kątem
- 2 stopnie ostrzenia
- Podstawa ostrzałki będąca także pudełkiem łatwym w magazynowaniu i transporcie



EdgeCrafter® 400DS Diamond Sharpening Stones

- The ultimate sharpening stone
- 100% diamonds – ideal grit size for "single stone sharpening"
- Exceptionally flat steel sharpening surface
- Solid hardwood box – precision built
- Rubber feet for secure hold to bench or table

EdgeCrafter® 400DS Gyémántszemcsés élező kövek

- A legkiválóbb fenőkövek
- Gyémántbevonatú kövek – tökéletes szemcseméret az élezéshez
- Különlegesen egyenletes, acél élező felület
- Pontosan illeszkedő, keményfa burkolat
- Alján csúszásgátló gumborítás található

EdgeCrafter® 400DS Diamentowe Kamienie Ostrzące

- Kamień do wygładzania ostrzy po ostrzeniu
- 100% diament – idealna wielkość ziarna do "pojedynczego kamiennego ostrzenia"
- Idealnie płaska powierzchnia ostrząca
- Pudełko wykonane z litego drewna
- Gumowane podłoże dla stabilnej, bezpiecznej pracy



Crystal Crafter® 410

- Quickly, easily smoothes away nicks, jagged edges
- Works on crystal, bone china, porcelain, ceramic, glass and more
- Half round 4" steel "wand" coated with 100% diamonds
- Non-slip, textured handle

Crystal Crafter® 410

- Gyorsan és könnyedén simítja el a csorba, egyenetlen éleket
- Használható ólomkristály, csont porcelán, porcelán, kerámia, üveg és egyéb felületeken
- Kb. 10 cm hosszú, gyémántbevonatú félkör alakú acélrúd
- Csúszásmentes, kézre álló markolat

Crystal Crafter® 410

- Szybko i z łatwością wygładza uszczerbienia
- Do kryształu, ceramiki, porcelany, szkła itp
- Półokrągła stalowa "rózdzka" 100% powlekana diamentem
- Antypoślizgowy ergonomiczny uchwyt



EdgeCrafter® 412 Diamond Sharpening Rods

- Sharpens a variety of knives and tools
- Telescoping 3 3/4" x 1/4" rod coated with 100% diamonds
- "V" shaped groove, sharpens fishing hooks and pointed tools
- Solid metal handle of brass or anodized aluminum
- Pocket size – only 5" long, closed

EdgeCrafter® 412 Gyémántbevonatú élező rudak

- Kések és egyéb eszközök széles választékának élezésére
- Teleszkópos (9,5 cm x 0,6 cm) nyéllel ellátott, gyémántszemcsés bevonatú rúd
- A horgokat és egyéb hegyes eszközöket a "V" alakú horonyban könnyedén megélezheti
- A tömör fém nyél rézből, vagy alumíniumból készült
- Hordozható, mindössze 13 cm hosszú (behúzva)

EdgeCrafter® 412 Diamentowe ministalki

- Ostrzenie różnorodnych noży i narzędzi
- Teleskopowa chowana stalowa 100% powlekana diamentem
- Wyżłobienie w kształcie litery "V" pozwala ostrzyć haczyki wędkarskie
- Solidna rączka z mosiądzu lub anodowanego aluminium
- Rozmiar "kieszonkowy", zamknięty jedynie 15cm



EdgeCrafter® 416 Diamond Sharpening Steel

- Oval shaped, coated with 100% ultrafine diamond abrasives
- Simultaneously steels, hones and realigns knife edge
- Light, perfectly balanced
- Easy grip, non-slip textured handle

EdgeCrafter® 416 Gyémántszemcsés élező acél

- Ovális alakú, finomszemcsés gyémántbevonatú fenőkorongokkal ellátott élező acél
- Megedzi, megélesíti és kiigazítja a kés pengéjét
- Könnyű és tökéletesen kiegyensúlyozott
- Kézre álló, csúszásmentes markolat

EdgeCrafter® 416 Diamentowa Stalka

- Budowa owalna powlekana 100% diamentem
- Jednocześnie ostrzy, wygładza i wyrównuje ostrze noża
- Lekka i wywarzona
- Antypoślizgowa ergonomiczna rękojeść



EdgeCrafter® 420 Diamond Sharpener/File

- Revolutionary sharpener also doubles as powerful multi-purpose file
- MagneLok® magnetic holder – can change diamond grits quickly
- Ultra-flat abrasive surface
- "Sure-Grip" handle

EdgeCrafter® 420 Gyémántszemcsés élező / Finom reszelő

- Forradalmian új élező és többfunkciós reszelő egyben
- A MagneLok® mágneses tartólapon a gyémántszemcsés csiszolópapír könnyen cserélhető
- Különlegesen egyenletes élező felület
- Az eszköz nyele csúszásmentes

EdgeCrafter® 420 Diamentowy Pilnik

- Rewolucyjna ostrzałka z wymiennymi płytkami/pilnikami
- MagneLok® magnetyczny uchwyt – ułatwiający szybką wymianę diamentowych płytek
- Ultra płaska powierzchnia ścierna
- Solidna, ergonomiczna rączka

(LT)

(LV)

(EE)

(RU)

Peilių gaštuvus „eXact-V® 415 Diamond Hone“

- Profesionalus gaštuvus „V“ formos geležtėms; 100 % deimantiniai diskeliai
- Tiksli spyruoklinė kreipiančioji, užtikrinanti galandimo kampo kontrolę, aukščiausio lygio geležčių aštrumui
- Dviejų etapų galandimo sistema
- Pagrindas viršta kompaktiška, lengva, nešiojama dėžute gaštuvui laikyti

eXact-V® 415 Diamond Hone® Knife Sharpener

- Profesionāls „V“ veida asinātājs, kurā izmantoti 100% dimanta slīpdiski
- Precīza, ar atspērēm nospiiegota leņķa kontroles vadotne žiletės asuma šķautnēm
- Divpakāpju asināšanas sistēma
- Pamatne pārvēršas kompaktā, vieglā un portatīvā uzglabāšanas kastē

eXact-V® 415 Diamond Hone® noateritaja

- Professionaalne „V“-tüüp, teritaja kasutab 100% teemantabrsiive
- Täpne, vedrustatud nurgakontrolliga suunaja habemenoa teravusega terade saamiseks
- 2-astmeline teritamise süsteem
- Alus on muudetud kompaktses, kergeks ja kaasaskantavaks holukarbiks

Точилка для ножей с алмазным абразивом eXact-V® 415 Diamond Hone®

- Профессиональная точилка для лезвий „V“-типа с алмазным абразивом
- Пружинная направляющая угла заточки для получения прецизионной кромки лезвия, острый как бритва
- Двухступенчатая система заточки
- Основание трансформируется в компактный, легкий, портативный кейс для хранения

Deimantiniai galandimo akmenys „EdgeCrafter® 400DS“

- Aukščiausios kokybės galandimo akmuo
- 100 % deimantų dalelės – tobulas dalelių dydis, leidžiantis galandimui naudoti vieną akmenį
- Išskirtinai plokščias galandimo paviršius
- Tvirta kietmedžio dėžutė – itin tiksli konstrukcija
- Guminės kojelės patikimam sukibimui su stalu

EdgeCrafter® 400DS Diamond Sharpening Stones

- Beigu asināšanas galoda
- 100% dimanta – ideāli, smilšu izmēra graudi, „asināšanai tikai ar galodu“
- Īpaši plakana tērauda asināšanas virsma
- Pamatīga koka kaste – rūpīgi izgatavota
- Gumijas pēda drošai turēšanai uz sola vai galda

EdgeCrafter® 400DS Diamond terituskivid

- Lõppterituse kivi
- 100% teemant - ideaalne teralisede suurus „ühe terituskivi“ jaoks
- Eriti lame terase teritamise pind
- Monoliitne tammepuust karp – täpselt kokku pandud
- Kummijalad valvalseks kinnitumiseks pingile või lauale

Алмазные наждачные бруски EdgeCrafter® 400DS

- Эффективный наждачный брусок
- Алмазная заточка – идеальная абразивность
- Гладкая точильная поверхность
- Цельнодеревянный кейс
- Резиновые ножки для устойчивого позиционирования на рабочей поверхности

„Crystal Crafter® 410“

- Greitai ir lengvai pašalina įraižas, nelygumus
- Tinka naudoti kristaliniams, kaulinio porceliano, keraminiams, stiklo ir kitiems paviršiams
- Pusapvalė 4 colių ilgio lazdelė, padengta 100 % deimantų dalelėmis
- Neslystanti tekstūrinė rankena

Crystal Crafter® 410

- Ātri, viegli nogludina grāti, nelīdzzenas šķautnes
- Var strādāt ar kristālu, porcelānu, keramiku, stiklu un citiem materiāliem
- Pusapaļais 4” metāla “stienis” pārklāts ar 100% dimantiem
- Neslīdošs rokturis ar tekstūru

Crystal Crafter® 410

- Kiiresti, lihtsalt silub täkkeid, sakilisi servi
- Töötab kristallil, Hiina luuga, portselaniga, keraamikaga, klaasiga jne
- Poolümar 4” terasest “kepp”, mis on kaetud 100% teemandiga
- Libisemiskindel, tekstureeritud käepide

Алмазный мусат Crystal Crafter® 410

- Быстро и легко заглаживает заусенцы, неровные края
- Подходит для работы с хрусталем, фарфором, керамикой, стеклом и другими материалами
- Полукруглый 10 см стальной мусат, покрытый алмазным абразивом
- Не скользкая, текстурная ручка

Deimantiniai galandimo strypai „EdgeCrafter® 412“

- Tinka gaštiti įvairius peilius ir įrankius
- Teleskopinis 3 ¾ x ¼ colių strypas, padengtas 100 % deimantų dalelėmis
- „V“ formos griovelis leidžia gaštiti žvejybos kabliukus ir įrankius, turinčius smaigalį
- Kieto metalo rankena iš žalvario arba anoduoto aliuminio
- Kišeninio dydžio – tik 5 colių ilgio (užlenkus)

EdgeCrafter® 412 Diamond Sharpening Rods

- Uzasina dažādu veidu nažus un instrumentus
- Teleskopisks 3 ¾” x ¼” stienis, kas 100% pārklāts ar dimantiem
- “V” formas padzīlīnājums uzasina makšķerēšanas āķus un instrumentus ar asiem galiem
- Pamatīgs vara vai anodēta metāla rokturis,
- Kabatas izmērs – tikai 5” garš, slēgts

EdgeCrafter® 412 Diamond teritamise vardad

- Teritavad erinevaid nuge ja tööriistu
- Teleskoopiline 3 ¾”x ¼” varras, kaetud 100% teemandiga
- “V” kujuline soon, teritab õngekonkse ja teravikkudega tööriistu
- Tugev metallist käepide, messingist või alumiiniumist
- Taskusuurus - ainult 5” pikk, suletud

Алмазный мусат EdgeCrafter® 412

- Для заточки различных ножей и другого инструмента
- Телескопические надфили 3 ¾” x ¼” с абразивным алмазным покрытием
- “V”-образная форма, затачивает рыболовные крючки и другие остроконечные инструменты
- Цельнометаллическая ручка из бронзы или анодированного алюминия
- Карманного размера – длина всего 125 мм в сложенном состоянии

Deimantinis galandimo strypas „EdgeCrafter® 416“

- Ovalus, padengtas 100 % itin smulkiomis deimantų dalelėmis
- Tuo pat metu paaštrina, nušlifuoja ir atstato geležtę
- Lengvas, puikiai subalansuotas
- Patogi, neslystanti tekstūrinė rankena

EdgeCrafter® 416 Diamond Sharpening Steel

- Ovalas formas, pārklāts ar 100% ultrasīkiem dimantiem
- Vienlaicīgi asina, veic beigu uzasināšanu un iztaisno naža šķautni
- Vieglis, perfekti līdzsvarots
- Vieglā satveršana, neslīdošs, rupjš rokturis

EdgeCrafter® 416 Diamond teritamise Teras

- Ovaalsed, kaetud 100% ülipeenikese teemantabrsiiviga
- Üheaegselt kõvendab, ihub ja õgvendab noa tera
- Kerge, täiuslikult tasakaalustatud
- Kergesti kinnihoitav, mittelibisev tekstureeritud käepide

Алмазный мусат EdgeCrafter® 416

- Овальной формы, покрыт алмазным абразивом (сверхтонкая абразивность)
- Одновременно закаляет, заточивает и восстанавливает кромку лезвия ножа
- Легкий, превосходно сбалансирован
- Удобно держать в руке, не скользкая текстурная ручка

Deimantinis gaštuvus / dildė „EdgeCrafter® 420“

- Revoliucingas gaštuvus, kurį galima naudoti ir kaip tvirtą universalią dildę
- Magnetinis laikiklis „MagneLok®“ – greitai pakeisite deimantinius padelius
- Itin plokščias šlifavimo paviršius
- Rankena „Sure-Grip“

EdgeCrafter® 420 Diamond Sharpener/File

- Revolucionārs asinātājs, kas darbojas arī kā spēcīgs daudzfunkcionāls asinātājs
- MagneLok® magnētiskais turētājs – var ātri nomainīt dimanta slīpvirsmas
- Ultraplakana slīpvirsmā
- “Droša satvēriena” rokturis

EdgeCrafter® 420 Diamond teritaja / viil

- Revolutsiooniline teritaja ka kaksiktoimega nagu võimase mitmeotstarbeline viil
- MagneLok® magnetkinnitusega - saab kiiresti muuta teemandi jämedusi
- Ultra-lame abrasiivne pealispind
- “Sure-Grip” käepide

Алмазный напильник EdgeCrafter® 420

- Революционная точилка и многоцелевой напильник
- MagneLok® магнитный держатель – быстрая замена алмазного абразива
- Сверхгладкая абразивная поверхность
- Ручка “Sure-Grip”

(GB)

(HU)

(PL)



Diamond Hone® 500 Scissors Sharpener

- Professional quality sharpness with unparalleled simplicity
- For household, sewing, kitchen and crafts scissors
- Safe for quality scissors, never detempers
- 2-Stage- 100% diamond abrasives
- Sharpens without need to disassemble scissors

Diamond Hone® 500 Ollóélező

- Kiváló minőségű él páratlan egyszerűséggel
- Háztartási, szabó- konyhai, és hobbi ollók élezésére egyaránt alkalmas
- Minőségi ollók esetében is biztonsággal alkalmazható, nem csorbítja az élt
- Kétfokozatú - gyémántbevonatú élezőkorongok
- Használat előtt az ollót nem kell szétszerelni

Ostrzałka do nożyczek Diamond Hone 500

- Profesjonalna jakość ostrzenia z wyjątkową łatwością
- Do ostrzenia nożyczek domowych, kuchennych oraz używanych w rzemiośle
- Bezpieczna dla jakości ostrza nożyczek
- 2 stopniowa - 100% diamentowe tarcze ostrzące
- Ostrzy nożyczki bez demontowania części



Diamond Hone® Knife and Scissors Sharpener 480KS

- Versatile! Sharpens knives, scissors, tools and fishhooks...
- KNIVES: Professional sharpening of kitchen, household, sports and pocket knives
- SCISSORS: Professional sharpening of household, sewing, craft and "knife-edge" scissors
- TOOLS AND FISHHOOKS: Sharpening with auxiliary pads
- Multi-stage sharpening system for incredibly sharp and durable edges
- 100% diamond abrasives for fast results
- Precision angle guides for foolproof sharpening

Diamond Hone® Kés és ollóélező 480KS

- Sokoldalú! Megélezi a késeket, ollókat, horgokat, és egyéb eszközöket...
- KÉSEK: Konyhai, háztartási, sport- és zsebkések professzionális élezése
- OLLÓK: Háztartási, szabó- és hobbi ollók professzionális élezése
- HORGOK ÉS EGYÉB ESZKÖZÖK: Élezés kiegészítő csiszolópárnákkal
- A többfokozatú élező rendszer hihetetlenül éles és tartós élt alakít ki
- Gyémántbevonatú élező korongok a gyorsabb eredmény elérése érdekében
- A precíziós élvezetők segítségével használata nagyon egyszerű

Ostrzałka do noży i nożyczek Diamond Hone® 480KS

- Wszechstronna! Ostrzy noże, nożyczki, narzędzia i haczyki wędkarskie...
- NOŻE: Profesjonalne ostrzenie noży kuchennych, domowych, sportowych i kieszonkowych
- NOŻYCZKI: Profesjonalne ostrzenie nożyczek domowych, krawieckich, rzemieślniczych itp
- NARZEDZIA I HACZYKI WĘDKARSKIE: ostrzenie za pomocą dodatkowej płytki
- Kilkufazowy system ostrzenia dla osiągnięcia lepszego efektu
- 100% diamentowe dyski przyspieszają proces ostrzenia
- Prowadnice ustawione pod kątem gwarantującym niezawodne ostrzenie



Professional Scissors Sharpener Diamond Hone® 490

- Safe for quality household, sewing and craft scissors
- Fast, easy to use, no guesswork
- 100% diamond abrasives
- For right handed or left handed scissors
- 2-stage sharpening system

Professional Scissors Sharpener Diamond Hone® 490

- Az eszköz háztartási, szabó- és hobbi ollók biztonságos élezésére alkalmas
- Használat egyszerű, gyors
- Gyémántbevonatú élező korongok
- Az élezővel jobb és balkezes ollók egyaránt élezhetők
- Kétfokozatú élező rendszer

Profesjonalna Ostrzałka do nożyczek Diamond Hone® 490

- Do użytku domowego, w szwalniach, rzemiołnictwie
- Nieskomplikowane prosta w obsłudze
- 100% diamentowa płytka
- Do nożyczek dla prawo i leworęcznych
- System 2-stopniowego ostrzenia



(LT)

Deimantinis žirklių galastuvas „Diamond Hone® 500“

- Profesionalios kokybės aštrumas ir neprilygstamas paprastumas
- Buitinėms, siuvimo, virtuvinėms ir rankdarbių žirklems
- Saugu naudoti su aukštos kokybės žirklemis, jos liks apsaugotos nuo pažeidimų
- 2 etapai: 100 % deimantiniai diskeliai
- Galandant, nereikia išardyti žirklių

(LV)

Diamond Hone® 500 Scissors Sharpener

- Profesionāla kvalitāte, asina ar neatkārtojamu vienkāršību
- Mājsaimniecības, šūšanas, virtuves un amatniecības šķēres
- Drošs kvalitatīvām šķērēm, nekad nesakarst
- Divpakāpu – 100% dimanta slīpdiski
- Lai asinātu, nevajag izjaukt šķēres

(EE)

Diamond Hone® 500 Kääride teritaja

- Professionaalne teravuse kvaliteet koos võrreldamatu lihtsusega
- Kodumajapidamise, õblemise, köögi ja käsitöö kääride jaoks
- Ohutu kvaliteetsetele kääridele, ei kuumenda kunagi üle
- 2-Etapilised 100% teemantabrsiivid
- Teritab ilma et oleks vaja kääre lahti võtta

(RU)

Точилка для ножниц с алмазным абразивом 500 Diamond Hone®

- Профессиональное качество и острота в сочетании с невероятной простотой
- Для бытовых, швейных, кухонных и слесарных ножниц
- Безопасно заточит качественные ножницы, не размягчает металл
- Двухступенчатая заточка алмазным абразивом
- При заточке нет необходимости разбирать ножницы

Deimantinis peilių ir žirklių galastuvas „Diamond Hone® Knife and Scissors Sharpener 480KS“

- Universalus! Peiliams, žirklems, įrankiams ir žvejybos kabliukams galasti...
- PEILIAI: profesionaliam virtuvinių, buitinių, sportinių ir kišeninių peilių galandimui
- ŽIRKLĖS: profesionaliam buitinių, siuvimo, rankdarbių ir aštriabriaunių žirklių galandimui
- ĮRANKIAI IR ŽVEJYBOS KABLIUKAI: galandimas naudojant pagalbinus padelius
- Kelių etapų galandimo sistema neįtikėtinai aštrioms ir patvarioms geležtėms
- 100 % deimantiniai padeliai greitiems rezultatams
- Tikslios kreipiančiosios paprastam galandimui

Diamond Hone® Knife and Scissors Sharpener 480KS

- Universāls! Asina nažus, šķēres, instrumentus un makšķerēšanas āķus
- NAŽI: profesionāla virtuves, mājsaimniecības, sporta un kabatas nažu asināšana
- ŠĶĒRES: profesionāla mājsaimniecības, šūšanas, amatniecības un "naža-šķautnes" šķēru asināšana
- INSTRUMENTI UN MAKŠĶERĒŠANAS ĀĶI: asina ar papildu spilventiņiem
- Daudzpakāpu asināšanas sistēma ļoti asām šķautnēm, kas ilgstoši saglabājas asas
- 100% dimanta slīpdiski ātrākam rezultātam
- Precīzas leņķu vadotnes drošai asināšanai

Diamond Hone® nugade ja kääride teritaja 480KS

- Mitmekülgne! Teritab noad, käärid, tööriistad ja õngekonksud ...
- NOAD: Köögi-, olme-, spordi- ja taskunugade professionaalne teritamine
- KÄÄRID: Olme-, õmblus-, käsitöö- ja "noateraga" kääride professionaalne teritamine
- TÕÕRIISTAD JA ÕNGEKONKSUD: teritatakse abipadjakestega
- Multietapiline teritamise süsteem uskumatult teravate ja vastupidavate terade saamiseks
- 100% teemantabrsiivid kiireimateks tulemusteks
- Nurga täppissuunajad lollikindlaks teritamiseks

Точилка для ножей и ножниц Diamond Hone® 480KS

- Универсальная точилка! Заточит ножи, ножницы, инструменты и рыболовные крючки
- Ножи: профессиональная заточка кухонных, бытовых, спортивных и карманных ножей
- Ножницы: Профессиональная заточка бытовых, швейных, слесарных ножниц
- Инструменты и рыболовные крючки
- Многоступенчатая система заточки для получения супер-острой и долговечной режущей кромки
- Быстрая ручная заточка алмазным абразивом
- Точные направляющие ролики для заточки, не требующей специальных навыков

Profesionalus žirklių galastuvas „Diamond Hone® 490“

- Saugus naudoti aukštos kokybės buitinėms, siuvimo ir rankdarbių žirklems
- Greita ir paprasta naudoti, jokių spėlonių
- 100 % deimantiniai diskeliai
- Tinka tiek kairiarankiams, tiek dešiniarankiams skirtoms žirklems
- Dviejų etapų galandimo sistema

Professional Scissors Sharpener Diamond Hone® 490

- Drošs kvalitatīvām mājsaimniecības, šūšanas un amatniecības šķērēm
- Ātrs, viegli lietojams, intuitīvs
- 100% dimanta slīpdiski
- Labroču un kreiju šķērēm
- Divpakāpu asināšanas sistēma

Professionaalne kääride teritaja Diamond Hone® 490

- Ohutu kvaliteetsetele olme-, õmblemise- ja käsitöö kääridele
- Kiire ja lihtne kasutada, ei pea mõistatama
- 100% teemantabrsiivid
- Parema- või vasakukäelisele kääridele
- 2-astmeline teritamise süsteem

Профессиональная точилка для ножниц Diamond Hone® 490

- Безопасна для качественных бытовых, швейных и слесарных ножниц
- Быстрый результат, простота в использовании, интуитивно-понятная в работе
- Алмазный абразив
- Для праворежущих и леворежущих ножниц
- Двухступенчатая система заточки



Why Are Chef'sChoice® Sharpeners The World's Best?

Miért a Chef'sChoice® élezők a világ legjobbjai?

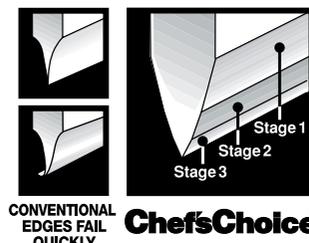
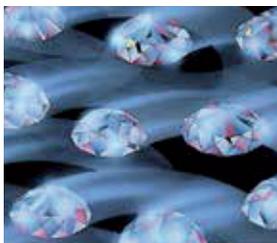
Dlaczego Ostrzałki Chef'sChoice sa najlepsze na Świecie?

Kodėl „Chef'sChoice®“ galastuvai yra geriausi pasaulyje?

Kāpēc Chef'sChoice® asinātāji ir labākie pasaulē?

Miks on Chef'sChoice® Teritajad maailma parimad?

Почему точилки Chef'sChoice® являются лучшими в мире?



100% Diamond Abrasives: All Chef'sChoice® sharpeners use 100% diamond abrasives; the hardest known material, which sharpens any alloy faster, more efficiently, and will never detemper the edge.

Not all diamond abrasives are created equal. Chef'sChoice® diamond abrasives are selected to perform in torturous, high speed sharpening applications. These high quality 100% diamond abrasives, used by the world acclaimed Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpeners, have to maintain their performance while sharpening knife edges at the demanding speed of 3,600 RPM. Although manual sharpening is done at much more civilized speeds, you can take comfort in knowing that all of these superbly engineered products also come with the world's best diamond abrasives.

Gyémántbevonatú élezőkorongok: Minden Chef'sChoice® élezőt gyémántbevonatú élezőkorongokkal láttak el. A gyémánt a világ legkeményebb anyaga, amely minden ötvözetet gyorsan és hatékonyan megélez, anélkül, hogy károsítaná a pengét.

A legyártott gyémántbevonatú élezőkorongok nem egyforma minőségűek. A Chef'sChoice® gyémántbevonatú élezőkorongokat nagy igénybevételű, nagy sebességű élezési műveletekre választják ki.

A Chef'sChoice® által használt, kiváló minőségű gyémántbevonatú élezőkorongoknak az átlagos 3600-as percnkénti fordulatszámra történő élezés közben is nő a hatékonyságuk. Bár a kézi élező művelet ezt a sebességet nem éri el, a minőséget a kiválóan megtervezett eszközök, és a világ legjobb gyémántbevonatú élezőkorongjai biztosítják.

100% diamentowe płytki: Wszystkie ostrzałki Chef's Choice wyposażone są w 100% diamentowe dyski z najtwardszego jak dotąd znanego materiału, który ostrzy najszybciej, bardziej efektywnie, i nigdy nie przegrzewa obrabianego materiału.

100% deimantiniai diskeliai: visuose „Chef'sChoice®“ galastuvuose naudojami 100% deimantiniai diskeliai; deimantas yra kiečiausia žinoma medžiaga, kuri greičiau ir veiksmingiau pagaldama bet kokį lydinį jo nepažeisdama.

Ne visi deimantiniai diskeliai yra vienodi. „Chef'sChoice®“ deimantiniai diskeliai atrinkti siekiant juos pritaikyti sudėtingiems, didelio greičio reikalaujantiems galandimo darbams. Šie aukštos kokybės 100% deimantiniai diskeliai, naudojami pasaulyje pripažintuose „Chef'sChoice® Diamond Hone®“ galastuvuose, nepraranda eksploatacinių savybių galandant peilių geležtes didžiuliu 3600 aps./min. greičiu. Nors rankinis galandimas atliekamas gerokai mažesniu greičiu, galite būti ramūs žinodami, kad visuose šio prekės ženkle gaminiuose naudojami geriausi pasaulyje deimantiniai diskeliai.

100% dimanta slīpdiski: visos Chef'sChoice® asinātājos tiek izmantoti 100% dimanta slīpdiski. Dimants ir cietākais zināmais materiāls, kas uzasina jebkādu sakausējumu ātrāk, efektīvāk un nesakarsē šķautni.

Ne visi dimanta slīpdiski ir izveidoti vienādi. Chef'sChoice® dimanta slīpdiski ir izvēlēti, lai darbotos lielas slodzes, liela ātruma asināšanas ierīcēs. Šiem augstas kvalitātes 100% dimanta slīpdiskiem, kas tiek izmantoti pasaulē pazīstamajos Chef'sChoice® Diamond Hone® asinātājos, jāsauglabā sava veikspēja, kad naža šķautne tiek asināta nepieciešamajā 3600 apgr/min ātrumā. Lai gan manuālajos asinātājos ātrums ir daudz zemāks, Jūs būsit mierīgāki, zinot, ka arī šie izcilie inženierijas produkti tiek komplektēti ar pasaulē labākajiem dimanta slīpdiskiem.

100% Teemantabrsiivid: Kõik Chef'sChoice® teritajad kasutavad 100% teemantabrsiivide; kõige kõvemad tundud materjalidest, mis teritab igat sulamit kiiremini ja tõhusamalt ning ei kuumuta kunagi serva.

Kõik teemantabrsiivid pole loodud võrdsetena. Chef'sChoice® teemantabrsiivid on valitud sooritusvõime ja kiirete teritamiseadmetes. Need kõrge kvaliteediga 100% teemantabrsiivid, mida kasutatakse maailmas tunnustatud Chef'sChoice® Diamond Hone® teritajates, peavad säilitama oma sooritusvõime ka noa tera serva teritamiseks vajaliku kiiruse 3600 RPM juures. Kuigi käsiteritajad on tehtud tsiviliseeritud kiirusega, võite tunda mugavust, teades, et kõik need võrratult projekteeritud tooted tulevad ka maailma parimate teemantabrsiividega.

100% алмазный абразив: во всех точилках Chef'sChoice® используется алмазный абразив - самый твердый из известных материалов, который затачивает любой сплав быстрее, эффективнее и никогда не размягчает металл.

Не все алмазные абразивы одинаковы. Алмазные абразивы Chef'sChoice® тщательно отобраны для скоростной заточки инструмента. Эти высококачественные алмазные абразивы, использующиеся всемирно признанным производителем точилок Chef'sChoice® Diamond Hone®, должны сохранять рабочие свойства при заточке ножей на скорости вращения 3,600 об/мин. Хотя ручная заточка обычно происходит на гораздо меньших скоростях, приятно осознавать, что в ваших руках находится инструмент, созданный с применением самых совершенных на сегодняшний день технологий.

Precision Guides:

Precision guides for accurate control of the sharpening angle and fool-proof results.

Preciós élvezetők:

A precíziós élvezetők pontosan beállítják az élezési szöveget, így az élezők használata nagyon egyszerű.

Precyzyjne mowadnice:

Wbudowane prowadnice ułatwiają prowadzenie ostrza pod odpowiednim kątem gwarantując dokładny i powtarzalny proces ostrzenia oraz doskonałe jego rezultaty.

Tikslios kreipiančiosios:

Tikslios kreipiančiosios užtikrina tikslią galandimo kampo kontrolę bei lengvai pasiekiamus rezultatus.

Precīzas vadotnes:

precīzas vadotnes rūpīgi asināšanas leņķa kontrolei un drošākam rezultātam

Täppissuunajad:

Täppissuunajad teritamisnurga täpseks kontrollimiseks ja loolikindla tulemuse saamiseks.

Направляющие:

Точные направляющие для заточки под углом, не требующей специальных навыков.

Multi-Stage Design:

For the ultimate in edge sharpness and durability. Chef'sChoice® triple bevel Trizor® edge is stronger and stays sharp longer than conventional edges.

Több fokozatú élezőrendszerek:

rendkívül élessé és tartóssá teszik a penge életét. A Chef'sChoice® három élszalaggal rendelkező Trizor® él erősebb, és hosszabb élettartamú, mint a hagyományos késélek.

Ponadto Chef'sChoice:

Trizor® - Potrójny kąt ostrza wzmacnia jego budowę i ostrze pozostaje dłużej ostre w porównaniu z tradycyjnie ostrzonymi krawędziami.

Kelių etapų dizainas:

Aukščiausio lygio geležčių aštrumui ir patvarumui. „Chef'sChoice®“ trijų nuolydžių „Trizor®“ geležtė yra tvirtesnė ir išlieka aštri ilgiau nei įprastos geležtės.

Daudzfunkcionāls dizains:

labāka šķautnes asuma iegūšanai un ilgākai noturībai. Chef'sChoice® trīskāršā slīpuma Trizor® šķautne ir izturīgāka un saglabājas asa ilgāk nekā parastās šķautnes

Mitmeetapiline disain:

Ülimaks serva teravuseks ja vastupidavuseks. Chef'sChoice® kolmekordse kaldservaga Trizor® tera on tugevam ja jääb teravaks kauem kui tavalised terad.

Многоступенчатая заточка:

идеальный результат по остроте и долговечности лезвия. Трёхгранное лезвие Chef'sChoice® Trizor® прочнее и долговечнее обычных типов лезвий.