

Manuale d'uso

REGOLAZIONE GUIDA ANGOLARE

Ruotare il collare di regolazione dell'angolo in senso orario o antiorario finché l'indicatore triangolare non punta all'angolo desiderato (Vedi Fig. 1). La guida angolare può essere regolata da 14° a 25°.

Nota:

Quando l'indicatore triangolare punta a 14°, ruotare solo in senso orario.

Quando l'indicatore triangolare punta a 25°, ruotare solo in senso antiorario.

Forzare la regolazione oltre questi limiti potrebbe danneggiare il prodotto.

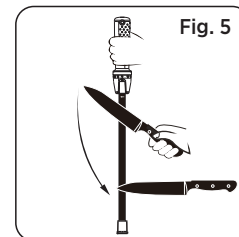
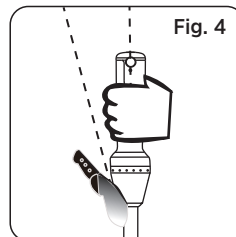
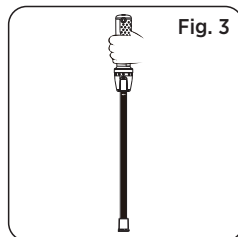
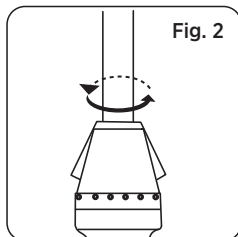
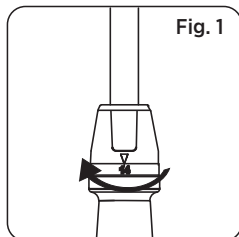
Angoli di affilatura comuni:

- Coltelli da tasca: 20° per lato
- Coltelli da caccia: 25° per lato
- Coltelli da filetto: 17° per lato
- Coltelli tattici: 25° per lato
- Coltelli da cucina euro/americani: 20° per lato
- Coltelli da cucina asiatici: 14° o 17° per lato

Nota: Consultare il produttore del coltello o un negozio di coltelli competente per determinare l'angolo esatto adatto al proprio coltello.

ROTAZIONE DELLA BARRA DIAMANTATA

Ruota la barra diamantata in senso antiorario, come indicato dalla freccia sulla barra, per allineare una nuova superficie di affilatura con il guide d'angolo (Vedi Fig. 2). Questo consente un uso completo della superficie della barra e ne prolunga la durata.



Nota: Se si utilizza questo prodotto senza supportare la punta del bastone su un tavolo, rimuovere il cappuccio di gomma per evitare che venga tagliato dal coltello.

ISTRUZIONI PER L'AFFILATURA

1. Posizionare il bastone per affilare verticalmente con la punta rivolta verso il basso su un tagliere, tavolo o altra superficie adatta (Vedi Fig. 3). Applicare una pressione sufficiente sul bastone per evitare che scivoli durante il processo di affilatura.
2. Posizionare il tallone della lama del coltello contro la guida angolare (Vedi Fig. 4). Con una pressione costante verso il basso, spingere il coltello lungo il bastone mentre si tira il coltello verso di sé dal tallone alla punta (Vedi Fig. 5).
3. Ripetere questa azione sul lato opposto della lama del coltello.
4. Alternare i colpi su ciascun lato finché la lama non sarà affilata, mantenendo una pressione costante.

Nota: Affilare sempre l'intera lunghezza della lama del coltello e dare a ciascun lato della lama lo stesso numero di colpi per mantenere un bordo di taglio uniforme. La velocità del processo non influisce sul risultato.

MANUTENZIONE: La superficie diamantata è resistente, ma dovrebbe essere pulita regolarmente per mantenere prestazioni ottimali. Dopo l'affilatura, pulisci delicatamente con una spazzola morbida o un panno umido per rimuovere i detriti metallici. Dovresti sempre conservare la barra diamantata in un luogo asciutto.

- Guarda il video dimostrativo su YouTube: bit.ly/111H122HVideo
Oppure scansiona il codice QR

- I prodotti SHARPAL sono coperti da garanzia contro difetti di materiali e lavorazione per **3 anni** dalla data di acquisto. Questa garanzia esclude i danni dovuti a uso improprio o alterazione, alla normale usura e al naturale deterioramento degli articoli consumabili a causa dell'uso regolare. Inoltre, la garanzia è valida solo per un uso non industriale e non commerciale. Se desideri presentare una richiesta di garanzia, contattaci tramite il sito web di SHARPAL o invia un'e-mail direttamente a warranty@sharpal.com.

