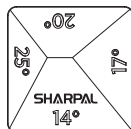


Manuel d'utilisation

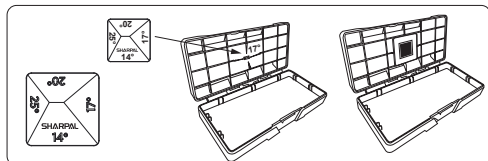
Utilisation du guide d'angle d'affûtage Le guide d'angle d'affûtage inclus aide les débutants à maintenir un angle d'affûtage constant. Il reste en place et ne se déplace pas avec le couteau, ce qui le rend idéal pour apprendre la bonne technique d'affûtage, développer la mémoire musculaire et perfectionner les compétences d'affûtage. Si vous avez de l'expérience en affûtage, vous pouvez choisir d'utiliser la pierre sans le guide.

Angles d'affûtage courants :

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



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



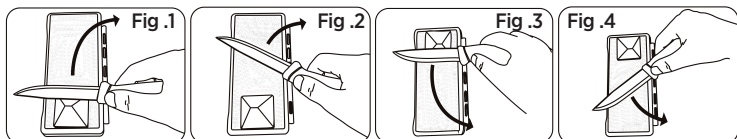
MODE D'EMPLOI

1. Sélectionnez le côté approprié de la pierre à aiguiser diamant en fonction de l'état de votre lame.

Réf. article	Dimensions	Grain	Microns	Application
156N	152 mm x 63 mm	Gross 325	45	Restaure les tranchants émoussés
		Extra fin 1200	12	Affilage pour une finition rasoir
162N	203 mm x 76 mm	Gross 325	45	Restaure les tranchants émoussés
		Extra fin 1200	12	Affilage pour une finition rasoir
163N	203 mm x 76 mm	Extra grossier 220	60	Répare les tranchants fortement endommagés
		Fin 600	25	Lisse et améliore le tranchant

2. Techniques d'affûtage:

- Une méthode courante est la technique des **passes alternées**, qui consiste à affûter un côté de la lame puis l'autre afin d'obtenir un tranchant uniforme et bien affûté, comme illustré dans les figures ci-dessous.
- Une autre approche est la **passer sur un seul côté**, qui consiste à affûter complètement un côté avant de passer à l'autre.
- Si vous avez une méthode d'affûtage préférée, vous pouvez utiliser celle qui vous convient le mieux, à condition de maintenir un angle stable et des passes régulières.
- Appliquez une **pression légère** pendant l'affûtage afin de prolonger la durée de vie de la surface diamantée.
- Si vous commencez par le côté le plus grossier, terminez par le côté le plus fin pour obtenir un tranchant affilé et poli.
- Si la lame du couteau ou l'outil à affûter nécessite uniquement une retouche ou un rafraîchissement du tranchant, utilisez uniquement le côté 1200 (12 microns).



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Après l'affûtage, essuyez la pierre avec une serviette en papier sèche.
- Si des limaille(s) métallique(s) s'accumulent, nettoyez la surface à l'aide d'une gomme ou d'une brosse en nylon.
- Rangez la pierre à aiguiser dans un endroit sec afin d'éviter l'oxydation des particules métalliques restantes sur la surface.

FOIRE AUX QUESTIONS (FAQ)

Pourquoi ma pierre diamantée paraît-elle très agressive au début, puis plus douce avec le temps ? S'use-t-elle trop rapidement ?

C'est tout à fait normal ! La surface rugueuse affûte de manière agressive au départ. Avec l'utilisation, elle devient plus lisse, exposant davantage de diamants pour des performances constantes. La période de rodage varie, mais nécessite généralement plusieurs utilisations. Votre pierre ne s'use pas : elle s'adapte pour un usage à long terme.

Pourquoi faut-il nettoyer fréquemment les résidus métalliques de la pierre diamantée et du couteau pendant l'affûtage ?

Les résidus métalliques peuvent obstruer la surface diamantée et s'accumuler sur le couteau, ce qui affecte les performances d'affûtage. Un nettoyage fréquent permet de maintenir un rendement optimal, d'améliorer l'efficacité et de prolonger la durée de vie de la pierre diamantée.

Faut-il utiliser de l'eau ou de l'huile lors de l'affûtage ?

Affûtez à sec. Aucune eau ni huile n'est nécessaire. Si vous choisissez d'utiliser de l'eau ou de l'huile, nettoyez et séchez soigneusement la surface après l'affûtage.

Pourquoi des marques sombres apparaissent-elles sur la pierre après l'affûtage ?

Les zones sombres correspondent à des résidus secs issus de l'affûtage et non à une usure du diamant. Elles n'affectent pas les performances et peuvent être laissées telles quelles. Pour les marques légères, utilisez une gomme. Pour les taches tenaces, nettoyez avec du Bar Keepers Friend et laissez sécher complètement à l'air libre.

Dois-je appliquer une forte pression lors de l'affûtage ?

Non. Une pression excessive peut accélérer l'usure du diamant. Utilisez une pression légère pour un affûtage efficace et des performances durables.

Quelle est la durée de vie de la pierre à aiguiser ?

La durée de vie dépend de l'utilisation et de l'entretien. Avec un entretien approprié, elle peut durer de nombreuses années, même avec un affûtage régulier (3 à 4 fois par semaine). Une pression légère et un nettoyage régulier améliorent la durabilité.

Qu'est-ce qui provoque l'apparition de rouille sur la pierre et comment l'éliminer ?

La base de ce produit est en **acier inoxydable** et ne rouille pas. Toute rouille provient de limaille de fer laissée sur la surface, qui s'oxyde si elle n'est pas nettoyée. Utilisez la poudre Bar Keepers Friend et assurez-vous que la pierre soit complètement séchée à l'air après le nettoyage.

Comment nettoyer la pierre diamantée ?

Utilisez une serviette en papier sèche pour éliminer les résidus. Si la surface est obstruée, nettoyez-la avec une gomme ou une brosse en nylon afin de restaurer ses performances.

Pourquoi la surface présente-t-elle des rayures après l'affûtage ?

Les rayures sont des signes normaux d'utilisation et n'affectent pas les performances de la pierre diamantée. La couche de diamant reste intacte, ce qui permet de conserver une efficacité d'affûtage optimale.

La pierre que j'ai reçue présente de petits trous sur les côtés les plus courts. Est-ce normal ?

Oui, c'est normal. Ces trous sont causés par les pinces utilisées lors du processus de galvanoplastie et ne constituent ni un défaut ni un signe d'utilisation antérieure.

Regardez la vidéo de démonstration sur YouTube: bit.ly/diamond-stone

- 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.

