

Benutzerhandbuch

EINSTELLEN DER WINKELFÜHRUNG

Drehen Sie den Winkleinstellring im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn, bis der dreieckige Indikator auf den gewünschten Winkel zeigt (Siehe Fig. 1). Die Winkelführung ist von 14° bis 25° einstellbar.

Hinweis:

Wenn der dreieckige Indikator auf 14° zeigt, drehen Sie nur im Uhrzeigersinn.

Wenn der Indikator auf 25° zeigt, drehen Sie nur gegen den Uhrzeigersinn.

Ein erzwungenes Verstellen über diese Grenzwerte hinaus kann das Produkt beschädigen.

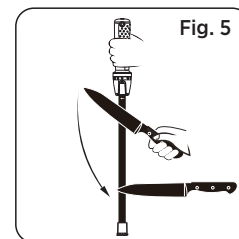
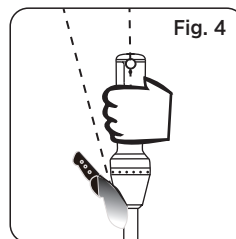
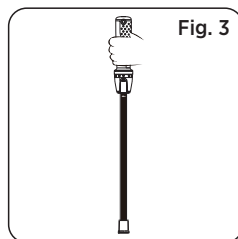
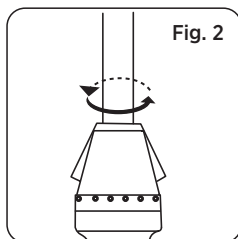
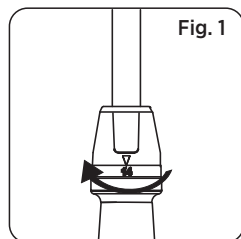
Gängige Schleifwinkel:

- Taschenmesser: 20° pro Seite
- Jagdmesser: 25° pro Seite
- Filetmesser: 17° pro Seite
- Taktische Messer: 25° pro Seite
- Europäische/Amerikanische Küchenmesser: 20° pro Seite
- Asiatische Küchenmesser: 14° oder 17° pro Seite

Hinweis: Wenden Sie sich an den Hersteller Ihres Messers oder an ein auf Messer spezialisiertes Fachgeschäft, um den exakten Schleifwinkel für Ihr Messer zu bestimmen.

DREHEN DER KERAMIKSTANGE

Drehen Sie die Keramikstange entgegen dem Uhrzeigersinn, wie durch den Pfeil auf der Stange angezeigt, um eine frische Schleiffläche mit der Winkelführung auszurichten (Siehe Fig. 2). Dies ermöglicht die vollständige Nutzung der Stangenoberfläche und verlängert die Lebensdauer des Produkts.



Hinweis: Wenn Sie dieses Produkt freihändig verwenden und die Stabspitze nicht auf einem Tisch abstützen, entfernen Sie die Gummikappe, um zu verhindern, dass sie durch das Messer beschädigt wird.

SCHLEIFANLEITUNG

1. Positionieren Sie die Schleifstange senkrecht mit der Spitze nach unten auf einem Schneidebrett, Tisch oder einer anderen geeigneten Oberfläche (Siehe Fig. 3). Üben Sie ausreichend Druck nach unten aus, um ein Verrutschen während des Schleifens zu verhindern.
2. Setzen Sie die Messerklinge mit der Ferse an die Winkelführung an (Siehe Fig. 4). Mit konstanter nach unten gerichteter Druck drücken Sie das Messer entlang des Stabs nach unten, während Sie es gleichzeitig von der Ferse zum Spitz hin zu sich ziehen (Siehe Fig. 5).
3. Wiederholen Sie diesen Vorgang auf der gegenüberliegenden Klingenseite.

4. Führen Sie abwechselnd Schleifbewegungen auf beiden Seiten aus, bis die Klinge scharf ist, und achten Sie dabei auf gleichmäßigen Druck.

Hinweis: Schleifen Sie stets die gesamte Länge der Klinge und achten Sie darauf, jeder Seite die gleiche Anzahl an Zügen zu geben, um eine gleichmäßige Schneide zu erhalten. Die Geschwindigkeit des Schleifens hat keinen Einfluss auf das Ergebnis.

PFLEGEHINWEIS: Keramik ist ein sehr verschleißfestes Material, aber gleichzeitig bruchempfindlich. Lassen Sie die Keramikstange nicht fallen und schlagen Sie sie nicht gegen harte Oberflächen. Um die Keramikoberfläche nach dem Schleifen von grauen Rückständen zu befreien, schrubben Sie die Stange vorsichtig mit einem Scheuerschwamm oder feinkörnigem Schleifpapier unter warmem Wasser. Spülen Sie sie anschließend gründlich mit klarem Wasser ab.

- Sehen Sie sich das zugehörige Demo-Video auf YouTube an: [bit.ly/111H122HVideo](https://www.youtube.com/watch?v=bit.ly/111H122HVideo)
Oder scannen Sie den QR-Code

- Für SHARPAL-Produkte gilt eine Garantie von **3 Jahren** ab Kaufdatum auf Material- und Verarbeitungsfehler. Diese Garantie schließt Schäden aus, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Veränderungen, normale Abnutzung und den natürlichen Verfall von Verbrauchsmaterialien bei regelmäßigem Gebrauch entstehen. Außerdem gilt die Garantie nur für nicht-industrielle und nicht-kommerzielle Nutzung. Wenn Sie einen Garantieanspruch geltend machen möchten, kontaktieren Sie uns bitte über die SHARPAL-Website oder senden Sie eine E-Mail direkt an warranty@sharpal.com.

