

<sup>TM</sup>  
**KitchenIQ**

# diamond edge 2 electric knife sharpener

affûteur électrique pour couteaux

afilador de cuchillos eléctrico

affilacoltelli elettrico regolabile

einstellbarer elektrischer messerschärfer

elétrica afiador de facas


электрическая точилка для ножей



owner's manual • il manuale guide de l'utilisateur • manual del propietario  
manuale utente • benutzerhandbuch • инструкция для пользователя

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**ATTENTION ! Lisez le manuel du propriétaire avant d'utiliser l'affûteur.**

Il s'agit d'un appareil électroménager répertorié  CE . Il est destiné uniquement à une utilisation ménagère. Lors de l'utilisation d'appareils ménagers électriques, les précautions de sécurité de base doivent toujours être appliquées.

1. N'utilisez pas cet appareil à d'autres usages que celui auquel il est destiné.
2. Pour vous protéger contre un choc électrique, cet appareil ne doit pas être plongé dans l'eau ou dans un liquide.
3. Il n'est pas recommandé que des enfants utilisent cet appareil et une supervision constante est nécessaire en cas d'utilisation à proximité d'enfants ou par ceux-ci.
4. L'appareil doit être débranché de la prise d'alimentation quand il n'est pas utilisé ou pendant son nettoyage.
5. Évitez tout contact avec des pièces en mouvement.
6. Avant d'utiliser l'affûteur, déroulez le cordon d'alimentation et éliminez tous les entortillements.
7. Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise d'alimentation ont été endommagés, si l'appareil présente un mauvais fonctionnement ou s'il a chuté ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Si cela se produit, retournez l'appareil chez KitchenIQ pour qu'il soit examiné et réparé.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peuvent provoquer un incendie, un choc électrique ou un accident.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur
10. Pendant l'affûtage, ne laissez pas le cordon électrique pendre au-dessus de la bordure du comptoir ou de la table ou venir en contact avec le couteau en cours d'affûtage ou avec une surface chaude ou un poêle
11. L'appareil est conçu pour affûter les lames de couteau N'essayez pas d'affûter tout autre type de lame sur cette machine.
12. N'essayez pas d'affûter des lames ou des outils qui ne coulissent pas librement dans les ouvertures du guide-lames.
13. N'utilisez aucun lubrifiant, ni eau ou huile d'affûtage
14. Cet appareil est équipé d'une prise électrique polarisée. Elle ne s'adaptera à une prise électrique que d'une seule manière. Si le collecteur ne s'adapte pas à la prise murale, n'essayez pas de le modifier ou de surpasser le système de sécurité. Contactez un électricien qualifié

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**AVERTISSEMENT !** Cet affûteur de couteaux électrique produira une lame fortement aiguisée. Prenez toutes les précautions nécessaires en manipulant votre couteau après affûtage. Ne testez pas le fil de la lame du couteau en passant votre doigt dessus ou toute autre partie de votre corps. Pour éviter de vous blesser, manipulez les couteaux aiguisés avec la plus grande précaution.

## Affûteur de couteaux électrique KitchenIQ

KitchenIQ a le plaisir d'offrir un affûteur de couteaux électrique efficace et facile d'utilisation qui intègre deux éléments d'affûtage, l'un manuel et l'autre mécanique, en une seule unité. Cette combinaison unique permet d'affûter facilement une large gamme de lames émoussées et d'en maintenir le tranchant aussi effilé qu'un rasoir.

Les fentes d'affûtage mécanique possèdent deux roues d'affûtage diamantées (gros et fin) et des guides-lames qui maintiennent le couteau selon un angle correct pendant l'affûtage mécanique. Les diamants monocristallins de l'ordre du micron qui sont utilisés pour revêtir les roues d'affûtage sont sélectionnés pour leurs performances uniques de coupe et sont appliqués sur la surface de la roue selon un procédé hautement technique qui lui garantit une plus longue durée de vie, une coupe uniforme et une accumulation minimum de chaleur évitant ainsi d'endommager ou de détremper la lame.

Après avoir affûté les deux côtés de la lame avec les deux roues d'affûtage, KitchenIQ recommande d'utiliser les pierres de céramique croisées dans le guide-lame de finition manuelle pour l'aiguisage final. Les pierres de céramique croisées permettent de créer un angle d'affûtage prédéfini en aiguisant légèrement et simultanément les deux côtés de la lame. Les pierres de céramique éliminent le morfil sur la lame après l'affûtage mécanique et rendent celle-ci aussi effilée qu'un rasoir. Elles peuvent aussi être utilisées pour une retouche rapide d'une lame déjà affûtée ou pour aiguiser des lames dentées.

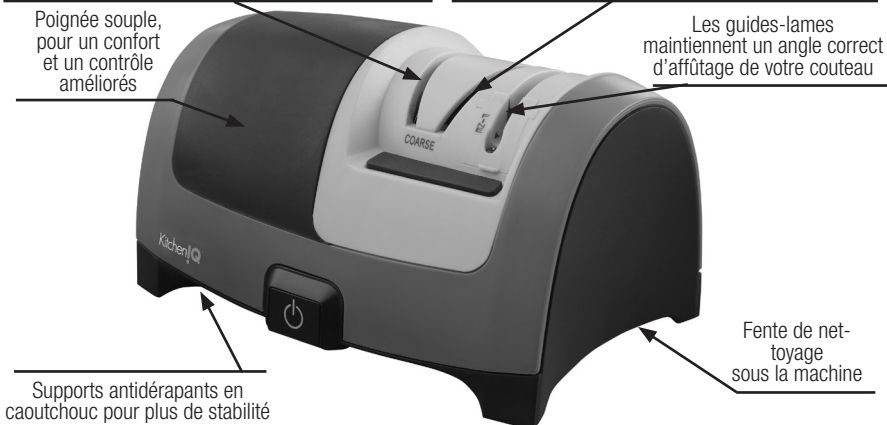
Votre affûteur de couteaux électrique KitchenIQ affûtera des couteaux en alliage, au carbone ou en acier inoxydable. Il est conçu pour aiguiser les couteaux de cuisine et la plupart des couteaux "sportifs". N'essayez pas d'affûter des ciseaux ou toute autre lame qui ne s'adapte pas librement au guide-lame.

Les fentes mécaniques sont caractérisées par une roue d'affûtage simple avec diamants pour un aiguisage rapide et précis de vos couteaux

Le guide-lames de finition manuelle se caractérise par des pierres de céramique croisées pour l'aiguisage final, l'affûtage de lames dentées ou pour une retouche rapide

Poignée souple, pour un confort et un contrôle améliorés

Les guides-lames maintiennent un angle correct d'affûtage de votre couteau



Supports antidérapants en caoutchouc pour plus de stabilité

Fente de nettoyage sous la machine

# MODE D'EMPLOI

## Affûtage électrique - Couteaux à lame droite uniquement

**Étape 1.** Éliminez la nourriture ou les saletés de la lame. N'affûtez jamais une lame de couteau sale, en effet un fonctionnement défectueux de l'affûteur ou des détériorations sur la roue d'affûtage pourraient se produire.

**Étape 2.** Insérez la prise à l'extrémité du cordon d'alimentation dans une prise normale de 120 V.

**Étape 3.** Placez l'unité sur une surface plane et résistante, et mettez l'unité SOUS TENSION en appuyant sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT. Vous noterez qu'il existe deux zones d'aiguisage pour l'affûtage mécanique. Choisissez la zone d'affûtage que vous désirez utiliser.

**Étape 4.** Maintenez le couteau en toute sécurité par son manche, comme pour une utilisation normale, et positionnez le talon de la lame au-dessus du guide-lame choisi. Insérez la

lame dans la partie supérieure du guide-lames et faites ensuite tourner le manche du couteau vers le bas (en relevant légèrement la pointe de la lame) jusqu'à ce que le talon de celle-ci repose sur la roue d'affûtage (figure 1). Aussitôt que le contact est réalisé et après avoir entendu le bruit caractéristique de l'aiguisage, tirez sur la lame à vitesse constante à travers le guide-lame en appliquant une légère pression vers le bas. Pour un aiguisage de toute la lame jusqu'à son extrémité, relevez légèrement le manche lorsque la partie incurvée de celle-ci traverse les guides-lames. (Fig. 1).



**PRÉCAUTIONS:** Vous devez toujours affûter une lame de couteau depuis le talon jusqu'à son extrémité. N'insérez jamais en premier la pointe de la lame de couteau dans le guide-lame ni ne poussez la lame dans ce dernier. Ceci pourrait endommager l'affûteur et/ou votre couteau.

La vitesse à laquelle vous poussez la lame dans les guides-lames déterminera la quantité de métal éliminé sur le fil du couteau. Un passage très lent éliminera plus de métal que s'il est rapide. Lorsqu'elle traverse les guides-lames, marquez une pause d'une seconde tous les 5 cm de déplacement de la lame. Par exemple, en affûtant un couteau de 15 cm, il vous faudra environ trois secondes pour chaque passage. (Fig. 2).

**REMARQUE:** En raison de la forme de certains manches, vous ne pourrez peut-être pas aiguiser la lame sur toute sa longueur en utilisant la roue d'affûtage mécanique. KitchenIQ recommande d'utiliser le guide-lame d'affûtage manuel dans de tels cas limités.

**Étape 5.** Passez à l'autre guide-lame d'affûtage et recommencez le processus afin d'aiguiser l'autre côté de la lame.

**Étape 6.** Continuez à passer alternativement d'un guide-lames à l'autre (GROSSIER ou FIN) selon la vitesse recommandée jusqu'à ce que la lame soit aiguisée. Pour obtenir les meilleurs résultats et pour éviter une usure excessive de la roue, effectuez le même nombre de passages de chaque côté de votre lame de couteau.

**Étape 7.** Tirez dans la fente de finition manuelle 3 ou 4 fois. (Voir les instructions pour la Finition manuelle/aiguisage ci-dessous)

**Étape 8.** Vérifiez la netteté de votre disque en coupant un morceau de papier ou un fruit ou un légume.

Si davantage la netteté est nécessaire répéter le processus jusqu'à ce que forte, mais assurez-vous de nettoyer votre couteau avant de continuer. Si ce n'est pas couper l'alimentation de la machine.

### **Finition manuelle/aiguisage - Lames droites ou dentées**

Votre affûteur de couteaux électrique KitchenIQ comprend un guide-lames de finition manuelle qui améliore la souplesse du système mécanique. Cet élément d'affûtage peut être utilisé indépendamment des roues d'affûtage mécanique afin d'obtenir un tranchant renouvelé ou conjointement à l'affûteur mécanique afin d'accélérer et d'affiner les résultats. Par exemple, un couteau peut avoir seulement besoin d'un minimum de passage dans le guide-lames ont de finition manuelle pour la retouche rapide d'une lame déjà tranchante.

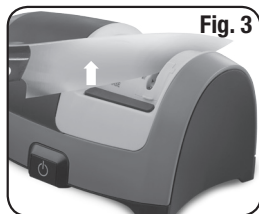
KitchenIQ recommande l'utilisation du guide-lames de finition manuelle pour la retouche rapide d'une lame déjà tranchante, pour polir le fil de la lame après affûtage avec les roues diamantées à cet effet ou après l'aiguisage de couteaux à dents. Le guide-lames de finition manuelle est équipé de deux pierres de céramique de forme triangulaire qui sont conçues pour aiguiser légèrement les deux côtés d'une lame droite ou pour aiguiser des lames à dents sans endommager ces dernières. La pierre de céramique épousera la forme des dents au fur et à mesure de la progression de la lame dans le guide. La dentelure caractéristique des lames dentées présente généralement un meulage d'un seul côté de la lame du couteau. Pour cette raison, il n'est pas recommandé que les lames dentées soient aiguisées de part et d'autre en utilisant les roues d'affûtage mécanique. Ceci modifiera considérablement la géométrie d'origine de la lame.

Lors de l'utilisation du guide-lames de finition manuelle pour la retouche rapide d'une lame déjà aiguisée ou pour polir le fil après affûtage avec les roues diamantées, les pierres de céramique croisées aligneront le fil et aiguiseront légèrement les deux côtés lors de chaque passage dans le guide-lames. Nous recommandons toujours d'utiliser le guide-lames de finition manuelle pour compléter le processus d'affûtage après avoir aiguisé les lames droites sur les roues diamantées.

**Étape 1.** Maintenez la lame droite et centrez son talon dans la partie inférieure des pierres de céramique croisées.

**Étape 2.** En commençant par le talon de la lame, tirez sur cette dernière à travers les pierres de céramique croisées tout en appliquant une égère pression vers le bas (jamais d'avant en arrière). Soulevez-la en fin de course pour en aiguiser son extrémité (**Fig 3**).

**Étape 3.** Répétez ce processus jusqu'à ce que la lame soit aiguisée.



## Entretien

Votre affûteur électrique KitchenIQ ne nécessite qu'une légère maintenance. Pour nettoyer le boîtier extérieur, débranchez l'unité de la prise électrique et nettoyez-le simplement avec un chiffon humide.

- N'utilisez aucun nettoyant abrasif en poudre pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez aucun lubrifiant ou de l'eau pour nettoyer la roue abrasive.
- N'utilisez aucun lubrifiant sur aucun composant.

Périodiquement, la porte de nettoyage au fond de l'affûteur doit être ouverte et nettoyée. Essayez également d'enlever toutes les particules restantes et l'emplacement de ramassage à l'intérieur du boîtier avant de replacer la porte.

## Nettoyage ou remplacement des pierres en céramique

Les pierres en céramique doivent être nettoyés régulièrement pour actualiser leurs qualités abrasives à l'aide d'une brosse et commune poudre cuisine nettoyage. Si vous vous sentez après avoir nettoyé les pierres céramiques ne sont pas encore aiguiser correctement, ils doivent être remplacés. Pour les pierres de remplacement et des instructions d'installation avec KitchenIQ service à la clientèle au (+1) 501-321-2244 ou visitez le site [www.kitcheniq.com](http://www.kitcheniq.com).

## Service d'information des consommateurs

Au cas où votre affûteur diamant électrique pour couteaux et ciseaux nécessiterait une réparation ou un entretien dans le cadre de la garantie, veuillez contacter le service à la clientèle à l'adresse ci-dessous ou appeler le numéro suivant pour obtenir une autorisation de retour.

Tous les retours doivent être accompagnés par le nom, l'adresse d'expédition, le numéro de téléphone ou l'adresse électronique et une brève description du problème ou du dommage:

## KitchenIQ

CS Dept. 50387  
747 Mid-America Boulevard  
Hot Springs, AR 71913-8414 USA

## GUIDE DE DÉPANNAGE

**Symptôme:** L'affûteur cesse de fonctionner alors qu'il est en fonctionnement.

**Cause:** L'affûteur a un thermostat intégré au moteur comme fonction de sécurité. Cela protège l'affûteur contre une surchauffe s'il est laissé allumé accidentellement pendant longtemps ou s'il est utilisé de manière inappropriée.

**Solution:** Si le thermostat éteint le moteur, débranchez l'affûteur et attendez une heure environ pour que le moteur refroidisse et l'affûteur redémarrera. Si le moteur ne redémarre pas, rappez l'affûteur à l'endroit où vous l'avez acheté.

**Symptôme:** Les roues diamant cessent de retirer du métal.

**Solution:** Période de rodage du diamant - La vitesse de coupe initiale agressive des roues d'affûtage diamant ralentira avec l'utilisation. En même temps, le fini abrasif s'améliorera. Ne soyez pas déconcerté par ce processus de rodage, car il est normal et on doit s'y attendre. Votre pierre diamant est en rodage, elle NE s'use PAS.

**Symptôme:** Les pierres en céramique cessent d'affûter.

**Cause:** Avec le temps, les pierres en céramique perdront leur capacité d'affûtage, réduisant donc leur efficacité.

**Solution:** Les pierres en céramique sont réversibles et peuvent être nettoyées. Nettoyez et renversez les pierres comme illustré dans le manuel de l'utilisateur pour rétablir les capacités d'affûtage originales. Voir la section « Retourner, nettoyer et remplacer les pierres en céramique » dans ce manuel.

**Symptôme:** L'affûteur ne démarre pas lorsqu'il est branché.

**Cause:** L'affûteur ou le cordon électrique pourrait être endommagé ou défilant.

**Solution:** Rappez votre affûteur et reçu de caisse à l'endroit où vous l'avez acheté pour qu'il soit remplacé.

## FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

**Q:** Quelle est la fréquence d'affûtage de mes couteaux ?

**R:** Vous devez affûter vos couteaux avant chaque utilisation si vous désirez maintenir le tranchant d'un rasoir. Après une utilisation intensive, si vous avez aiguisé le couteau et s'il ne découpe plus facilement la nourriture, utilisez l'affûtage électrique et ensuite la finition manuelle afin de retrouver le tranchant de votre lame de couteau.

**Q:** Comment puis-je affirmer que mon couteau est bien aiguisé ?

**R:** Utilisez-le pour couper de la nourriture. Si la nourriture n'est pas facilement découpée, le couteau nécessite un affûtage supplémentaire.

**Q:** Mon couteau n'est pas aiguisé et j'ai suivi tout le processus d'affûtage. Où

ai-je commis une erreur ?

**R:** Quoique inhabituel, ceci peut se produire lorsque vous devez répéter le processus d'affûtage plusieurs fois ou réaliser plusieurs passages à travers les guides-lames de l'affûtage mécanique. Cela peut aussi se produire pendant le premier affûtage d'un couteau ou si un couteau n'a pas été correctement aiguisé lors d'un autre processus. Il peut en être de même lorsque les lames à affûter sont fabriquées avec un acier trempé, extrêmement dur, comme certains couteaux de chasse.

Vous pouvez utiliser l'affûteur de couteaux électrique KitchenIQ pour aiguiser ce type de couteaux, mais vous devrez répéter plusieurs fois le processus ou réaliser de nombreux passages à travers les guides-lames d'affûtage mécanique (au-delà de 10 fois, voire plus pour des cas extrêmes). Ce processus étendu ne sera nécessaire que pour la première utilisation de l'affûteur pour ce type de lames. Après quoi, vous serez en mesure d'affûter la lame en appliquant les procédures normales d'aiguisage.

**Q:** Quelquefois la roue d'affûtage se bloque quand le couteau traverse les guides-lames. Quelle en est la cause ?

**R:** L'affûteur est conçu pour qu'un très faible effort soit nécessaire pour tirer la lame à travers les guides-lames. Si une pression trop forte vers le bas est appliquée au couteau lorsqu'il traverse les guides, elle arrêtera la rotation de la roue diamantée

**Q:** Comment faire pour obtenir un fil régulier sur la lame ?

**R:** Vous devez toujours pratiquer un nombre égal de passages sur les deux côtés de la lame pour obtenir les meilleurs résultats. Vous devez toujours affûter depuis le talon vers l'extrémité et jamais selon un mouvement de va-et-vient. Rappelez-vous de relever légèrement le manche du couteau lorsque la partie incurvée de la lame traverse les guides-lames.

**Q:** Il m'arrive de voir des étincelles de temps à autre pendant l'affûtage de mes couteaux. Quelle en est la cause ?

**R:** Chez un professionnel de l'affûtage des couteaux, certaines lames avec un haut degré de carbone (généralement des couteaux de qualité supérieure) produiront quelquefois des étincelles ou un jet d'étincelles lorsqu'elles se trouvent en contact avec la roue diamantée. Votre affûteur de couteaux électrique KitchenIQ utilise le même type de roue diamantée que celle des professionnels. C'est pourquoi, vous pouvez vous attendre à voir des étincelles lorsque vous affûterez des lames avec un contenu élevé de carbone. Ceci est normal.

**Q:** Puis-je affûter des lames dentelées, des ciseaux ou d'autres lames avec mon affûteur de couteaux électrique KitchenIQ ?

**R:** Votre affûteur de couteaux électrique KitchenIQ affûtera les lames de couteau droites en alliage, au carbone ou en acier inoxydable aussi bien dans les guides-



lames manuels que mécaniques. Il affûtera aussi les lames dentelées mais uniquement dans le guide-lames manuel. N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux ou toute autre lame qui ne s'adaptent pas librement au guides-lames.

**Q:** Mon affûteur produit un son vibrant et bruyant. Quelle est la raison ?

**R:** Votre affûteur de couteaux électrique KitchenIQ utilise des roues d'affûtage recouvertes de diamants tournant à grande vitesse afin d'aiguiser les couteaux. C'est la vitesse de rotation qui provoque l'apparition d'un son vibrant. Ceci est normal et il faut s'y attendre.

### À propos de Smith's®

La marque Smith's® offre aux consommateurs de haute taille-bordure de performance pour les goûts les plus exigeants. Synonyme de valeur exceptionnelle, Smith's est une marque commercialisée vers le marché de détail. Fondée en 1886 à Hot Springs, Arkansas et largement considéré comme un chef de file mondial pour les outils d'affûtage, Smith's® prétend à la conception et la fabrication de la plus large gamme d'aiguseurs de couteaux et de ciseaux actuellement disponibles. La société possède plus de 125 ans d'expérience dans la fourniture de produits de pointe innovantes liées aux articles ménagers, Articles de sport et les marchés du matériel. Pour plus d'informations, visitez [www.smithsproducts.com](http://www.smithsproducts.com) et [www.kitcheniq.com](http://www.kitcheniq.com).



# GARANTIE LIMITÉE pour les MODÈLES 50387

## DE TROIS ANS

Cet affûteur KitchenIQ est garanti contre tout défaut de matériel ou de main-d'oeuvre pendant une période de trois ans à partir de la date d'achat seulement si le produit est utilisé dans un cadre non industriel et non commercial. KitchenIQ réparera ou remplacera, à sa discrétion, les produits ou les pièces en cas de défaut de matériel ou de main-d'oeuvre, et sans frais, si le produit est renvoyé pendant la période de garantie de trois ans. La garantie limitée NE COUVRE PAS le remplacement de la roue diamantée à la suite de l'utilisation normale du produit, ou les détériorations du produit provenant d'une utilisation inadéquate. Pour les réparations sous garantie, le produit doit être retourné au complet, avec affranchissement, directement à notre usine à l'adresse ci-dessous. Assurez-vous d'inclure une copie de la facture de vente afin d'établir le bien-fondé de la garantie.

TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE MARCHANDISAGE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXPRESSÉMENT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE TROIS ANS À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. SMITH'S ABRASIVES, INC. NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS. Certains états n'autorisent pas la limitation ou l'exclusion des dommages accessoires ou consécutifs, de ce fait, cela peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie accorde à son bénéficiaire certains droits reconnus par la loi, ainsi que d'autres qui peuvent varier d'un état à l'autre.

**CETTE GARANTIE S'APPLIQUE EXCLUSIVEMENT À UNE  
UTILISATION NON INDUSTRIELLE OU NON COMMERCIALE.**

Pour enregistrer la garantie en ligne, rendez-vous sur  
**[www.kitcheniq.com/warranty-registration](http://www.kitcheniq.com/warranty-registration)**.

En cas d'enregistrement de la garantie par courrier postal, veuillez remplir la carte d'enregistrement du propriétaire sur la page suivante ; détachez-la et envoyez-la par la poste à :

**KitchenIQ™**

747 MID-AMERICA BLVD • HOT SPRINGS, AR 71913-8414 USA



**OWNER REGISTRATION CARD      MODEL 50387**

Item # \_\_\_\_\_ (On bottom of Sharpener)

**Owner Registration :**

Name \_\_\_\_\_ Phone # ( \_\_\_\_ ) \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

Postal Code \_\_\_\_\_ City \_\_\_\_\_ Country \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_ Date of Purchase \_\_\_\_\_ Amount Paid \$ \_\_\_\_\_

Store Name \_\_\_\_\_

Store Address \_\_\_\_\_

Postal Code \_\_\_\_\_ City \_\_\_\_\_ Country \_\_\_\_\_

# KitchenIQ™

747 MID-AMERICA BLVD • HOT SPRINGS, AR 71913-8414 USA

Phone (+1) 501-321-2244 • Fax (+1) 501-321-9232

[www.kitcheniq.com](http://www.kitcheniq.com)

Follow us on



## Item #50387

Voltage: 240V/50HZ • Watt: 22W • Current: 0.190A  
Tension: 240V/50HZ • Watt: 22W • Courant: 0.190A  
Voltaje: 240V/50HZ • Vatio 22W • Corriente: 0.190A  
Tensione: 240V/50HZ • Watt: 22W • Corrente: 0.190A  
Volt: 240V/50HZ • Watt: 22W • Strom: 0.190A  
Tensão: 240V/50HZ • Watt: 22W • Corrente: 0.190A  
вольт: 240V/50HZ • ватт: 22W • ток: 0.190A

Designed in the USA • Made In China  
Conçu aux Etats-Unis • Fabriqué en Chine  
Diseñado en EE.UU • Hecho en China  
Progettato in USA • Prodotto in Cina  
Entwickelt in den USA • Hergestellt in China  
Projetado н.у.к. EUA • Feita KИтае

KitchenIQ™ and The Edge Experts® are registrations and trademarks of Smith's Consumer Products, Inc.  
KitchenIQ™ et The Edge Experts® sans des marques commerciales enregistrées de KitchenIQ Abrasives, Inc.

KitchenIQ™ y The Edge Experts® son marcas comerciales y registradas de KitchenIQ Abrasives, Inc.

KitchenIQ™ e gli esperti di Edge® sono registations e marchi di prodotti di consumo di Smith, Inc.

KitchenIQ™ und The Edge Experts® sind registations und Warenzeichen von Smith Consumer Products, Inc.

KitchenIQ™ e os peritos do Edge® são registations e marcas de produtos de consumo de Smith, Inc.

KitchenIQ™ и The Edge Эксперты® являются registations и торговые марки потребительских товаров Смит, Inc