GB US Sharpening

As indicated in Figure **D**, open the blades and hold an oilstone against the cutting blade edge at a vertical angle of 20˚. And move oilstone 4 or 5 times from top to bottom one way only, not to move back and forth.

DE Nachschleifen

Öffnen Sie die Schere wie in Abbildung **D** gezeigt, und setzen Sie einen Abziehstein unter einem Winkel von 20˚ an der Klinge an. Und bewegen Sie den Abziehstein in einer Richtung vier oder fünf Mal von oben nach unten, d. h. nicht hin und her.

ES Cómo afilarlas

Como lo indica la figura **D**, abra las cuchillas y apoye el filo de la cuchilla cortante contra la piedra afiladora en un ángulo vertical de 20˚. Y mueva la piedra afiladora 4 o 5 veces de arriba a abajo en un solo sentido, no hacia delante y hacia atrás.

FR Affilage

Comme il est indiqué à la Figure **D**, ouvrir les lames et appliquer une pierre à huile contre l’ arête tranchante de la lame de coupage à un angle vertical de 20˚. Déplacer la pierre à aiguiser 4 ou 5 fois du haut vers le bas, dans ce seul sens, sans faire d'aller-retour.

IT Affilatura

Come mostrato nella Figura **D**, aprire le lame e tenere una pietra per affilatura contro il filo della lama di taglio ad un angolo verticale di 20˚. E muovere la pietra per affilatura 4 o 5 volte dall'alto verso il basso in un unico senso, non muovendola avanti e indietro.

PT Afiação

Como indica a Figura **D**, abra as lâminas e segure uma pedra de afiar contra o gume cortante da lâmina num âmgulo vertical de 20˚. De seguida, mova a pedra de afiar 4 ou 5 vezes de cima para baixo, apenas num sentido, e não para trás e para a frente.

D

