

Manuel d'utilisation

RÉGLAGE DU GUIDE D'ANGLE

Tournez le collier de réglage de l'angle dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse jusqu'à ce que l'indicateur triangulaire pointe vers l'angle désiré (Voir Fig. 1). Le guide d'angle peut être ajusté de 14° à 25°.

Remarque :

Lorsque l'indicateur triangulaire pointe sur 14°, ne tournez-le que dans le sens des aiguilles d'une montre.

Lorsque l'indicateur triangulaire pointe sur 25°, ne tournez-le que dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Forcer le réglage au-delà de ces limites pourrait endommager le produit.

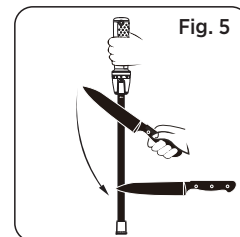
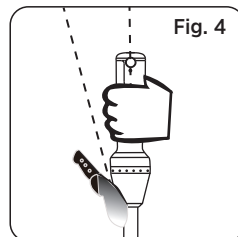
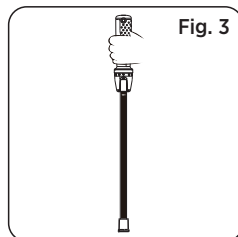
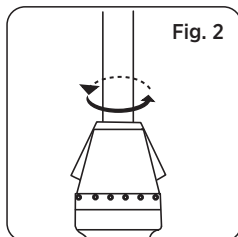
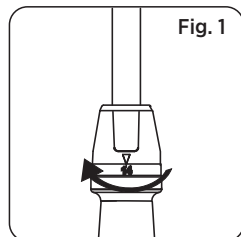
Angles de meulage courants :

- Couteaux de poche : 20° de chaque côté
- Couteaux de chasse : 25° de chaque côté
- Couteaux à filet : 17° de chaque côté
- Couteaux tactiques : 25° de chaque côté
- Couteaux de cuisine européens/américains : 20° de chaque côté
- Couteaux de cuisine asiatiques : 14° ou 17° de chaque côté

Remarque: Consultez le fabricant de votre couteau ou un magasin spécialisé pour déterminer l'exact angle adapté à votre couteau.

ROTATION DE LA TIGE EN CÉRAMIQUE

Tournez la tige en céramique dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, comme indiqué par la flèche sur la tige, pour aligner une nouvelle surface de meulage avec le guide d'angle (Voir Fig. 2). Cela permet une utilisation complète de la surface de la tige et prolonge sa durée de vie.



Remarque : Si vous utilisez ce produit à main levée au lieu de soutenir l'extrémité de la tige sur une table, retirez le capuchon en caoutchouc pour éviter qu'il ne soit coupé par le couteau.

INSTRUCTIONS DE AFFÛTAGE

1. Placez la tige de meulage verticalement, pointe vers le bas, sur une planche à découper, une table ou une autre surface appropriée (Voir Fig. 3). Appliquez une pression suffisante vers le bas sur la tige de meulage pour éviter qu'elle ne glisse pendant le processus de meulage.

2. Placez le talon de la lame de votre couteau contre le guide d'angle (Voir Fig. 4). En appliquant une pression constante vers le bas, poussez le couteau vers le bas le long de la tige tout en tirant le couteau vers vous, du talon à la pointe (Voir Fig. 5).

3. Répétez cette action sur le côté opposé de la lame du couteau.

4. Alternez les coups sur chaque côté jusqu'à ce que la lame soit tranchante, en maintenant une pression constante.

Remarque: Affûtez toujours toute la longueur de la lame du couteau et appliquez le même nombre de coups de chaque côté pour maintenir un tranchant régulier. La vitesse du processus n'a aucun impact sur le résultat.

ENTRETIEN : Le matériau céramique est très résistant à l'usure mais peut facilement se casser. Ne faites pas tomber la tige céramique ni ne la heurtez contre une surface dure. Pour nettoyer la surface céramique et éliminer les débris gris après l'affûtage, frottez doucement la tige avec une éponge à récurer ou du papier de verre à grain fin dans de l'eau tiède, puis rincez-la soigneusement à l'eau claire."

- Regardez la vidéo de démonstration sur YouTube: bit.ly/11H122HVideo
Ou scannez le code QR

- Les produits SHARPAL sont garantis contre les défauts de matériaux et de fabrication pendant **3 ans** à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou de modifications, l'usure normale ainsi que la diminution naturelle des composants consommables due à une utilisation régulière. De plus, la garantie est valable uniquement pour un usage non industriel et non commercial. Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez nous contacter via le site web de SHARPAL ou envoyer un e-mail directement à l'adresse suivante : warranty@sharpal.com.

