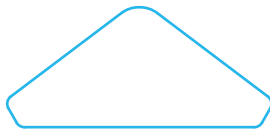
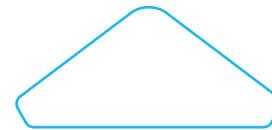


KitchenIQTM
Innovation. Quality. Smart.



edge gripTM

knife sharpener
affûteur pour couteau
afilador de cuchillos



edge gripTM

knife sharpener
affûteur pour couteau
afilador de cuchillos

Carbide (Coarse) – Quickly sets edge
Ceramic (Fine) – Finishes the edge and sharpen serrated knives

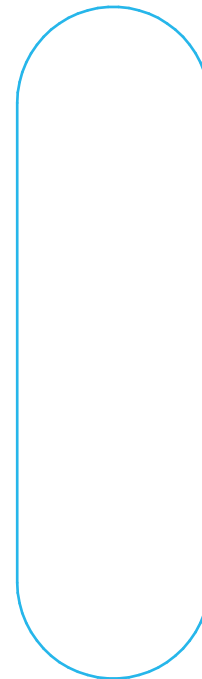
Carbures (grosier) – Établit le tranchant rapidement.
Céramique (fin) – Finit le tranchant et aiguiser les couteaux dentelés.

Carburos (gruesas) – asientan rápidamente el borde.
Cerámicas (finas) – le dan un acabado al borde.

1. Insert blade into the sharpening slot.
2. Pull blade through slot. Repeat until sharp.

1. Insérer la lame dans la fente d'affûtage.
2. Tirez la lame par la fente. Répétez jusqu'à ce que les couteaux soient affûtés.

1. Inserte la hoja entre la ranura de afilar.
2. Jale la hoja a través de la ranura. Repita hasta que tenga filo.



Clean with a damp cloth or mild brush.

Nettoyez avec un linge humide ou une brosse douce.

Límpielo con un trapo húmedo o un cepillo suave.

US Patent D587,550 S
Made in China
Fabriqué en Chine
Hecho en China

KitchenIQTM

Smith's Consumer Products, Inc.
747 Mid-America Boulevard
Hot Springs, Arkansas 71913-8414 USA
(+1) 501.321.2244
www.kitcheniq.com

Item # 50009



C10674.003