

Benutzerhandbuch

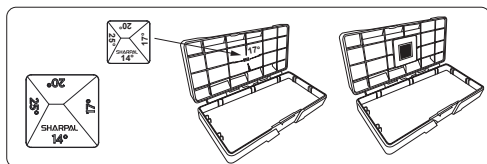
Verwendung der Schärfwinkel-Führung Die mitgelieferte Schärfwinkel-Führung hilft Anfängern, einen gleichmäßigen Schärfwinkel einzuhalten. Sie bleibt an ihrem Platz und bewegt sich nicht mit dem Messer, wodurch sie ideal ist, um die richtige Schärfttechnik zu erlernen, Muskelgedächtnis aufzubauen und die Schärffähigkeiten zu verfeinern. Wenn Sie bereits Erfahrung im Schärfen haben, können Sie den Stein auch **ohne** Führung verwenden.

Übliche Schärfwinkel:

- 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 fachkundiges Messergeschäft, um den für Ihr Messer exakt geeigneten Schärfwinkel zu bestimmen.



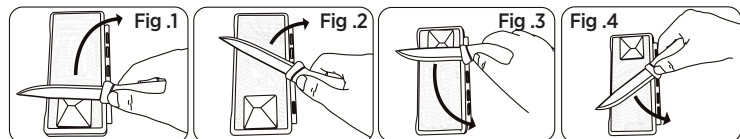
ANWENDUNG

1. Wählen Sie je nach Zustand der Klinge die passende Seite des Diamant-Schleifsteins.

Artikel-Nr.	Größe	Körnung	Mikron	Anwendung
156N	152 mm x 63 mm	Grob 325	45	Stellt stumpfe Schneiden wieder her
		Extra Fein 1200	12	Abziehen für ein rasiermesserscharfes Finish
162N	203 mm x 76 mm	Grob 325	45	Stellt stumpfe Schneiden wieder her
		Extra Fein 1200	12	Abziehen für ein rasiermesserscharfes Finish
163N	203 mm x 76 mm	Extra Grob 220	60	Repariert stark beschädigte Schneiden
		Fein 600	25	Glättet die Schneide und verbessert die Schärfe

2. Schärfttechniken:

- Eine gängige Methode ist die Technik der **alternierenden Züge**, bei der Sie zuerst eine Seite der Klinge und anschließend die andere schärfen, um eine gleichmäßige und scharfe Schneide zu erzielen, wie in den untenstehenden Abbildungen dargestellt.
- Eine weitere Vorgehensweise ist der **einseitige Schliff**, bei dem zunächst eine Seite vollständig geschärft wird, bevor auf die andere Seite gewechselt wird.
- Wenn Sie eine bevorzugte Schärfmethode haben, können Sie diese verwenden, solange Sie einen gleichmäßigen Winkel und gleichmäßige Züge beibehalten.
- Üben Sie beim Schärfen **leichten Druck** aus, um die Lebensdauer der Diamantoberfläche zu verlängern.
- Beginnen Sie mit der gröberen Seite und beenden Sie den Vorgang mit der feineren Seite, um eine fein abgezogene Schneide zu erhalten.
- Wenn die Messerklinge oder das zu schärfende Werkzeug lediglich eine Nachschärfung oder ein Auffrischen der Schneide benötigt, verwenden Sie ausschließlich die Seite mit Körnung 1200 (12 Mikron).



WARTUNG & REINIGUNG

- Wischen Sie den Stein nach dem Schärfen mit einem trockenen Papiertuch ab.
- Wenn sich Metallabrieb ansammelt, reinigen Sie die Oberfläche mit einem Radiergummi oder einer Nylonbürste.
- Bewahren Sie den Schleifstein an einem trockenen Ort auf, um eine Oxidation von auf der Oberfläche verbliebenen Metallpartikeln zu vermeiden.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN (FAQS)

Warum fühlt sich mein Diamantschleifstein anfangs sehr aggressiv an, wird aber mit der Zeit glatter? Nutzt er sich zu schnell ab?

Das ist völlig normal! Die raue Oberfläche schärft anfangs sehr aggressiv. Mit der Nutzung wird sie glatter und legt mehr Diamanten frei, was für eine gleichbleibende Leistung sorgt. Die Einlaufphase variiert, erfordert jedoch in der Regel mehrere Anwendungen. Ihr Schleifstein nutzt sich nicht ab – er passt sich für den langfristigen Einsatz an!

Warum sollte ich Metallspäne während des Schärfens regelmäßig von Diamantstein und Messer entfernen?

Metallspäne können die Diamantoberfläche verstopfen und sich am Messer ablagern, was die Schärflistung beeinträchtigt. Regelmäßige Reinigung trägt dazu bei, eine optimale Leistung zu erhalten, die Effizienz zu verbessern und die Lebensdauer des Diamantschleifsteins zu verlängern.

Wird beim Schärfen Wasser oder Öl benötigt?

Trocken schärfen. Es wird weder Wasser noch Öl benötigt. Wenn Sie dennoch Wasser oder Öl verwenden möchten, reinigen und trocknen Sie die Oberfläche unmittelbar nach dem Schärfen gründlich.

Warum erscheinen nach dem Schärfen dunkle Stellen auf dem Stein?

Die dunklen Bereiche sind getrocknete Rückstände vom Schärfen und kein Zeichen für Diamantverschleiß. Sie beeinträchtigen die Leistung nicht und können belassen werden. Bei leichten Verfärbungen verwenden Sie einen Radiergummi. Bei hartnäckigen Flecken reinigen Sie den Stein mit Bar Keepers Friend und lassen ihn vollständig an der Luft trocknen.

Sollte ich beim Schärfen hohen Druck ausüben?

Nein. Übermäßiger Druck kann den Diamantverschleiß beschleunigen. Verwenden Sie leichten Druck für effektives Schärfen und eine längere Lebensdauer.

Wie lange hält der Schleifstein?

Die Lebensdauer hängt von Nutzung und Pflege ab. Bei sachgemäßer Handhabung kann der Schleifstein viele Jahre halten, selbst bei regelmäßigem Schärfen (3–4 Mal pro Woche). Leichter Druck und regelmäßige Reinigung erhöhen die Haltbarkeit.

Was verursacht Rost auf dem Stein und wie kann ich ihn entfernen?

Die Basis dieses Produkts besteht aus **Edelstahl** und rostet nicht. Eventueller Rost entsteht durch Eisenabrieb, der auf der Oberfläche verbleibt und bei fehlender Reinigung oxidiert. Verwenden Sie Bar Keepers Friend-Pulver und stellen Sie sicher, dass der Stein nach der Reinigung vollständig an der Luft getrocknet wird.

Wie reinige ich den Diamantschleifstein?

Wischen Sie Rückstände mit einem trockenen Papiertuch ab. Bei Verstopfung reinigen Sie die Oberfläche mit einem Radiergummi oder einer Nylonbürste, um die Leistung wiederherzustellen.

Warum weist die Oberfläche nach dem Schärfen Kratzer auf?

Die Kratzer sind normale Gebrauchsspuren und beeinträchtigen die Leistung des Diamantschleifsteins nicht. Die Diamantschicht bleibt intakt, sodass die Schärflistung weiterhin vollständig erhalten bleibt.

Der erhaltene Schleifstein weist an den kürzeren Seiten kleine Vertiefungen auf. Ist das normal?

Ja, das ist normal. Diese Vertiefungen entstehen durch die während des Galvanisierungsprozesses verwendeten Klammern und stellen weder einen Defekt noch ein Anzeichen für vorherige Nutzung dar.

- Sehen Sie sich das zugehörige Demo-Video auf YouTube an: bit.ly/diamond-stone

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 Garantianspruch geltend machen möchten, kontaktieren Sie uns bitte über die SHARPAL-Website oder senden Sie eine E-Mail direkt an warranty@sharpal.com.

