

## Bruksanvisning

### DUBBELSIDIG LÄDERSTROP

Denna dubbelsidiga läderrem har en slät sida och en mockasida. Raka rakhyvlar är vanligtvis stroppade på den släta sidan av lädret. Lädret polerar metallen och tar bort eventuella grader från kanten, vilket gör den skarp och skarp. Medan knivar och större blad vanligtvis stroppas med mockasidan för att runda bladets fasning. En utmärkt fördel kan realiseras snabbt och enkelt för att möta behoven.

Både den släta sidan och mockasidan fungerar mycket bra och skärpan är nästan densamma. Så snart kniven inte känns så skarp som den borde vara, strop den igen innan den blir slö.

### GRÖN POLERMASSA

Den gröna polermassan ger snabbt en fin polering av knivar och verktyg. Detta fina slipmedel av kromoxid och aluminiumoxid används när du vill ha en polerad, slipad kant på dina verktyg, och det kan användas på läder, trä eller syntetiska strimlor. Den vaxliknande konsistensen gör det lätt att applicera slipmedlet. Gnugga helt enkelt in stängen på ditt läderstrop och applicera den jämnt på ytan. Efter att massan har applicerats kommer läderstropet att polera bladkanter snabbare och hjälpa till att uppnå en spegelpolering.

I allmänhet kan den gröna polermassan täckas över hela läderstropens yta och lite lättare är bättre än för mycket. Samtidigt kan läderstropet användas utan någon blandning, så om en liten fläck missas kommer läderstropet också att vara lika effektivt.

**Tips:** Om polermassa är för torr för att läggas på stropet, värm massan med en värmepistol eller hårfön. Om lädret är för torrt eller hårt, lägg lite mineralolja eller honingolja på stropet för att mjuka upp det.

### ANGLE PYRAMID® VINKELGUIDE FÖR SLIPNING

Du måste veta vilken vinkel som fungerar bäst för den typ av kniv du arbetar med. Denna slipvinkelguide med 4 vinklar - 14°, 17°, 20°, 25° - hjälper dig att ställa in önskad vinkel redan från början.

#### Vanliga skärpningsvinklar:

Fickknivar	20°per sida
Jaktknivar	25°per sida
Filéknivar	17°per sida
Taktiska knivar	25°per sida
Euro/American Köksknivar	20°per sida
Asiatiska köksknivar	14 eller 17°per sida

**Obs:** Rådgör med tillverkaren av din kniv eller fråga en kunnig knivaffär för att avgöra vilken vinkel som är exakt lämplig för din kniv.

**VARNINGAR:** Denna produkt är inte en leksak. Förvaras oåtkomligt för barn.

- Se den relaterade demovideon på YouTube: [bit.ly/205Hvideo](https://bit.ly/205Hvideo)

Eller skanna QR-koden

- SHARPAL-produkter är garanterade mot defekter i material och utförande i **3 år** från inköpsdatum. Denna garanti utesluter skador från felaktig användning eller ändring, normalt slitage och naturlig minskning av förbrukningsartiklar från regelbunden användning. Dessutom är garantin endast giltig för icke-industriell och icke-kommersiell användning. Om du vill göra ett garantianspråk, vänligen kontakta oss via SHARPALs webbplats eller skicka ett e-postmeddelande direkt till [warranty@sharpal.com](mailto:warranty@sharpal.com).

