



Accessori





COME LEGGERE I CODICI

Read me first - How to read the codes



cm 20

2C 730/20



codice articolo
item number



cm. lunghezza lama acciaino
cm. knives length sharpener

ACCIAINI Sharpeners



lama • blade
cromo duro • hard chromed
C140C3X1,4%
HRC 62/64

cm lunghezza lama • cm blade length
codice articolo • item number

manico con protezione delle dita
handle with finger guard

manico • handle
Polipropilene • Polypropylene • PP

anello • loop





HARD CHROMED



○ **2C 730/20**
 lama 20cm • blade 7.87"



○ **2C 730/25**
 lama 25cm • blade 9.84"



○ **2C 735/25**
 lama 25cm • blade 9.84"



○ **2C 731/30**
 lama 30cm • blade 11.81"



○ **2C 732/30**
 lama 30cm • blade 11.81"
 OVALE • OVAL



DIAMANT



○ **2C 733/23**
 lama 23cm • blade 9.05"



○ **2C 734/28**
 lama 28cm • blade 11.02"
 OVALE • OVAL



2C 730/7
 lama 7cm • blade 2.75"
 MINIACCIAINO • MINI-SHARPENER



2C AR80B



○ **BF-300**
 lama 10,5cm • blade 4.13"
 OVALE • OVAL



- Acciaio con superficie diamantata
- Acciaio in ceramica per diversi profili di lama
- Acciaio in carburo di silicio

CARATTERISTICHE PRODOTTO

- Acciaio multiuso versatile
- Materiali di prima qualità
- Struttura resistente con gomma antiscivolo
- Compatto, pratico e maneggevole
- Facile da usare e trasportare
- Ideale per le attività outdoor

Istruzioni per acciaio con superficie diamantata:

- La superficie diamantata deve essere asciutta per essere utilizzata. Non vanno usati oli lubrificanti contenenti petrolio.
1. Estrarre la superficie diamantata, posizionare quindi la lama all'angolo di affilatura desiderato. Si consiglia un angolo tra i 10° e i 20°.
 2. Esercitando una pressione moderata, far scorrere la lama sulla superficie diamantata. Ripetere l'operazione per 3 o 4 volte. Il segreto per ottenere un risultato perfetto è quello di mantenere sempre lo stesso angolo di affilatura.
 3. Ripetere le stesse azioni anche sull'altro lato della lama.

Istruzioni per acciaio in ceramica:

1. Aprire il tappo in plastica ed estrarre gli acciai in ceramica.
2. Selezionare la superficie di affilatura necessaria (triangolare, mezza luna o piatta). Inserire gli acciai nei fori appositi.
3. Portare la lama avanti e indietro, eseguendo un movimento dall'alto verso il basso. Iniziare ad affilare la lama partendo dalla base del coltello verso la punta, mantenendo il coltello a un angolo di circa 90° dalla base. Ripetere l'azione per 8-10 volte.
4. Ripetere le stesse azioni anche sull'altro lato della lama.

Istruzioni per acciaio con carburo:

1. Posizionare la lama nello slot di affilatura con un angolo di 90°. Iniziare ad affilare la lama partendo dalla base del coltello verso la punta, facendo una pressione moderata.
2. Ripetere questi step per 3 o 4 volte, fino ad aver ottenuto il grado di affilatura desiderata.

INDICAZIONI PARTICOLARI

1. Utilizzare l'angolo triangolare dell'acciaio in ceramica per lame con profilo dentato. L'angolo triangolare affilerà in maniera perfetta anche le lame più piccole.
2. L'incisione a forma di V è per l'affilatura dell'amo da pesca.

ATTENZIONE

1. Evitare di utilizzare una forza eccessiva.
2. Pulire l'acciaio immediatamente dopo l'uso, con acqua corrente e asciugare completamente.
3. Mantenere l'acciaio e i relativi coltelli lontani dalla portata dei bambini.

- Diamond stone grinder
- Ceramic rods sharpener
- Carbide sharpening

PRODUCT FEATURES

- Multipurpose sharpener
- First quality materials
- Resistant structure with non-slip rubber
- Compact, practical and manageable
- Ease of use and to carry
- Perfect for the outdoor activities

Diamond Stone Grinder Instructions:

- Stone can be used dry. Do not use petroleum based oil as a lubricant.
1. Pull out the diamond sharpening part, place your blade at the desired sharpening angle. We suggest an angle between 10-degree and 20-degree.
 2. With moderate pressure pass the blade on the diamond stone. Repeat this action for 3 or 4 times. Try to maintain the same approximate angle with each stroke: this is the key to obtaining the sharp blade.
 4. Sharpen the other side of the blade and repeat previous steps.

Ceramic Rods Instructions:

1. Open the plastic cap and take out the ceramic rods.
2. Select the sharpening surface you need - triangle, half round or flat. Insert the rods into the holes with the same sharpening surface.
3. Pull the blade down and across the ceramic rod starting from the back of the knife blade to the tip of the blade. Hold the knife at a 90-degree angle to the base. Repeat this action for about 8-10 strokes.
4. Repeat these steps on the right inside the rods to sharpen the other side of your knife.

Carbide Sharpening Instructions:

1. Place the knife blade in the sharpening slot with 90-degree angle. Start from the back of the knife blade to the tip of the blade.
2. Repeat these steps 3 or 4 times until your knife is sharp enough.

SPECIAL INSTRUCTION

1. Use the triangular shaped edge of the ceramic stone for serrated knife. The triangular edge will grind fluently, even extremely small serrated knives.
2. The V-shaped groove is for grinding the fishhook.

CAUTION

1. Avoid excessive force.
2. Clean the sharpener immediately after use with running water and dry completely.
3. Please put the sharpener and knife beyond the reach of children to avoid any accidents.

BF-301



CARBIDE



DIAMOND



STORAGE



CERAMIC



PIETRE GIAPPONESI PER AFFILARE

Japanese sharpener stones



HH-10
GRANA • GRAIN 280
dimensione 16,2 x 5 x 1,7cm
size 6.29" x 1.96" x 0.66"



HH-12
GRANA • GRAIN 3000
dimensione 18,5 x 6,5 x 2cm
size 7.28" x 2.55" x 0.78"



HH-11
GRANA • GRAIN 1000
dimensione 16,4 x 5 x 1,7cm
size 6.45" x 1.96" x 0.66"



HH-13
GRANA • GRAIN 280 / 1000
dimensione 18 x 5 x 2,4cm
size 7.08" x 1.96" x 0.94"

PIETRE NATURALI PER AFFILARE

Natural stones for sharpening



PL001
GRANA FINE NATURALE
NATURAL FINE GRAIN
dimensione 14 x 8 x 2cm
size 5.51" x 3.14" x 0.78"



PL004
DOPPIA GRANA FINE/GROSSA
DOUBLE COARSE GRAIN
dimensione 10 x 5 x 1,5cm
size 3.93" x 1.96" x 0.59"



PL005
DOPPIA GRANA FINE/GROSSA
DOUBLE COARSE GRAIN
dimensione 7,5 x 3 x 1cm
size 2.95" x 1.18" x 0.39"



PL002
GRANA FINE • FINE GRAIN
dimensione 10 x 5 x 1cm
size 3.93" x 1.96" x 0.39"



PL006
GRANA GROSSA • COARSE GRAIN
dimensione 7,5 x 3,5 x 1cm
size 2.95" x 1.37" x 0.39"



PL007
GRANA FINE NATURALE
NATURAL FINE GRAIN
dimensione 29 x 5,5 x 2cm
size 11.41" x 2.16" x 0.78"



EXPO 2 - ESPOSITORE FORBICI E COLTELLI GIREVOLE

Knives and scissors rotating display

dimensione cm 42 x 22 x 73h
size 16.5" x 8.66" x 28.74"

FRONTE • Front

- 1 • **2C 766/11D** BISTECCA STEAK KNIFE
- 2 • **2C 750/10** CUCINA KITCHEN KNIFE
- 3 • **2C 749/7** VERDURE PARING KNIFE
- 4 • **2C 745/16** COLTELLO DA FILETTO FILLET KNIFE
- 5 • **2C 760/18** SANTOKU SANTOKU KNIFE
- 6 • **2C 750/20** CUOCO CHEF KNIFE
- 7 • **2C 761/20** PANE BREAD KNIFE
- 8 • **2C 744/22** ARROSTO MEAT SLICER KNIFE
- 9 • **2C 754/24** PROSCIUTTO HAM SLICER KNIFE



RETRO • Back

- 10 • **2C 30/3.5"** FORBICE DA RICAMO EMBROIDERY SCISSOR
- 11 • **2C 46/3.5"** FORBICE DA MANICURE MANICURE SCISSOR
- 12 • **2C 69/3.5"** FORBICE DA UNGHIE NAIL SCISSOR
- 13 • **2C 71/4"** FORBICE DA UNGHIE NAIL SCISSOR
- 14 • **2C 79/3.5"** FORBICE DA UNGHIE NAIL SCISSOR
- 15 • **2C 81/4"** FORBICE DA UNGHIE NAIL SCISSOR
- 16 • **2C 116/5"** FORBICE DA LAVORO HOUSEHOLD SCISSOR
- 17 • **2C 116/6"** FORBICE DA LAVORO HOUSEHOLD SCISSOR
- 18 • **2C 130/7"** FORBICE DA SARTORIA TAILORING SCISSOR
- 19 • **2C 190/6.5"** FORBICE DA SARTORIA TAILORING SCISSOR
- 20 • **2C 191/8"** FORBICE DA SARTORIA TAILORING SCISSOR
- 21 • **2C 966/8"** FORBICE DA CUCINA COOKING SCISSOR
- 22 • **2C 968/8"** FORBICE DA CUCINA COOKING SCISSOR



EXPO 4 - ESPOSITORE COLTELLI GIREVOLE

Knives rotating display

dimensione cm 42 x 22 x 73h
size 16.5" x 8.66" x 28.74"

COLTELLI DA CUCINA - FORGIATI

Forged kitchen knives

FRONTE • Front

- 1 • **2C 681/11D** BISTECCA STEAK KNIFE
- 2 • **2C 667/10** CUCINA KITCHEN KNIFE
- 3 • **2C 668/7** VERDURE PARING KNIFE
- 4 • **2C 667/15** CUOCO CHEF KNIFE
- 5 • **2C 677/18** SANTOKU SANTOKU KNIFE
- 6 • **2C 670/19** ARROSTO MEAT SLICER KNIFE
- 7 • **2C 671/20** PANE BREAD KNIFE
- 8 • **2C 667/20** CUOCO CHEF KNIFE
- 9 • **2C 673/24** PROSCIUTTO HAM SLICER KNIFE



COLTELLI DA CUCINA - CODOLO TOTALE

Kitchen knives with full tang

RETRO • Back

- 10 • **2C 766/11D** BISTECCA STEAK KNIFE
- 11 • **2C 750/10** CUCINA KITCHEN KNIFE
- 12 • **2C 749/7** VERDURE PARING KNIFE
- 13 • **2C 745/16** COLTELLO DA FILETTO FILLET KNIFE
- 14 • **2C 760/18** SANTOKU SANTOKU KNIFE
- 15 • **2C 750/20** CUOCO CHEF KNIFE
- 16 • **2C 761/20** PANE BREAD KNIFE
- 17 • **2C 744/22** ARROSTO MEAT SLICER KNIFE
- 18 • **2C 754/24** PROSCIUTTO HAM SLICER KNIFE





CONFEZIONI E CHEF'S CASE

Packaging and Chef's case



FOD F5



- ideale per trasportare 6 coltelli in sicurezza - colore nero
- perfect to carry 6 knives away - black colour

INDICE

Index

ACCIAINI Sharpeners HARD CHROMED	
2C 730/20	p 2
2C 730/25	p 2
2C 735/25	p 2
2C 731/30	p 2
2C 732/30	p 2
DIAMANT	
2C 733/23	p 3
2C 734/28	p 3
2C 730/7	p 3
2C AR80B	p 3
BF-300	p 3
AFFILATORE OUTDOOR Outdoor sharpener BF-301	p 4
PIETRE GIAPPONESI PER AFFILARE Japanese sharpener stones	
HH-10	p 5
HH-11	p 5
HH-12	p 5
HH-13	p 5
PIETRE NATURALI PER AFFILARE Natural stones for sharpening	
PL001	p 5
PL002	p 5
PL004	p 5
PL005	p 5
PL006	p 5
PL007	p 5
EXPO 02	p 6
EXPO 04	p 7

COME AFFILARE IL VOSTRO COLTELLO DUE CIGNI

How to sharpen your DUE CIGNI knife



Si consiglia di affilare la lama dei coltelli DUE CIGNI solo con prodotti di ottima qualità. Le istruzioni da ricordare, se utilizzate una pietra o un acciaino per affilare il vostro coltello **DUE CIGNI**, sono le seguenti:

- Prima di tutto applicate dell'olio a bassa viscosità per affilatura sulla pietra naturale grezza. Questo consentirà di rimuovere velocemente il vecchio filo.
- Tenere saldamente il coltello.
- Portare la lama avanti e indietro con un angolo di 10-20 gradi come illustrato.
- Iniziare ad affilare la lama partendo dalla base del coltello verso la punta.
- Ripetere le stesse azioni anche sull'altro lato della lama.
- Ripetere i passaggi citati sopra, fino a che il nuovo filo del coltello non taglierà come in origine.
- Dopo l'affilatura, il coltello deve essere lavato in acqua e asciugato completamente.
- Se si desidera un filo estremamente tagliente, ripetere questa procedura utilizzando una pietra sempre più sottile fino a che non sarete soddisfatti del filo realizzato al vostro coltello **DUE CIGNI**.

ATTENZIONE:

- Non affilate il coltello tenendo la lama piatta sulla pietra o sull'acciaino.
- Se la lama viene tenuta con un angolo troppo inclinato rispetto alla pietra o all'acciaino, il risultato è la spuntatura e l'appiattimento del filo.
- Pulire la pietra o l'acciaino immediatamente dopo l'uso, con acqua corrente e asciugare completamente.

Se utilizzate altri strumenti per affilare la lama dei vostri coltelli, fate riferimento alle istruzioni del costruttore dell'apparecchio.

We suggest to sharp the blade of your **DUE CIGNI** knife using only top quality products. Please follow these steps when using a sharpening stone or a sharpener for your **DUE CIGNI** knife:

- First apply abundant low-viscosity honing oil to a rough natural stone. This will allow the old cutting edge to be removed quickly.
- Hold the knife firmly.
- Draw the cutting edge to and from at an angle of 10-20 degrees as shown in the picture.
- Preferably start with the base and then work up to the point of the blade.
- Repeat the same action on the other side of the blade.
- Repeat the above steps until the new cutting edge of the knife performs just like the original blade.
- After sharpening, the knife should be washed in water and thoroughly dried.
- For an extremely sharp cutting edge, repeat the process using ever finer stones until you have achieved the desired degree of sharpness for your **DUE CIGNI** knife.

WARNING:

- Do not sharpen the knife holding the blade flat against the stone.
- Holding the blade at too wide an angle from the stone will result in blunting and flattening of the edge.
- Clean the stone immediately after use with running water and dry completely.

If you use other tools to sharpen the blade, such as steel, please refer to the device manufacturer's instructions.





DUE CIGNI  **Coltellerie**
FOX® Group

Via La Mola, 4 - 33085 Maniago (PN) - Italy
Tel. + 39 0427 730376 • Fax + 39 0427 700514

info@duecignicutlery.it
www.duecignicutlery.it

