

Manual de usuario

ASENTADOR DE CUERO DE DOBLE CARA

Este asentador de cuero de doble cara tiene un lado liso y otro de ante. Las maquinillas de afeitar rectas se suelen asentar con el lado liso del cuero. El cuero pule el metal y elimina cualquier rebaba del filo, dejándolo definido y afilado. En cambio, los cuchillos y las hojas más grandes se suelen asentar con el lado de ante para redondear el bisel de la hoja. Se puede conseguir un filo excelente de forma rápida y sencilla para satisfacer las necesidades.

Tanto el lado liso como el de ante funcionan muy bien y el afilado es casi el mismo. En cuanto el cuchillo no esté tan afilado como debería, vuelva a afilarlo antes de que se desafilé.

COMPUESTO DE PULIDO VERDE

El compuesto de pulido verde dejará rápidamente un pulido fino en el filo de los cuchillos y las herramientas. Este fino compuesto abrasivo de óxido de cromo y óxido de aluminio se utiliza cuando se desea un borde pulido y afilado en las herramientas. También se puede emplear en cuero, madera o asentadores sintéticos. La consistencia cerosa facilita la aplicación del compuesto. Basta con frotar la barra del compuesto en el asentador de cuero y aplicarlo uniformemente a la superficie. Después de aplicar el compuesto, el asentador de cuero pulirá los bordes de la hoja más rápidamente y ayudará a conseguir un pulido de espejo.

Por lo general, el compuesto de pulido verde puede cubrir toda la superficie del asentador de cuero, así que es mejor utilizar poca cantidad. Además, el asentador de cuero puede utilizarse sin ningún tipo de compuesto, por lo que, si se pasa por alto un pequeño punto, será igualmente eficaz.

Consejos: Si el compuesto está demasiado seco para aplicarlo en el asentador, caliéntelo con una pistola de calor o un secador de pelo. Si el cuero está demasiado seco o duro, ponga un poco de aceite mineral o aceite de bruñido en el asentador para ablandarlo.

GUÍA DE ÁNGULO DE AFLADO ANGLE PYRAMID®

Es útil saber qué ángulo funciona mejor para el tipo de cuchillo. Esta guía de ángulo de afilado Angle Pyramid®, compuesta de 4 ángulos (14°, 17°, 20°, 25°) muestra el ángulo correcto para sujetar todo tipo de cuchillos durante el afilado.

Ángulos de afilado más comunes:

Navajas	20° por cada lado
Cuchillos de caza	25° por cada lado
Cuchillos para filetear	17° por cada lado
Cuchillos tácticos	25° por cada lado
Cuchillos de cocina europeos/americanos	20° por cada lado
Cuchillos de cocina asiáticos	14° o 17° por cada lado

Nota: Consulte con el fabricante de su cuchillo o pregunte en una tienda de cuchillos especializada para determinar cuál es el ángulo adecuado para su cuchillo.

ADVERTENCIAS: Este producto no es un juguete. Manténgase fuera del alcance de los niños.

- Vea este vídeo de demostración en YouTube: bit.ly/205Hvideo

O escanee el código QR

- Los productos SHARPAL tienen una garantía contra defectos de materiales y mano de obra durante **3 años** a partir de la fecha de compra. Esta garantía excluye los daños causados por un uso indebido o una alteración, el desgaste normal y el deterioro natural de los artículos consumibles por el uso habitual. Además, la garantía es válida únicamente para usos no industriales y no comerciales. Si quiere presentar una reclamación por un artículo en garantía, póngase en contacto con nosotros a través del sitio web de SHARPAL o envíe un correo electrónico directamente a warranty@sharpal.com.

