

ARROTINO

CUCINA



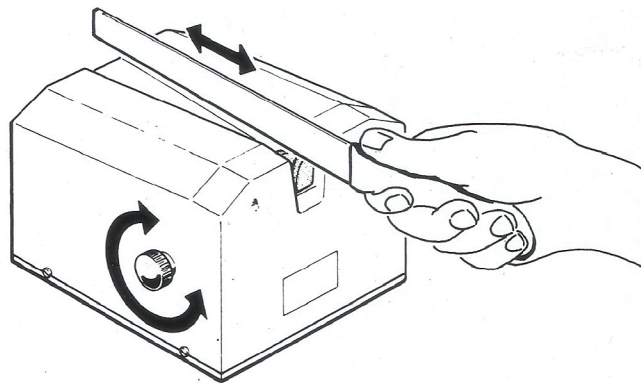
FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

"ARROTINO" AFFILATUTTO

L'arrotino affilatutto Mod. 75 serve per l'affilatura di qualsiasi tipo di coltello ed altri oggetti da taglio.

Indispensabile per macellerie, ristoranti, piccole comunità, famiglie, esso risolve con semplicità il noioso problema dell'affilatura. L'operazione d'affilatura si esegue semplicemente facendo scorrere la lama (es. un coltello) tra i due smerigli come illustrato in figura.

Per quanto riguarda invece l'affilatura di oggetti che richiedono un'unica parte da affilare (es. forbici), basta servirsi di un solo smeriglio, appoggiando la parte che si desidera affilare sullo stesso. Agendo sull'apposito pomolo situato nella parte destra dell'arrotino affilatutto si regola l'angolazione dell'affilatura; allontanando o avvicinando gli smerigli, a seconda che si tratti di coltelli con lama piccola o grande. Pratico nell'uso ma soprattutto di grande semplicità costruttiva, non necessita di particolari manutenzioni.



GARANZIA: 1 ANNO – escluse le parti elettriche

"ARROTINO" BLADE SHARPENER

This Model 75 blade sharpener will sharpen any type of knife or cutting tool and is an indispensable tool for butchers, communities, restaurants, and families.

Arrotino is very simple to use: just run the blade between the two grinding wheels as shown in the picture. If you want to sharpen only one side instead, for example a pair of scissors, apply the face to be sharpened to just one of the two wheels.

Use the knob on the right side of the sharpener to draw the wheels together or away thus adjusting the sharpening angle according to the type and size of the blade. This handy and effective apparatus has a very simple design and does not need any particular maintenance.

GUARANTEE: 1 YEAR – except for electric parts

UNIVERSALSCHÄRFER "ARROTINO"

Der Universalschärfer "Arrotino" mod. 75 ist zum Schleifen von allen Messertypen und allen anderen Schneidwerkzeugen geeignet. Er ist unentbehrlich für Metzgereien, Restaurants, kleine Gemeinschaften und Familien, da er mühelos das so lästige Problem des Schärfens löst.

Zum Schleifen braucht man die Klinge (z.B. eines Messers) einfach nur zwischen den beiden Schmirgelrollen gleiten zu lassen, wie aus der Abbildung ersichtlich ist. Was dagegen das Schärfen von Gegenständen anbelangt, die nur auf einer Seite zu schärfen sind (z.B. Scheren), genügt es, nur eine Schmirgelrolle einzusetzen und die zu schleifende Seite an diese zu halten.

Zum Einstellen des Schleifwinkels wird der entsprechende Griff rechts an dem Universalschärfer betätigt, wobei die Schmirgelrollen voneinander entfernt oder einander genähert werden, je nachdem ob es sich um Messer mit kleinen oder grossen Klingen handelt.

Praktisch im Gebrauch und vor allem einfach in der Konstruktion, benötigt der Universalschärfer keine besondere Wartung.

GARANTIE: 1 Jahr - Elektroteile ausgeschlossen.

L'AFFÛTEUSE "ARROTINO"

Avec l'affûteuse universelle Mod. 75 vous pourrez affûter n'importe quel type de lame (couteaux, ciseaux, etc.).

Cet outil indispensable pour la boucherie, le restaurant, la communauté et la famille est très simple à utiliser: il suffit de faire courir la lame entre les deux meules comme indiqué dans la figure.

Si vous voulez affûter un seul côté, par exemple d'une paire de ciseaux, appuyez les lames sur une seule des meules. Utilisez le bouton à droite pour approcher ou éloigner les meules afin d'adapter l'angle d'affûtage selon le type et la taille de la lame. Cet appareil pratique est simple et robuste et ne demande pas d'entretien particulier.

GARANTIE: 1 AN – pièces électriques exclues

"ARROTINO" EL AFILADOR

El afilador universal "Arrotino" Mod. 75 sirve para afilar toda clase de cuchillos y demás herramientas de corte. Indispensable en carnicerías, restaurantes, pequeñas comunidades y hogares; soluciona fácilmente el aburrido problema del afilado.

La operación de afilado se realiza simplemente deslizando la hoja (por ejemplo de un cuchillo) entre las dos muelas esmeriladoras, como mostrado en el dibujo. Para el afilado de objetos que requieren una única cara afilada (como por ejemplo las tijeras) basta usar una sola muela esmeriladora, apoyando en ella la parte que se desea afilar.

Maniobrando el pomolo situado en la parte derecha de la afiladora se ajusta el ángulo de afilado, alejando o acercando las muelas según se desee afilar cuchillos con hoja grande o pequeña. De uso práctico y, sobre todo, de construcción sencilla, no requiere mantenimiento especial.

GARANTÍA: 1 AÑO – salvo las partes eléctricas.