

Gebruikershandleiding

HOEKGELEIDER AANPASSEN

Draai de hoekverstelling met de klok mee of tegen de klok in totdat de driehoekige indicator naar de gewenste hoek wijst (Zie Fig. 1). De hoekgeleider kan worden ingesteld van 14° tot 25°.

Opmerking:

Wanneer de driehoekige indicator op 14° staat, alleen met de klok mee draaien.

Wanneer de driehoekindicator naar 25° wijst, alleen tegen de klok in draaien.

Als u de afstelling voorbij deze grenzen forceert, kan het product beschadigd raken.

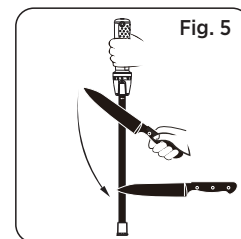
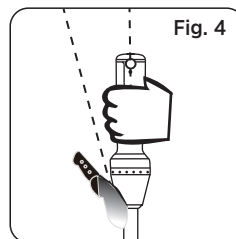
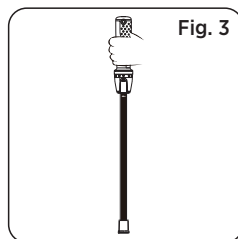
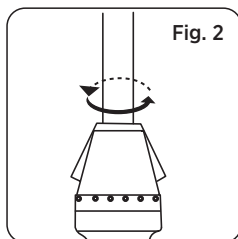
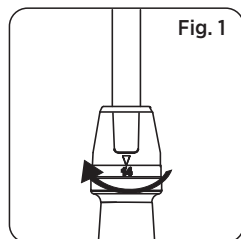
Veelvoorkomende slijphoeken:

- Zakmessen: 20° per kant
- Jachtmessen: 25° per kant
- Fileermessen: 17° per kant
- Tactische messen: 25° per kant
- Europese/Amerikaanse keukenmessen: 20° per kant
- Aziatische keukenmessen: 14° of 17° per kant

Opmerking: Raadpleeg de fabrikant van het mes of een deskundige messenwinkel om de exacte geschikte hoek voor uw mes te bepalen.

ROTEREN VAN DE DIAMANTSTAAF

Draai de diamantstaaf tegen de klok in, zoals aangegeven door de pijl op de staaf, om een verse slijpoppervlakte uit te lijnen met de hoekgeleider (Zie Fig. 2). Dit maakt volledig gebruik van de oppervlakte van de staaf mogelijk en verlengt de levensduur ervan.



Opmerking: Als u dit product uit de hand gebruikt in plaats van de punt van de staaf op een tafel te ondersteunen, verwijder dan het rubberen kapje om te voorkomen dat het door het mes wordt doorsneden.

SLIJPINSTRUCTIES

1. Plaats de slijpstaaf verticaal met de punt naar beneden op een snijplank, tafel of ander geschikt oppervlak (Zie Fig. 3). Oefen voldoende neerwaartse druk uit op de staaf om wegglijden tijdens het slijpen te voorkomen.
2. Plaats de hiel van het mes tegen de hoekgeleider (Zie Fig. 4). Met constante neerwaartse druk, duw het mes langs de staaf terwijl u het mes van hiel tot punt naar u toe trekt (Zie Fig. 5).
3. Herhaal deze handeling aan de tegenovergestelde kant van het mes.
4. Wissel de bewegingen af tussen beide zijden totdat het mes scherp is, met gelijke druk.

Opmerking: Slijp altijd de volledige lengte van het mes en geef beide zijden hetzelfde aantal halen om een gelijkmatige snede te behouden. De snelheid van het slijpen heeft geen invloed op het resultaat.

ONDERHOUD: De diamantlaag is duurzaam maar moet regelmatig worden schoongemaakt om optimale prestaties te behouden. Na het slijpen, scrub met een zachte borstel of een vochtig doek voorzichtig om metaaldebris te verwijderen. Bewaar de diamantstaf altijd op een droge plaats.

- Bekijk de demo-video op YouTube: bit.ly/111H122HVideo
Of scan de QR-code

- SHARPAL-producten hebben een garantie van **3 jaar** vanaf de aankoopdatum tegen materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen schade door verkeerd gebruik of wijziging, normale slijtage en het natuurlijke verlies van verbruiksgoederen door regulier gebruik. Daarnaast is de garantie alleen geldig voor niet-industrieel en niet-commercieel gebruik. Als u een garantieclaim wilt indienen, neem dan contact met ons op via de SHARPAL-website of stuur direct een e-mail naar warranty@sharpal.com.

