

# TRUPER®

## INSTRUCCIONES:

1. Seleccione la ranura adecuada según el tipo de afilado que necesite: grueso o fino.
2. Inserte la hoja del cuchillo completamente en la ranura y deslice suavemente el filo hacia atrás con un movimiento firme.

No se requiere utilizar agua o aceite.

**NOTA:** Este afilador de cuchillos no es apto para tijeras, cuchillos serrados ni cuchillos de cerámica.

## INSTRUCTIONS:

1. Select the appropriate slot depending on the type of sharpening you need: coarse or fine.
2. Insert the knife blade completely into the slot and gently pull it back with steady pressure.

No water or oil is required.

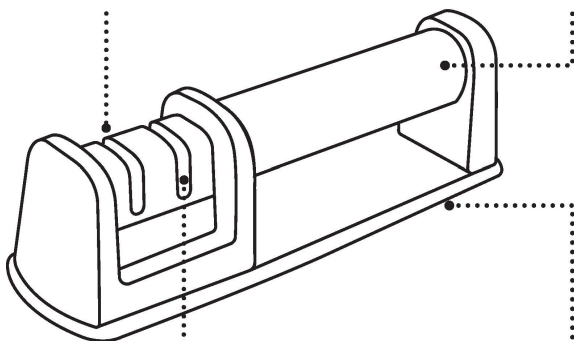
**NOTE:** This knife sharpener is not suitable for scissors, serrated knives, or ceramic knives.

**⚠️ ADVERTENCIA** Manténgase fuera del alcance de los niños.

**⚠️ WARNING** Keep out of reach of children.

**Barras cerámicas para afilado fino**  
Ceramic rods for fine sharpening

**Mango ergonómico para fácil agarre y buena sujeción**  
Ergonomic handle for easy and steady grip



**Barras de carburo de tungsteno para afilado grueso**  
Tungsten rods for coarse sharpening

**Base antiderrapante para mayor seguridad**  
Anti-slip base for added stability.

Este producto está garantizado por 10 años contra defectos de fabricación, funcionamiento y mano de obra. Para hacer válida la garantía o adquirir partes o refacciones, deberá presentar el producto en Corregidora 35, Col. Centro, Alc. Cuauhtémoc, CDMX C.P. 06060 o en el establecimiento donde lo compró. Para dudas o comentarios consulte [WWW.TRUPER.COM](http://WWW.TRUPER.COM) o llame al 800 018 7873.

Made in/Hecho en China. Importado por TRUPER, S.A. de C.V. Parque Industrial 1, Parque Industrial Jilotepec, Jilotepec, Edo. de Méx. C.P. 54257. 09-2024

Fecha de compra:

