



**Camry Premium**  
**KNIFE SHARPENER**  
CR 6709

Three-stage sharpening system

Easy sharpening

3 in 1

 Diamond sharpening  
 Steel sharpening  
 Ceramic sharpening stone

 PROFESSIONAL PRODUCT  
 EUROPEAN CERTIFICATION  
 EUROPEAN INNOVATION since 1922 GERMANY

Three-stage sharpening system:

- diamond - for deep sharpening of stainless steel knives
- tungsten steel - for sharpening of stainless steel knives
- ceramic - for final polishing of sharpened knives

**H** Fémkő acél kések élezéséhez. Tökéletes élezés és tartós hatás. Nem csúszott lábak. Háromfokozatú élező rendszer: 1. gyémánt felület-előkészítéshez, 2. volfrám acél-élezéshez, 3. kerámia kő-az utolsó polírozáshoz.

**LT** Plieninių peilių aštrinimas. Puikus aštrumas ir ilgalaikis poveikis. Neslystantis kojės. Trijų pakopų aštrinimo sistema: 1. deimantinis paviršius - paruošimui, 2. volframo plienas - na brūseniui, 3. keraminiai akmenys - galutiniam poliravimui.

**SK** Pletivo na brúsenie ocelových nožov. Perfektné ostrenie a dlhotrvajúci efekt. Protiskluzové nohy. Trojstupňový ostriaci systém: 1. diamantový povrch - na prípravu, 2. volfrámová oceľ - na brúsenie, 3. keramický kameň - pre konečný lesk.

**HR** Brusni kamen za oštrenje čeličnih noževa. Savršeno oštrenje i dugotrajan učinak. Noge za klizanje. Sustav za oštrenje u tri koraka: 1. dijamantna površina - za pripremu, 2. volframová čelika - za oštrenje, 3. keramički kamen - za finalno poliranje.

**LV** Fémkő acél kések élezéséhez. Tökéletes élezés és tartós hatás. Nem csúszott lábak. Háromfokozatú élező rendszer: 1. gyémánt felület - előkészítéshez, 2. volfrám acél - élezéshez, 3. kerámia kő - az utolsó polírozáshoz.

**MK** Kamen za oštrenje na čelični noževi. Savršeno ostručivanje i dugotraen efekt. Ne se lizgaat stapalata. Tri čekori za oštrenje: 1. dijamantna površina - za pripremu, 2. volfram čelik - za oštrenje, 3. keramički kamen - za finalen lak.

**CZ** Pískovec pro ostření ocelových nožů. Perfektní ostření a dlouhotrvající efekt. Protiskluzové nohy. Třístupňový systém ostření: 1. diamantový povrch - pro přípravu, 2. wolframová ocel - pro ostření, 3. keramický kámen - pro finální leštění.

**RO** Pietris pentru ascuțirea cutitelor din oțel. Perfect ascuțire și efect de lungă durată. Picioare anti-alunecare. Sistem de ascuțire cu trei trepte: 1. suprafață diamantată - pentru pregătire, 2. oțel tungsten-pentru ascuțire, 3. piatră ceramică - pentru poloneză finală.

**FIN** Terä terien teroitusta varten. Täydellinen teroitus ja pitkäaikainen vaikutus. Luistamattomat jalat. Kolmivaiheinen teroitustajärjestelmä: 1. timanttipinta - valmisteluun, 2. volframiteräs - teroitusta varten, 3. keraamista kiviä - lopullista kiillotusta varten.

**SLO** Brusni kamen za oštrenje jeklenih nožev. Popolna ostrina in dolgotrajan učinek. Nedrseče noge. Sistem za oštrenje v treh korakih: 1. dijamantna površina - za pripravo, 2. volframova jekla - za oštrenje, 3. keramični kamen - za končno lakiranje.

**NL** Wetsteen voor het slijpen van stalen messen. Perfect slijpen en langdurig effect. Antislip voeten. Drie-stappen-slijpsysteem: 1. diamantoppervlak voor voorbereiding, 2. wolfram staal-voor het slijpen, 3. keramische steen voor definitieve afwerking.

**GR** Ακονόπτετρα για ακόνισμα μαχαίριών χάλυβα. Τέλεια ακόνισμα και μακροχρόνια επίδραση. Αντιολισθητικά πόδια. Σύστημα ακονίσματος τριών βημάτων: 1. επιφάνεια με διαμάντια - για προετοιμασία, 2. βολφραμιού χάλυβα-για ακόνισμα, 3. κεραμική πέτρα - για τελικό υαλιστερό.

**S** Whetstone för skärpning av stålknivar. Perfekt skärpa och långvarig effekt. Glidande fötter. Tre stegs slipningssystem: 1. diament yta - för beredning, 2. volfram stål - för skärpning, 3. keramiksten - för finsk polish.

**BIH** Brusni kamen za oštrenje čeličnih noževa. Savršeno oštrenje i dugotrajan efekat. Noge za klizanje. Sistem za oštrenje od tri koraka: 1. dijamantna površina - za pripremu, 2. volfram-čelik - za oštrenje, 3. keramički kamen - za finalno poliranje.

**RUS** Брусок для заточки стальных ножей. Идеальная заточка и длительный эффект. Нескользящие ножки. Трехступенчатая система заточки: 1. алмазная поверхность - для подготовки, 2. вольфрамовой стали - для заточки, 3. керамический камень - для окончательной полировки.

**I** Whetstone per affilare i coltelli in acciaio. Affilatura perfetta e effetto duraturo. Piedini antiscivolo. Sistema di affilatura a tre fasi: 1. superficie diamantata per la preparazione, 2. acciaio al tungsteno per l'affilatura, 3. pietre ceramiche per lucidatura finale.



**Camry Premium**  
**KNIFE SHARPENER**  
CR 6709

Three-stage sharpening system

Easy sharpening

3 in 1

 Diamond sharpening  
 Steel sharpening  
 Ceramic sharpening stone

 PROFESSIONAL PRODUCT  
 EUROPEAN CERTIFICATION  
 EUROPEAN INNOVATION since 1922 GERMANY

Three-stage sharpening system:

1. DIAMOND - for deep sharpening of stainless steel knives
2. TUNGSTEN STEEL - for sharpening of stainless steel knives
3. CERAMIC - for final polishing of sharpened knives

**Camry Premium**

**KNIFE SHARPENER**  
CR 6709



Three-stage sharpening system:

1. DIAMOND - for deep sharpening of stainless steel knives
2. TUNGSTEN STEEL - for sharpening of stainless steel knives
3. CERAMIC - for final polishing of sharpened knives



**GB** Whetstone for sharpening steel knives. Perfect sharpening and long-lasting effect. Non-slip feet. Convenient handle. Three steps sharpening system: 1. diamond surface - for preparation, 2. tungsten steel - for sharpening, 3. ceramic stone - for final polish.

**E** Piedra de afilar para afilar cuchillos de acero. Perfilado perfecto y efecto duradero. Pies antiderrapantes. Sistema de afilado de tres pasos: 1. superficie de diamante para preparación, 2. tungsteno de acero para afilar, 3. piedra cerámica - para el pulido final.

**EST** Terase terade teritamine. Täiuslik teritamine ja pikaajaline efekt. Libised jalad. Kolmeastmeline teritussüsteem: 1. teemantpind ettevalmistamiseks, 2. volframiteras - teritamiseks, 3. keraamilist kivi - lõplikuks poleerimiseks.

**UA** Брусок для заточки стальных ножей. Идеальное заострение и длительный эффект. Ноги не ковзают. Треступеневая система заточки: 1. поверхность алмазу - для подготовки, 2. вольфрамовая сталь - для заточки, 3. керамичний камінь - для остаточного полірування.

**D** Schleifstein zum Schärfen von Stahlmessern. Perfektes Schärfen und langanhaltende Wirkung. Rutschfeste Füße. Bequemer Griff. Drei-Stufen-Schärfsystem: 1. Diamantoberfläche - zur Vorbereitung, 2. Wolframstahl - zum Schärfen, 3. Keramikstein - für abschließende Politur.

**F** Pierre à aiguiser pour affûter les couteaux en acier. Affûtage parfait et effet durable. Pieds antidérapants. Système d'affûtage en trois étapes: 1. surface en diamant - pour la préparation, 2. acier au tungstène - pour l'affûtage, 3. pierres en céramique - pour le polissage final.

**DK** Whetstone til slibning af stålknive. Perfekt slibning og langvarig effekt. Skridsikre fødder. Tre trin skarphed system: 1. diaman overflade-til forberedelse, 2. wolfram stål - til slibning, 3. keramisk sten - til endelig polish.

**PL** Oselka do ostrzenia noży stalowych. Perfekcyjne ostrzenie i długotrwały efekt. Antypoślizgowa stopa. 3 stopnie ostrzenia: 1. diamentowa powierzchnia - dla przygotowania noża, 2. wolframowa stal - dla ostrzenia, 3. ceramiczny kamień - dla finalowego wygładzenia.

**SR** Kamen za oštrenje čeličnih noževa. Savršeno oštrenje i dugotrajan efekat. Noge za klizanje. Sistem za oštrenje u tri koraka: 1. dijamantna površina - za pripremu, 2. volfram - za oštrenje, 3. keramički kamen - za finalno poliranje.

Producer  
**ADLER EUROPE GROUP**  
ADLER SP. Z O.O.  
ul. Orłona 2A  
01-237 Warszawa  
tel. +48 728 595 006  
info@camryhome.eu  
Product weight: 0.198kg




**Camry Premium**  
**KNIFE SHARPENER**  
CR 6709

Three-stage sharpening system

Easy sharpening

3 in 1

 Diamond sharpening  
 Steel sharpening  
 Ceramic sharpening stone

 PROFESSIONAL PRODUCT  
 EUROPEAN CERTIFICATION  
 EUROPEAN INNOVATION since 1922 GERMANY

Three-stage sharpening system:

1. DIAMOND - for deep sharpening of stainless steel knives
2. TUNGSTEN STEEL - for sharpening of stainless steel knives
3. CERAMIC - for final polishing of sharpened knives