

Benutzerhandbuch

Verwendung der Schleifwinkelhilfe Die beiliegende Schleifwinkelhilfe hilft Anfängern dabei, einen gleichmäßigen Schleifwinkel beizubehalten. Sie bleibt an Ort und Stelle und bewegt sich nicht mit dem Messer, was sie ideal macht, um die richtige Schleiftechnik zu erlernen, Muskelgedächtnis zu entwickeln und die Schleiffähigkeiten zu verbessern. Wenn Sie bereits Erfahrung im Schleifen haben, können Sie den Stein auch ohne die Winkelhilfe verwenden.

Gängige Schleifwinkel:

- 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 Fachgeschäft, um den genauen Winkel für Ihr Messer zu bestimmen.

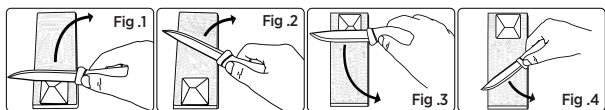
WIE ZU VERWENDEN

1. Zum Schärfen vorbereiten: Legen Sie den Schleifstein auf eine stabile Unterlage. Verwenden Sie die mitgelieferte Anti-Rutsch-Matte, um die Stabilität zu erhöhen und Bewegungen während des Schärfens zu verhindern. Wählen Sie die geeignete Körnung.

Artikel-Nr.	Körnung (US-Mesh)	Mikron	Anwendung
168H	Grob 325	45	Stumpfe Kanten wiederherstellen
	Extra Fein 1000	15	Hont für ein rasiermesserscharfes Finish
169H	Extra Grob 220	60	Repariert stark beschädigte Kanten
	Fein 600	25	Glättet und verbessert die Schärfe

2. Schärfungstechniken:

- Eine gängige Methode ist die Technik des abwechselnden Schleifens, bei der erst die eine, dann die andere Seite der Klinge geschärft wird, um eine gleichmäßige und scharfe Schneide zu erhalten, wie in den Abbildungen unten dargestellt.
- Eine andere Methode ist der einseitige Durchgang, bei dem Sie eine Seite vollständig schärfen, bevor Sie zur anderen Seite wechseln.
- Wenn Sie eine bestimmte Schärfmethode bevorzugen, können Sie diejenige anwenden, die für Sie am besten geeignet ist, solange Sie einen gleichmäßigen Winkel und gleichmäßige Striche beibehalten.
- Üben Sie beim Schärfen leichten Druck aus, um die Lebensdauer der Diamantoberfläche zu verlängern.
- Wenn Sie mit der gröberen Seite beginnen, schließen Sie mit der feineren Seite ab, um eine geschliffene Kante zu erhalten.



WARTUNG UND REINIGUNG

After Wischen Sie den Stein nach dem Schärfen mit einem trockenen Papierhandtuch ab.
If Metallspäne ansammeln, reinigen Sie die Oberfläche mit einem Radiergummi oder einer Nylonbürste.
Store den Schärstein an einem trockenen Ort aufbewahren, um die Oxidation von Metallpartikeln auf der Oberfläche zu verhindern.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN (FAQS)

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

Das ist normal! Die raue Oberfläche schärft anfangs aggressiv. Mit zunehmender Benutzung wird sie glatter und legt mehr Diamanten für eine gleichmäßige Leistung frei. Die Einarbeitungszeit ist unterschiedlich, dauert aber in der Regel mehrere Male. Ihr Stein nutzt sich nicht ab - er stellt sich auf eine langfristige Nutzung ein!

Ist beim Schärfen Wasser oder Öl erforderlich?

Verwenden Sie kein Wasser, da dies zum Rosten der Metallspäne auf der Steinoberfläche führen kann. Tests haben gezeigt, dass es nur minimale Leistungsunterschiede zwischen dem Schärfen mit Öl und dem trockenen Schärfen gibt, daher ist Öl nicht erforderlich.

Warum erscheinen nach dem Schärfen dunkle Flecken auf dem Stein?

Bei den dunklen Flecken handelt es sich um getrockneten Schmutz vom Schärfen, nicht um ein Zeichen von Diamantverschleiß. Diese Flecken beeinträchtigen die Leistung nicht und können so belassen werden, wie sie sind. Für kleinere Flecken können Sie einen Radiergummi verwenden. Bei hartnäckigen Flecken reinigen Sie sie mit Bar Keepers Friend und lassen Sie sie vollständig an der Luft trocknen.

Sollte ich beim Schärfen hohen Druck ausüben?

Nein, übermäßiger Druck kann die Abnutzung der Diamanten beschleunigen. Verwenden Sie einen leichten Druck, um ein effektives Schärfen und eine länger anhaltende Leistung zu erzielen.

Wie lange hält der Schleifstein?

Die Lebensdauer hängt von Gebrauch und Pflege ab. Bei richtiger Pflege kann er jahrelang halten, selbst bei regelmäßigem Schärfen (3-4 Mal pro Woche). Leichter Druck und regelmäßiges Reinigen erhöhen die Haltbarkeit.

Wie entsteht Rost auf dem Stein und wie kann ich ihn entfernen?

Die Basis dieses Produkts besteht aus rostfreiem Stahl und rostet nicht. Rost entsteht durch Eisenspäne auf der Steinoberfläche, die oxidieren, wenn sie nicht gereinigt werden. Verwenden Sie Bar Keepers Friend Pulver und lassen Sie den Stein nach der Reinigung vollständig trocknen.

Wie reinige ich den Diamantstein?

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

Warum weist die Oberfläche nach dem Schärfen Kratzer auf?

Die Kratzer sind normale Gebrauchsspuren und beeinträchtigen die Leistung des Diamantsteins nicht. Die Diamantschicht bleibt intakt, so dass die Schleiffähigkeit so effektiv wie immer bleibt.

Der Stein, den ich erhalten habe, hat kleine Vertiefungen an den kürzeren Seiten. Ist das normal?

Ja, das ist normal. Die Vertiefungen entstehen durch Klammern, die während des Galvanisierungsprozesses verwendet werden, und sind kein Zeichen von Mängeln oder vorherigem Gebrauch.

• Sehen Sie sich das zugehörige Demo-Video auf YouTube an: bit.ly/168169video

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