

Manuale d'uso

Articolo N.205H

Coramella di pelle su due lati

Questa coramella di pelle su due lati ha un lato liscio e un lato scamosciato. I rasoi dritti vengono generalmente affilati sul lato liscio della pelle. La pelle lucida il metallo e rimuove qualsiasi sbavatura dal bordo, rendendolo tagliente e affilato. Mentre i coltelli e le lame più grandi vengono solitamente affilati con il lato scamosciato per smussare il lato smussato della lama. È possibile realizzare un bordo eccellente in modo rapido e semplice per soddisfare ogni esigenza.

Sia il lato liscio che quello scamosciato funzionano molto bene e l'affilatura è quasi la stessa. Non appena il coltello non risulta più affilato come dovrebbe essere, affilarlo di nuovo prima che diventi smussato.

Composto lucidante verde

Il composto lucidante verde donerà rapidamente una lucidatura fine al bordo di coltelli e utensili. Questo abrasivo fine all'ossido di cromo e ossido di alluminio va utilizzato quando si desidera lucidare e levigare il bordo dei propri utensili, e può essere utilizzato su coramelle in pelle, in legno o sintetiche. La consistenza cerosa facilita l'applicazione del composto. Basterà strofinare la barra del composto sulla coramella di pelle e applicarla uniformemente sulla superficie. Dopo aver applicato il composto, la coramella di pelle luciderà i bordi della lama più rapidamente e sarà più facile ottenere una lucidatura a specchio.

Generalmente, il composto lucidante verde può coprire l'intera superficie della coramella di pelle ed è preferibile utilizzarne una quantità minore piuttosto che applicarne troppo. Allo stesso tempo, la coramella di pelle può essere utilizzata senza alcun composto, quindi se viene tralasciato un piccolo punto, la coramella di pelle sarà ugualmente efficace.

Suggerimenti: Se il composto è troppo secco per essere applicato sulla coramella, riscaldarlo con una pistola termica o un asciugacapelli. Se la pelle è troppo secca o dura, applicare dell'olio minerale o dell'olio per levigatura sulla coramella per ammorbidirla.

Guida per angolazione di affilatura Angle Pyramid®

È utile sapere qual è l'angolazione più adatta a seconda del tipo di coltello. Questa guida brevettata per l'angolazione di affilatura dispone di 4 angolazioni (14°, 17°, 20° e 25°) che aiutano a impostare l'angolazione desiderata.

Angolazioni di affilatura più comuni:

Coltellini tascabili	20° per lato
Coltelli da caccia	25° per lato
Coltelli per filettare	17° per lato
Coltelli tattici	25° per lato

Coltelli da cucina europei/statunitensi 20° per lato
Coltelli da cucina asiatici 14° o 17° per lato

Nota: Consultare il produttore del coltello o informarsi presso un rivenditore specializzato per determinare l'angolazione più appropriata per il coltello.

Avvertenze: Questo prodotto non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

*Guarda il video dimostrativo su YouTube:

bit.ly/205Hvideo

*Oppure scansiona il codice QR



*SHARPAL garantisce che tutti i suoi prodotti siano privi di difetti di materiali e di fabbricazione per 3 anni dalla data di acquisto in condizioni di normale usura, ad eccezione dei danni causati da uso improprio o alterazione. QUESTA GARANZIA SI APPLICA SOLO ALL'USO NON INDUSTRIALE O NON COMMERCIALE. Per fare una richiesta di garanzia, contattaci attraverso il sito Web di SHARPAL o invia un'e-mail direttamente a warranty@sharpal.com.