

## Manual de usuario

**Uso de la Guía de Ángulo de Afilado** La guía de ángulo de afilado incluida ayuda a los principiantes a mantener un ángulo constante durante el afilado. Permanece en su lugar y no se mueve con el cuchillo, lo que la hace ideal para aprender la técnica correcta de afilado, desarrollar memoria muscular y perfeccionar las habilidades de afilado. Si ya tienes experiencia en el afilado, puedes optar por usar la piedra sin la guía.

### Ángulos de afilado comunes:

- Cuchillos de bolsillo: 20° por lado
- Cuchillos de caza: 25° por lado
- Cuchillos para filetear: 17° por lado
- Cuchillos tácticos: 25° por lado
- Cuchillos de cocina europeos/americano: 20° por lado
- Cuchillos de cocina asiáticos: 14° o 17° por lado

**Nota:** Consulte con el fabricante de su cuchillo o con una cuchillería especializada para determinar el ángulo exacto adecuado para su cuchillo.

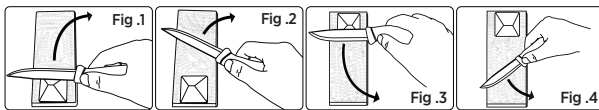
## CÓMO USAR

**1. Prepare el afilado:** Coloque la piedra de afilar sobre una superficie estable. Utilice la alfombrilla antideslizante incluida para mejorar la estabilidad y evitar movimientos durante el afilado. Seleccione el grano adecuado.

N.º de artículo	Grano (US Mesh)	Micra	Aplicación
168H	Gruesa 325	45	Restaura filos desafilados
	Extrafino 1000	15	Pule para un filo tipo navaja
169H	Extra Gruesa 220	60	Repara filos severamente dañados
	Fino 600	25	Suaviza y mejora el filo

### 2. Técnicas de afilado:

- Un método común es la técnica de pasadas alternas, en la que se afila un lado de la hoja y luego el otro, para conseguir un filo uniforme y afilado, como se muestra en las figuras siguientes.
- Otro método es la pasada por un solo lado, en la que se afila completamente un lado antes de pasar al otro.
- Si tiene un método de afilado preferido, puede utilizar el que mejor le funcione, siempre que mantenga un ángulo constante y unos golpes consistentes.
- Aplique una ligera presión mientras afila para prolongar la vida útil de la superficie de diamante.
- Si comienzas con el lado más grueso, termina con el lado más fino para un filo más pulido.



### MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Después de afilar, limpie la piedra con una toalla de papel seca.
- Si se acumulan limaduras de metal, limpie la superficie con una goma de borrar o un cepillo de nylon.
- Guarda la piedra de afilar en un lugar seco para evitar la oxidación de las partículas metálicas que puedan quedar en la superficie.

## PREGUNTAS FRECUENTES (FAQs)

**¿Por qué mi piedra diamantada se siente agresiva al principio pero más suave con el tiempo? ¿Se está desgastando demasiado rápido?**

¡Es normal! La superficie rugosa afila de manera agresiva al principio. Con el uso, se vuelve más suave y expone más diamantes para un rendimiento constante. El periodo de adaptación varía, pero normalmente requiere varios usos. Tu piedra no se está desgastando, ¡se está ajustando para un uso a largo plazo!

**¿Se necesita agua o aceite durante el afilado?**

No utilices agua, ya que puede causar la oxidación de las limaduras de metal en la superficie de la piedra. Las pruebas han demostrado que la diferencia de rendimiento entre usar aceite y afilar en seco es mínima, por lo que el uso de aceite no es necesario.

**¿Por qué aparecen manchas oscuras en la piedra después del afilado?**

Las zonas oscuras son suciedad seca del proceso de afilado, no un signo de desgaste del diamante. Estas marcas no afectan el rendimiento y pueden dejarse tal como están. Para marcas leves, utiliza una goma de borrar. Para manchas difíciles, limpia con el producto Bar Keepers Friend y deja secar completamente al aire.

**¿Debo aplicar mucha presión al afilar?**

No, aplicar demasiada presión puede acelerar el desgaste de los diamantes. Usa una presión ligera para un afilado eficaz y un mejor rendimiento a largo plazo.

**¿Cuánto tiempo durará la piedra de afilar?**

La duración depende del uso y del mantenimiento. Con el cuidado adecuado, puede durar años, incluso con afilado regular (3 a 4 veces por semana). Una presión ligera y una limpieza regular aumentan la durabilidad.

**¿Qué causa el óxido en la piedra y cómo puedo eliminarlo?**

La base de este producto es de acero inoxidable y no se oxida. Cualquier óxido es causado por limaduras de hierro que quedan en la superficie de la piedra y se oxidan si no se limpian. Utiliza el limpiador en polvo Bar Keepers Friend y asegúrate de que la piedra se seque completamente al aire después de la limpieza.

**¿Cómo debo limpiar la piedra diamantada?**

Usa una toalla de papel seca para eliminar los residuos. Si está obstruida, limpia la superficie con una goma de borrar o un cepillo de nailon para restaurarla.

**¿Por qué la superficie muestra rayones después de afilarla?**

Los rayones son solo signos típicos de uso y no afectan el rendimiento de la piedra de diamante. La capa de diamante permanece intacta, por lo que su capacidad de afilado sigue siendo tan efectiva como siempre.

**La piedra que recibí tiene algunas pequeñas picaduras en los lados cortos. ¿Es normal?**

Sí, es normal. Las picaduras son causadas por las abrazaderas utilizadas durante el proceso de galvanoplastia y no son señal de defectos ni de uso previo.

- Vea este video de demostración en YouTube: [bit.ly/168169video](https://bit.ly/168169video)  
O escanee el código QR

- Los productos SHARPAL están garantizados contra defectos de materiales y mano de obra durante **3 años** a partir de la fecha de compra. Esta garantía excluye los daños por uso indebido o alteración, el desgaste normal y la disminución natural de los elementos consumibles por el uso regular. Además, la garantía sólo es válida para uso no industrial y no comercial. Si desea hacer una reclamación de garantía, póngase en contacto con nosotros a través del sitio web de SHARPAL o envíe un correo electrónico directamente a [warranty@sharpal.com](mailto:warranty@sharpal.com).

