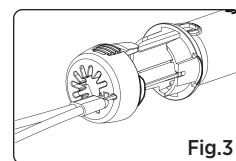
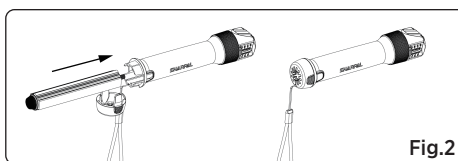
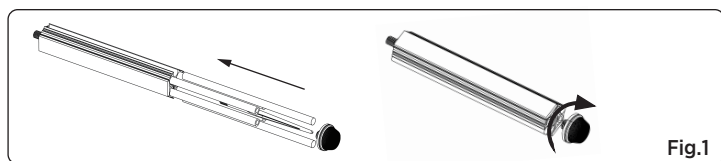


MONTEREN EN VERVERGEN VAN SLIJPSHAVEN

Draai de stopblokknop tegen de klok in om hem los te maken. Plaats de benodigde slijpstafjes in de buitenste cirkelvormige groeven. Plaats de overige staven in de binnenste gaten. Draai de stopblokknop met de klok mee om alle slijpstaven veilig op hun plaats te plaatsen (Zie Fig. 1).



DEMONTEREN EN OPSLAAN VAN SCHUURMIDDELEN HOUDER

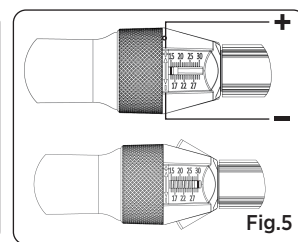
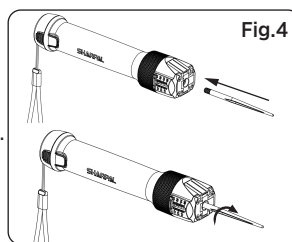
1. Draai de houder voor het schuurmiddel linksom om deze uit het montagegat te verwijderen.
 2. Druk op de gesp van de eindkap van het handvat om deze te openen. Steek de schuurmiddelhouder in het handvat en zorg ervoor dat de stopblokknop naar de eindkap van het handvat wijst (Zie Fig. 2).
 3. Zet de steunhouder voor schuurmiddelen op zijn plaats vast en druk vervolgens op de eindkap van het handvat om deze te sluiten.
- Tip:** Het halfronde uitsteeksel op de eindkap van de handgreep is uitgelijnd met de overeenkomstige halfronde uitsparing op de handgreep (Zie Fig. 3).

HET MONTEREN VAN DE CONISCHE DIAMANTSTAAF

De taps toelopende diamantstaaf bevindt zich precies in het midden van de binnenste gaten van de houder voor het schuurmiddel. Draai de stopblokknop linksom los om de taps toelopende diamantstaaf uit de houder te halen. Schroef de taps toelopende diamantstaaf stevig met de klok mee in de onderkant van het montagegat (Zie Fig. 4).

HOEKGELEIDER AANPASSEN

- Draai de hoekafstelkraag in de richting aangegeven door de pijl.
 - Draai hem in de '+'-richting om de hoek van de geleider te vergroten.
 - Draai hem in de '-'-richting om de hoek van de geleider te verkleinen.
- Pas de hoekafstelkraag aan totdat de rode indicatorlijn naar de gewenste hoek wijst. De hoekmeter kan worden afgesteld binnen een bereik van 15° tot 30° (Zie Fig. 5).

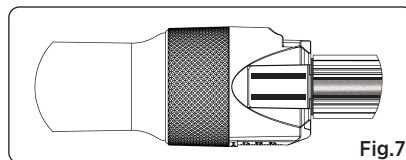
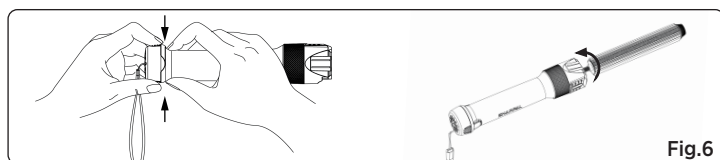


GEMEENSCHAPPELIJKE SLIJPHOEKEN:

Type mes of gereedschap	Gebruikelijke hoek
CHakmes/Machete	25 - 30 graden
Jacht/zak/survival/sportmessen	20 - 25 graden
Chefs-/Keuken/Kleinere/Uitbenen/Snijmessen	17 - 22 graden
Filet/schil/sushi-messen Het meeste Japanse bestek	15 - 17 graden

Opmerking: Raadpleeg de fabrikant van uw mes of informeer bij een deskundige messenwinkel welke hoek precies geschikt is voor uw mes.

MONTAGE VAN DE STEUNHOUDER VOOR SCHUURMIDDELEN



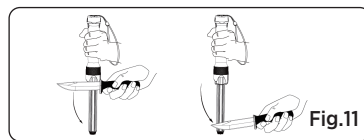
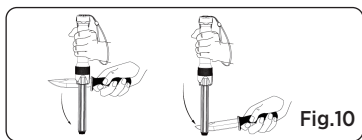
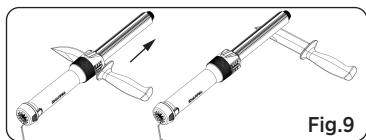
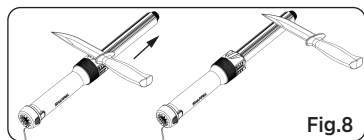
1. Druk op de gesp van de eindkap van het handvat om deze te openen en haal de steunhouder voor schuurmiddelen uit het handvat (Zie Fig. 6).
 2. Schroef het schroefdraad van de steunhouder voor schuurmiddelen met de klok mee in de onderkant van het montagegat (Zie Fig. 6).
- Opmerking:** Zorg ervoor dat de slijpstaf tussen de twee referentielijnen op de hoekgeleider is gepositioneerd (Zie Fig. 7).

INSTRUCTIE VOOR HET SLIJPEN VAN MES

1. Selecteer de juiste slijpstaven en slijphoek op basis van de staat van het mes.
 - Grof korrel 325 (45 micron)** - Snel het botte en beschadigde mes slijpen of de snede van uw mes of gereedschap opnieuw instellen
 - Extra fijn korrel 1000 (15 micron)** - Slijtage van de snede
 - Keramische staaf** - verfijning van de snijkant
2. Plaats de hiel van het mesblad tegen de hoekgeleider. **DUW** het mes van u af, alsof u een dun plakje van de bovenkant van de slijpstaf probeert te snijden. Duw het mesblad over de slijpstaf terwijl u duwt om de snijkant helemaal tot aan de punt van het lemmet te slijpen (Zie Fig. 8).
3. Plaats de hiel van het tegenoverliggende mesblad tegen de tegenoverliggende hoekgeleider. Herhaal de **DJUWENDE** slag op dezelfde manier als stap 2 (Zie Fig. 9).
4. Ga door met het slijpen van beide zijden van uw mes totdat het echt scherp aanvoelt. Als u bent begonnen met diamantstaven met een korrelgrootte 325 (45 micron), schakel dan over naar diamantstaven met een korrelgrootte 1000 (15 micron) en herhaal het slijpproces. Schakel vervolgens over op keramische staven en herhaal het bovenstaande proces om de snijkant te verfijnen. Als het mes of het gereedschap alleen een bijgewerkte of gepolijste rand nodig heeft, gebruik dan alleen diamantstaven of keramische staven met een korrelgrootte van 1000 (15 micron).

La lama del coltello può essere affilata anche posizionando l'affiltoio in verticale con la punta rivolta verso il basso su una superficie adatta (Vedi Fig.10 & Fig.11).

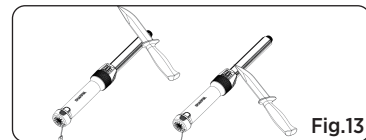
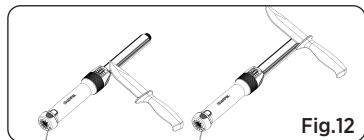
Nota: Affilare sempre l'intera lunghezza della lama del coltello e dare ad entrambi i lati della lama lo stesso numero di passate per mantenere un taglio uniforme.



ISTRUZIONI PER L'USO DELLA CORAMELLA IN PELLE

Note: Entrambe le coramelle in pelle sono preassemblate e non rimovibili.

1. Tenere il manico con la coramella in pelle rivolta verso l'alto. Posizionare la lama sulla superficie della coramella, assicurandosi che il filo tagliente sia rivolto verso il manico. Applicare una leggera pressione e **SPINGERE** la lama **LONTANO** da sé lungo la lunghezza della coramella - partendo dal tallone e finendo alla punta (Vedi Fig. 12).
2. Quando la lama raggiunge la parte superiore della coramella, girarla per affilare l'altro lato. Il filo tagliente dovrebbe essere rivolto verso la parte superiore della coramella. **TIRARE** la lama **VERSO** il manico per affilare l'intero filo tagliente (Vedi Fig. 13).
3. Alternare l'affilatura su entrambi i lati della lama fino a raggiungere il filo tagliente desiderato.



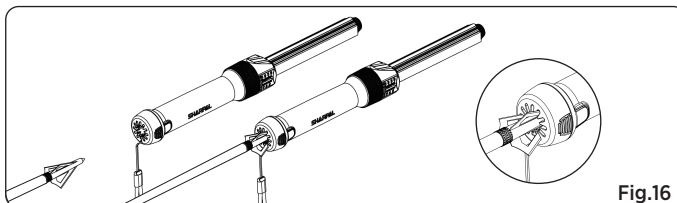
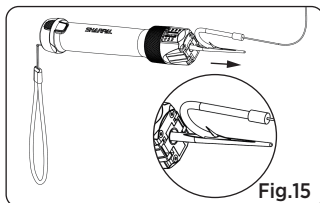
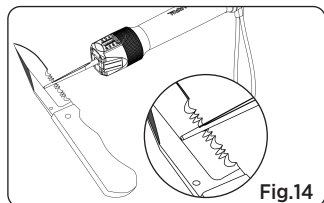
La pelle liscia e la pelle scamosciata servono scopi distinti nel processo di affilatura. I rasi dritti e le lame più piccole vengono tipicamente affilati sul lato liscio della coramella. La pelle liscia lucida il metallo, eliminando eventuali sbavature microscopiche, e lascia un bordo nitido e affilatissimo. È ideale per rifinire e mantenere l'affilatura di questi strumenti di taglio delicati. I coltelli e le lame più grandi vengono invece comunemente affilati sul lato in pelle scamosciata. La pelle scamosciata modifica sottilmente il bisello della lama e crea un effetto di micro-bisello, aumentando la durata del filo tagliente. Un eccellente filo può essere rapidamente e comodamente ottenuto per soddisfare le esigenze di vari compiti di taglio. Per ottenere un filo affilatissimo e lucidato a specchio, il composto lucidante verde può essere spalmato su tutta la superficie della coramella in pelle (il composto lucidante verde non è incluso nel prodotto).

Nota: Non spingere il filo tagliente nella coramella, in quanto ciò taglierà la superficie della pelle, causando la smussatura del filo tagliente e danneggiando la coramella.

ISTRUZIONI PER L'AFFILATURA DI DENTELLATURE E GANCI DA SVENTRAMENTO: (Vedi Fig. 14)

1. Assemblare e stringere la bacchetta di diamante conica nel manico. Tenere l'affilatore e il coltello come mostrato.
2. Allineare la bacchetta con il filo tagliente della dentellatura o del gancio da sventramento, adeguando l'angolo di affilatura.
3. Spingere la bacchetta attraverso la dentellatura o il gancio da sventramento applicando una pressione moderata e facendo rotolare la bacchetta mentre si spinge. Ripetere fino a raggiungere l'affilatura desiderata.
4. Ripetere i Passaggi 2 e 3 per tutte le dentellature o l'intero gancio da sventramento.

Nota: Alcuni ganci da sventramento hanno doppio bisello e richiedono l'affilatura su entrambi i lati.



ISTRUZIONI PER L'AFFILATURA DI AMI:

Assemblare e stringere la bacchetta di diamante conica nel manico. Inserire l'amo nella scanalatura della bacchetta di diamante conica e far scorrere il filo lungo la scanalatura per affilarlo (Vedi Fig. 15).

ISTRUZIONI PER LA CHIAVE UNIVERSALE PER PUNTE DI FRECCIA

Inserire la punta di freccia nella fessura della chiave sul cappuccio all'estremità di manico. Assicurarsi che sia posizionata saldamente all'interno della fessura. Allineare l'asta della freccia con le filettature della punta di freccia e stringerla fermamente (Vedi Fig. 16).

Per rimuovere la punta di freccia dall'asta della freccia, seguire lo stesso processo al contrario.

Nota: Prima di stringere o rimuovere la punta di freccia, assicurarsi che il supporto porta abrasivi sia rimosso dal manico.

MANUTENZIONE

1. Pulire le bacchette di diamante e la bacchetta conica con un panno asciutto dopo ogni utilizzo. Per una pulizia più profonda, utilizzare un panno umido per rimuovere eventuali residui.
2. Il materiale ceramico è estremamente resistente all'usura ma può rompersi facilmente. Non lasciar cadere la bacchetta in ceramica o colpirla contro una superficie dura. Per pulire le bacchette in ceramica, strofinarle in acqua calda con una spazzola delicata e un detergente da cucina.
3. Mantenere la coramella in pelle pulita e leggermente oliata quando essa diventa asciutta.

ATTENZIONE: L'affilatura è un'attività intrinsecamente pericolosa. Mantenere la massima attenzione e non tentare mai di affilare se non si è in pieno possesso delle proprie capacità mentali e fisiche.

AVVERTENZE: Questo prodotto contiene piccole parti e non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

- Guarda il video dimostrativo su YouTube: bit.ly/210Nvideo
- Oppure scansiona il codice QR

- SHARPAL garantisce che tutti i suoi prodotti siano privi di difetti di materiali e di fabbricazione per **3 anni** dalla data di acquisto in condizioni di normale usura, ad eccezione dei danni causati da uso improprio o alterazione. QUESTA GARANZIA SI APPLICA SOLO ALL'USO NON INDUSTRIALE O NON COMMERCIALE. Per fare una richiesta di garanzia, contattaci attraverso il sito Web di SHARPAL o invia un'e-mail direttamente a warranty@sharpal.com.

