

Please make sure to read the enclosed Use and Care Guide prior to using your unit.

# NINJA

## StaySharp

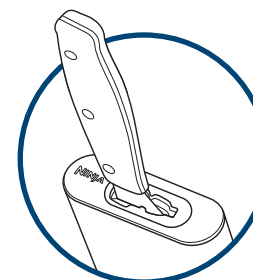
### KNIFE SYSTEM WITH REMOVABLE SHARPENER

#### Quick Start Sharpening Guide

**IMPORTANT:** Knives arrive sharp. DO NOT sharpen immediately. DO NOT attempt to sharpen wet or unclean knives. To maintain optimal sharpness, follow the sharpening steps **at least every 2 weeks**.

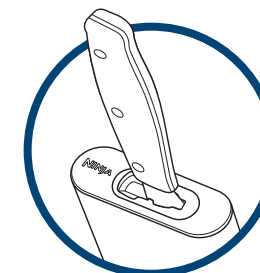
#### TO SHARPEN:

1. Slide the lever to the bottom of the knife block.
2. Insert a clean Ninja knife into the designated sharpening slot until the blade comes to a hard stop.



#### LARGE HANDLE

Insert into left sharpening slot  
(Chef and Santoku Knives)

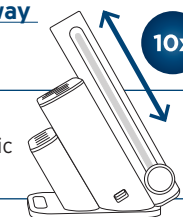


#### SMALL HANDLE

Insert into right sharpening slot  
(Utility, Steak, and Paring Knives)

3. While lightly holding the inserted knife, **slide the lever all the way up and down 10 times**. A slight click will be heard when the lever travels all the way to the top and bottom of the block.

**NOTE:** The lever must travel the full length of the block to sharpen, regardless of knife size, as shown here. The upstroke positions the ceramic sharpening wheel and the downstroke sharpens the knife.



4. Ensure the lever is at the bottom of the block. **Push down and hold the release button** while carefully removing the knife.
5. Rinse and dry knife thoroughly after sharpening to remove metal shavings. If knife has not been returned to preferred sharpness, repeat steps above.

# NINJA

## StaySharp

### KNIFE SYSTEM WITH REMOVABLE SHARPENER

For questions or to register your product,  
visit us online at [sharkninja.com](http://sharkninja.com)



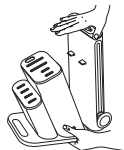
@ninja\_kitchenuk



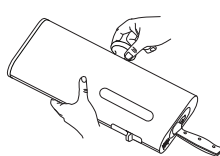
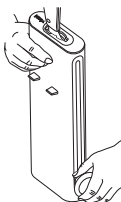
# Sharpening Guide

## Detaching & Re-Attaching Your Ninja Sharpener

1. Detach Sharpener: Press the release button (right side) and push sharpener away from block.



2. Choose Sharpening Position:
  - VERTICAL**
  - HORIZONTAL**



3. Sharpen: Slide the lever all the way up and down 10 times to sharpen. You'll hear a click at each end.
4. Remove Knife: Push down and hold release button while pulling knife out of slot.

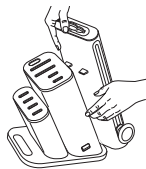


5. Wash Knife: Rinse and dry knife thoroughly to remove metal shavings. Repeat if needed.



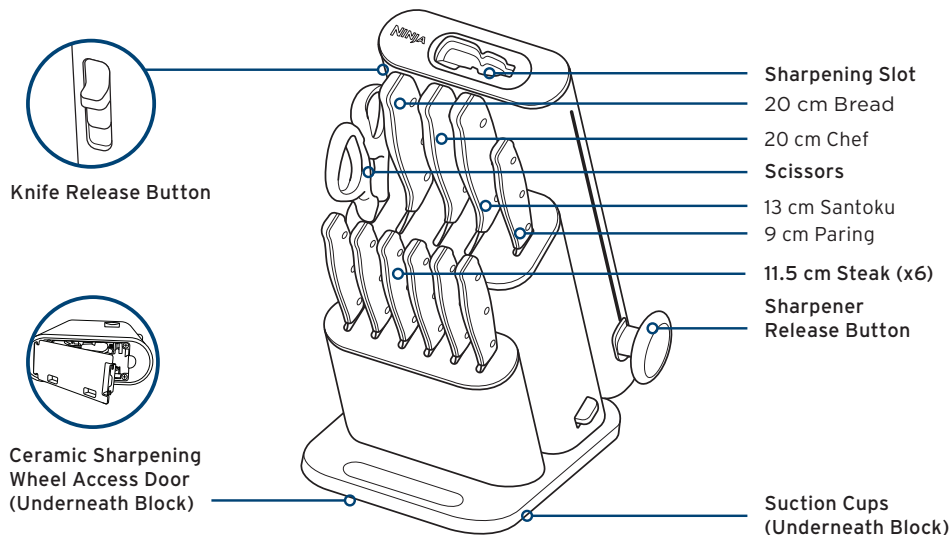
6. Reattach Sharpener: Align sharpener with block feet and press until it clicks.
 

Reminder: Sharpen every 2 weeks for best results.



**NOTE:** Over time, small metal shavings from the sharpening process may collect inside the sharpener block. To maintain optimal performance and cleanliness, we recommend cleaning out the sharpener block every 20 knife sharpenings, or cleaning the block when replacing the sharpening wheel, whichever comes first. This helps ensure continued sharpening effectiveness and prevents buildup.

## What's in the Box



## Cleaning & Care



**HAND WASH ONLY.** Hand wash your Ninja knives to maintain optimal performance.



**DO NOT** place knives in dishwasher. Dishwashers can reduce performance and longevity of your knives and damage the handles and blades.



Scissors separate into two pieces for cleaning. Fully open scissors with blades pointing away from you, then pull the piece with the hole off the bolt.



Dry knives thoroughly before storing to prevent watermarks and spotting. **DO NOT** touch sharp edge of knife.



Wipe knife block to clean with a damp, not wet, dish towel or paper towel.



For best results, clean ceramic sharpening wheel every 6 months with running water and a soft bristle brush. **Replace every 2 years.**

# Sharpener Tips & Tricks

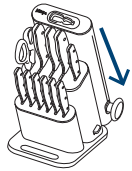
**FREQUENT SHARPENING WILL NOT DAMAGE KNIVES.**



**ONLY** sharpen clean, Ninja branded cutlery.\*



**DO NOT** sharpen Scissors or Bread knives.



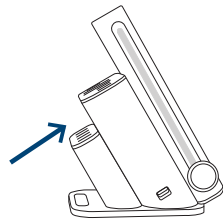
Before inserting knife for sharpening, slide sharpener lever to the bottom of the knife block. This will help prevent damaging the knife.



To remove sharpened knife, push down and hold the release button while carefully removing the knife.



Rinse and dry knife thoroughly after sharpening to remove metal shavings.  
Tip: To remove metal shavings, clean the inside of the sharpener twice a year. Open the bottom compartment and wipe the door and interior (as far as your hand can reach) with a damp cloth. Let air dry.



If moving the block, remove all knives first. To release suction, gently lift up on the front of the sharpener. Push down to reactivate suction.



Repeat sharpening steps for each clean knife every 2 weeks.



If you have any questions while using your cutlery, turn to the Use and Care Guide for more details.

# Recommended Knife Usage



**20 cm Chef**  
Multipurpose, versatile knife used for slicing, chopping, mincing, and dicing.



Vegetables



Fruit



Protein



Herbs



Nuts



**20 cm Bread**  
Used for slicing through bread, tomatoes, and citrus fruit.



Bread



Tomatoes



Citrus Fruit



**13 cm Santoku**  
Smaller multipurpose knife used for thinner slicing, dicing, and mincing. Oval indents along knife blade help reduce food from sticking.



Vegetables



Fruit



Protein



Herbs



Fish



**9 cm Paring**  
Used for cutting, trimming fat, and peeling small vegetables and fruit.



Small Vegetables



Small Fruit



**11.5 cm Steak (6x)** Used for slicing through cooked protein, mainly steak, chicken, chops, and fish.



Cooked Protein



**Scissors**  
Used for snipping and cutting.



Herbs



Trim Fat

\*StaySharp In-Block Sharpener designed for Ninja Knives only. Using other branded knives could damage both your sharpener and knives.



# NINJA

## StaySharp

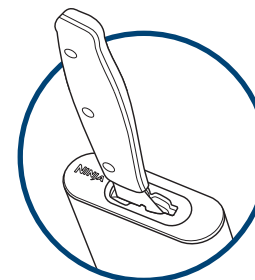
### MESSERSYSTEM MIT ABNEHMBAREM MESSERSCHÄRFER

#### Kurzanleitung zum Schärfen

**WICHTIG:** Messer werden scharf geliefert. Schärfe sie NICHT sofort nach. Versuche NICHT, feuchte oder verunreinigte Messer zu schärfen. Um die optimale Schärfe der Messer zu erhalten, führe **mindestens alle zwei Wochen** die folgenden Schritte durch.

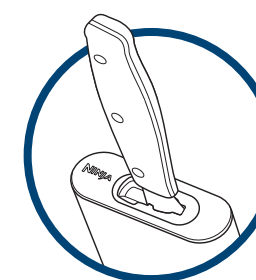
#### SO WIRD GESCHÄRFT:

1. Schiebe den Hebel am Messerblock nach unten.
2. Führe die saubere Klinge bis zum Anschlag in den entsprechenden Schärfschlitz ein.



#### LANGER GRIFF

In den linken Schärfschlitz einführen (Koch- und Santokumesser)

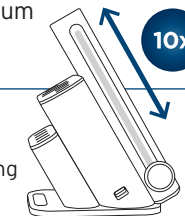


#### KURZER GRIFF

In den rechten Schärfschlitz einführen (Universalmesser, Steakmesser und Gemüsemesser)

3. Halte das eingeführte Messer leicht fest **und schiebe den Hebel zehnmal komplett nach oben und unten**. Wenn der Hebel bis zum oberen und unteren Ende des Blocks bewegt wird, ist ein leises Klicken zu hören.

**HINWEIS:** Der Hebel muss zum Schärfen über die gesamte Länge des Blocks bewegt werden, unabhängig von der Messergröße, wie hier gezeigt. Das Schleifrad aus Keramik wird durch die Aufwärtsbewegung ausgerichtet und die Abwärtsbewegung schärft das Messer.



4. Stelle sicher, dass sich der Hebel an der Unterseite des Blocks befindet. **Halte den Entriegelungsknopf gedrückt**, während du das Messer vorsichtig entfernst.
5. Spüle und trockne das Messer nach dem Schleifen gründlich ab, um Metallspäne zu entfernen. Wenn das Messer nicht die gewünschte **Schärfe aufweist, wiederhole die genannten Schritte**.

SCANNEN  
UND ANLEITUNGS-  
VIDEO ANSEHEN  
gr.ninjakitchen.com  
/StaySharp



# NINJA

## StaySharp

### MESSERSYSTEM MIT ABNEHMBAREM MESSERSCHÄRFER

Hast du Fragen oder möchtest du dein Produkt registrieren? Besuche uns unter [sharkninja.com](https://sharkninja.com)

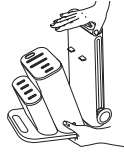


@ninjakitchenuk

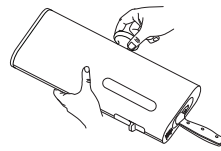
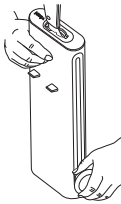
# Anleitung zum Schärfen

## Entfernen und erneutes Anbringen des Ninja Messerschärfers

1. Den Messerschärfer abnehmen: Drücke die Entriegelungstaste (rechts) und schiebe den Schärfer vom Block weg.

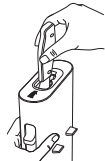


2. Schärfposition auswählen:  
**VERTIKAL** **HORIZONTAL**



3. Schärfen: Ziehe den Hebel zum Schärfen 10 Mal ganz nach oben und unten. Du hörst am Ende immer ein Klickgeräusch.

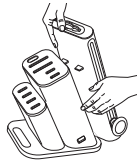
4. Messer entfernen: Drücke die Entriegelungstaste und halte sie gedrückt, während du das Messer aus dem Schlitz ziehst.



5. Messer reinigen: Spüle und trockne das Messer gründlich, um Metallspäne zu entfernen. Wiederhole den Vorgang, falls erforderlich.

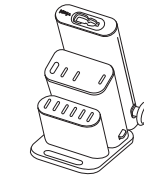


6. Schärfen wieder anbringen: Richte den Schärfer an den Blockfüßen aus und drücke ihn fest, bis es klickt. Erinnerung: Für optimale Schärfe alle 2 Wochen nachschärfen.



**HINWEIS:** Mit der Zeit können sich kleine Metallspäne vom Schärfvorgang im Schärfblock ansammeln. Für optimale Leistung und Sauberkeit empfehlen wir, den Schärfblock alle 20 Messerschärfungen zu reinigen oder beim Wechsel des Schärftrads - je nachdem, was zuerst eintritt. Damit deine Messer immer perfekt scharf bleiben und sich nichts festsetzt.

## Lieferumfang



Messerschärfer



20 cm Küchenmesser



20 cm Brotmesser



13 cm Santoku-Messer



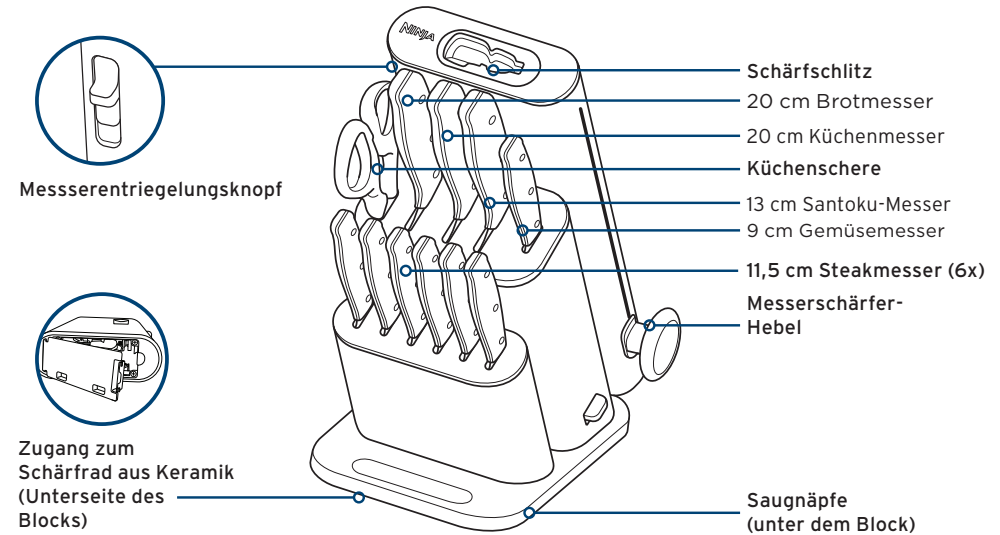
9 cm Gemüsemesser



11,5 cm Steakmesser (6x)



Küchenschere



## Reinigung und Pflege



**NUR VON HAND WASCHEN.** Wasche deine Ninja Messer von Hand, um eine optimale Leistung aufrechtzuerhalten.



Die Messer **NICHT** in den Geschirrspüler geben. Spülmaschinen können die Leistung und Langlebigkeit Ihrer Messer beeinträchtigen und die Griffe und Klingen beschädigen.



Die Küchenschere lässt sich zum Reinigen in zwei Teile zerlegen. Öffne die Küchenschere vollständig, sodass die Klinge von dir weg zeigt, und ziehe dann das Teil mit dem Loch vom Bolzen ab.



Trockne die Messer vor der Aufbewahrung gründlich ab, um Wasserflecken und Schlieren zu vermeiden. Berühre **NICHT** die scharfe Schneide der Messer.



Wische den Messerblock zur Reinigung mit einem feuchten, aber nicht nassen Geschirr- oder Papiertuch ab.



Um optimale Ergebnisse zu erzielen, muss das Schleifrad aus Keramik alle sechs Monate unter fließendem Wasser mit einer weichen Bürste gereinigt werden. **Wechsle es alle zwei Jahre aus.**

# Tipps und Tricks für den Messerschärfer

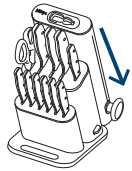
## DIE MESSER WERDEN DURCH HÄUFIGES SCHÄRFEN NICHT BESCHÄDIGT.



Schleife **NUR** sauberes Besteck der Marke Ninja.\*



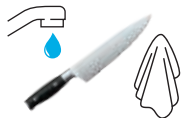
Schärfe **KEINE** Küchenschere oder Brotmesser.



Bevor du das Messer in den Schärfen einführst, schiebe den Schleifhebel am Messerblock ganz nach unten. Dadurch wird eine Beschädigung des Messers vermieden.

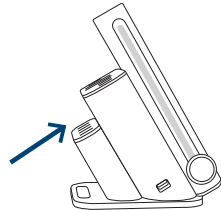


Um das geschärfte Messer zu entnehmen, halte den Entriegelungsknopf gedrückt, während du das Messer vorsichtig herausnimmst.



Spüle und trockne das Messer nach dem Schleifen gründlich ab, um Metallspäne zu entfernen.

**Tipp:** Um die Metallspäne zu entfernen, reinige die Innenseite des Schärfers **zweimal im Jahr**. Öffne das untere Fach und wische die Tür und das Innere (soweit du rankommst) mit einem feuchten Tuch ab. Lass es an der Luft trocknen.



Wenn du den Block bewegen möchtest, entferne zunächst alle Messer. Um die Saugnäpfe zu lösen, hebe die Vorderseite des Messerschärfers vorsichtig an. Drücke ihn nach unten, um die Saugnäpfe wieder zu fixieren.



Wiederhole die Schritte zum Schärfen für jedes saubere Messer [alle zwei Wochen](#).



Bei Fragen zur Nutzung deines Bestecks findest du weitere Informationen in der Gebrauchs- und Pflegeanleitung.

# Empfohlene Messerverwendung



**20 cm Küchenmesser**  
Mehrzweckmesser zum Schneiden, Hacken, Zerkleinern und Würfeln.



Gemüse



Obst



Proteinquelle



Kräuter



Nüsse



**20 cm Brotmesser**  
Zum Schneiden von Brot, Tomaten und Zitrusfrüchten.



Brot



Tomaten



Zitrusfrüchte



**13 cm Santoku-Messer**  
Ein kleines Mehrzweckmesser zum Schneiden, Würfeln und Zerkleinern. Ovale Einkerbungen entlang der Messerklinge verhindern das Anhaften von Lebensmitteln.



Gemüse



Obst



Proteinquelle



Kräuter



Fisch



**9 cm Gemüsemesser**  
Zum Schneiden, Entfernen von überschüssigem Fett und Schälen von Obst und Gemüse.



Kleines Gemüse



Kleine Früchte



**11,5 cm Steakmesser (6x)**  
Zum Schneiden von gekochten Proteinquellen, vor allem von Steak, Hähnchen, Koteletts und Fisch.



Gekochte Proteinquellen



**Küchenschere**  
Zum Schneiden und Abtrennen.



Kräuter



Fett entfernen

\*Ninja StaySharp - nur für Ninja-Messer.

Durch die Verwendung von Messern anderer Marken können sowohl der Schärfen als auch die Messer beschädigt werden.



# NINJA

## StaySharp

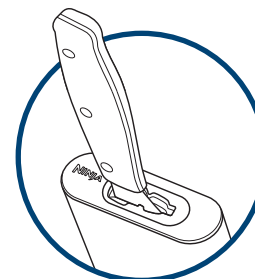
### SYSTÈME DE COUTEAUX AVEC AIGUISEUR AMOVIBLE

#### Guide d'aiguisage rapide

**IMPORTANT :** Les couteaux arrivent déjà aiguisés. **NE PAS** affûter vos couteaux immédiatement. **NE PAS** essayer d'affûter des couteaux mouillés ou mal nettoyés. Pour assurer un tranchant optimal, aiguiser les couteaux **au moins toutes les 2 semaines**.

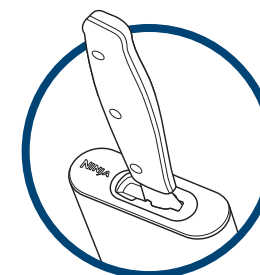
#### POUR AIGUISER :

1. Faites glisser le levier vers le bas du bloc couteaux.
2. Insérez un couteau Ninja propre dans la fente d'affûtage désignée, jusqu'à ce que la lame s'arrête net.



#### COUTEAUX À MANCHE LARGE

Insérez le couteau dans la partie gauche de la fente d'affûtage. (couteaux de chef et Santoku)

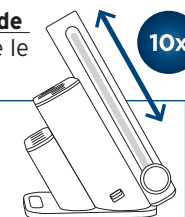


#### COUTEAUX À PETIT MANCHE

Insérez le couteau dans la partie droite de la fente d'affûtage. (couteaux universels, à steak, couteaux d'office)

3. En maintenant délicatement le couteau, **faites glisser le levier de haut en bas à 10 reprises**. Un léger clic se fait entendre lorsque le levier arrive tout en haut et tout en bas du bloc.

**REMARQUE :** Le levier doit parcourir l'intégralité du bloc pour affûter correctement, quelle que soit la taille du couteau, comme illustré ici. Tirer le levier vers le haut permet de positionner la meule d'affûtage en céramique, et tirer le levier vers le bas permet d'affûter le couteau.



4. Assurez-vous que le levier se trouve en bas du bloc. **Maintenez le bouton de déverrouillage enfoncé**, tout en retirant délicatement le couteau.
5. Rincez et séchez soigneusement le couteau après l'affûtage, pour retirer les copeaux de métal. Si le couteau n'est pas suffisamment affûté, **répétez les étapes ci-dessus**.

# NINJA

## StaySharp

### SYSTÈME DE COUTEAUX AVEC AIGUISEUR AMOVIBLE

Pour toute question ou pour enregistrer votre produit, rendez-vous sur [sharkninja.com](http://sharkninja.com)



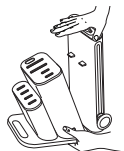
@ninkitchenuk



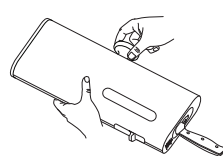
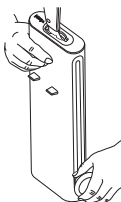
# Guide d'affûtage

## Détacher et refixer votre aigiseur Ninja

1. Détacher l'aigiseur : Appuyez sur le bouton de déverrouillage (côté droit) et éloignez l'aigiseur du bloc.



2. Choisir la position d'affûtage :  
**VERTICAL** **HORIZONTAL**



3. Aiguiser : Faites glisser le levier vers le haut et vers le bas à 10 reprises pour aiguiser votre couteau. Vous entendrez un clic à chaque extrémité.

4. Retirez le couteau : Maintenez le bouton de déverrouillage enfoncé tout en retirant le couteau de la fente.



5. Laver le couteau : Rincez et séchez soigneusement le couteau pour éliminer les copeaux de métal. Répétez l'opération si nécessaire.



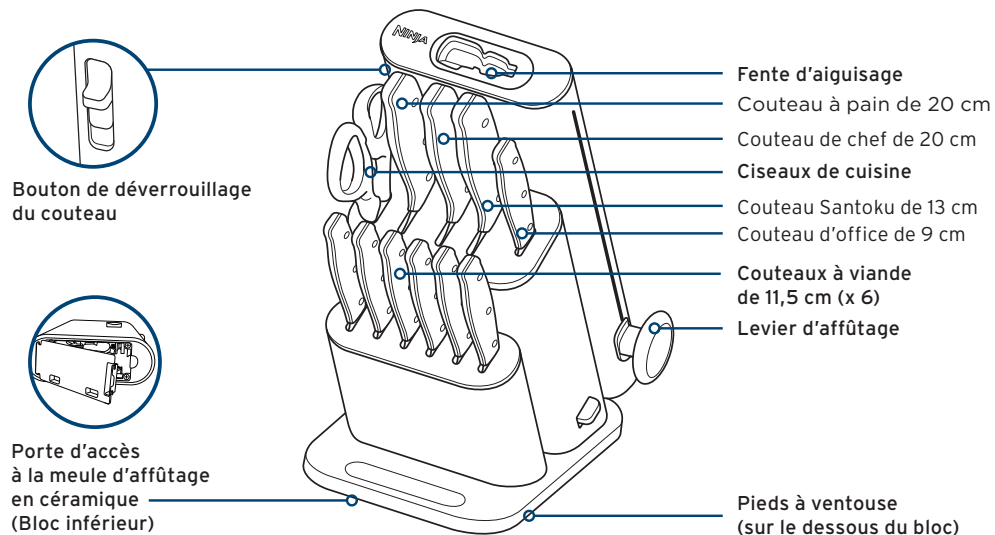
6. Remettre l'aigiseur en place : Alignez l'aigiseur avec les pieds du bloc et appuyez jusqu'à entendre un dé clic.

Rappel : Aiguiser vos couteaux toutes les 2 semaines pour de meilleurs résultats



**REMARQUE :** Avec le temps, de petits copeaux de métal provenant du processus d'affûtage peuvent s'accumuler à l'intérieur du bloc de l'aigiseur. Pour maintenir des performances et une propreté optimales, nous recommandons de nettoyer l'aigiseur tous les 20 affûtages ou lors du remplacement de la roue d'affûtage, selon ce qui arrive en premier. Cela permet d'assurer une efficacité d'aiguisage continue et d'éviter les accumulations.

## Contenu de la boîte



## Nettoyage et entretien



**LAVAGE À LA MAIN UNIQUEMENT.** Pour des performances optimales, lavez vos couteaux Ninja à la main uniquement.



**NE PAS** laver les couteaux au lave-vaisselle. Le lave-vaisselle peut réduire les performances et la durée de vie de vos couteaux, ainsi qu'endommager leur poignée et leur lame.



Les ciseaux se séparent en deux parties pour le nettoyage. Ouvrez complètement les ciseaux avec les lames orientées vers l'extérieur, puis retirez la pièce avec le trou du boulon.



Séchez soigneusement les couteaux avant de les ranger pour éviter les taches et les traces d'eau. **NE PAS** toucher le bord tranchant des couteaux.



Nettoyez votre bloc couteaux avec un torchon ou une serviette en papier à peine humide.



Pour de meilleurs résultats, nettoyez la meule d'affûtage en céramique tous les 6 mois à l'eau courante, à l'aide d'une brosse souple. **Remplacez la meule tous les 2 ans.**

# Conseils et astuces pour l'affûtage

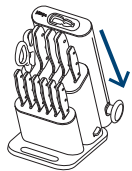
## UN AFFÛTAGE RÉGULIER N'ENDOMMAGERA PAS LES COUTEAUX.



Affûtez **UNIQUEMENT** des couteaux propres de la marque Ninja\*.



**NE PAS** affûter les ciseaux ou les couteaux à pain.



Avant d'insérer le couteau en vue de l'affûter, faites glisser le levier d'affûtage vers le bas du bloc couteaux. Vous éviterez ainsi d'endommager le couteau.

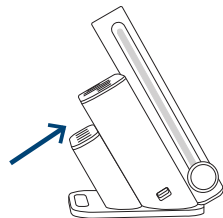


Pour retirer le couteau affûté, maintenez le bouton de déverrouillage enfoncé, tout en retirant délicatement le couteau.



Rincez et séchez soigneusement le couteau après l'affûtage, pour retirer les copeaux de métal.

**Conseil :** Pour retirer les copeaux de métal, nettoyez l'intérieur de l'aiguseur **deux fois par an**. Ouvrez le compartiment inférieur, puis essuyez la porte et l'intérieur (autant que possible) avec un chiffon humide. Laissez sécher à l'air libre.



Retirez tous les couteaux avant de manipuler le bloc. Pour libérer les ventouses, relevez doucement l'avant de l'aiguseur. Abaissez-le afin de réactiver les ventouses.



Répétez les étapes d'affûtage pour chaque couteau propre toutes les deux semaines.



Pour toute question complémentaire sur l'utilisation de vos couteaux, consultez le guide d'utilisation et d'entretien.

# Utilisation conseillée des couteaux



**Couteau de chef de 20 cm**  
Polyvalent et multifonctionnel, ce couteau est utilisé pour trancher, hacher, émincer et couper en dés.



Légumes

Fruits

Protéines

Herbes

Noix



**Couteau à pain de 20 cm**  
Pour trancher du pain, des tomates et des agrumes.



Pain

Tomates

Agrumes



**Couteau Santoku de 13 cm**  
Couteau polyvalent plus petit, utilisé pour trancher, couper en dés et émincer plus finement les aliments. Les encoches ovales le long de la lame empêchent les aliments de coller.



Légumes

Fruits

Protéines

Herbes

Poisson



**Couteau d'office de 9 cm**  
Pour couper, retirer le gras, ainsi qu'éplucher des petits fruits et légumes.



Petits légumes

Petits fruits



**Couteau à viande de 11,5 cm (x 6)**  
Pour trancher les protéines cuites, notamment les steaks, le poulet, les côtelettes et le poisson.



Protéines cuites



**Ciseaux de cuisine**  
Utilisés pour couper et tailler.



Herbes

Retrait du gras

\* Ninja StaySharp conçu pour les couteaux Ninja uniquement.

En utilisant des couteaux d'autres marques, vous risquez d'endommager les couteaux et l'aiguseur.

