

Angle Pyramid® Schärfwinkel-Handbuch

Sie müssen wissen, welcher Winkel am besten für den Typ des Messers geeignet ist, mit dem Sie arbeiten. Dies ohne eine Schärfhilfe allein anhand des Gefühls zu tun, ist für jemanden mit wenig Erfahrung äußerst schwierig und wird höchstwahrscheinlich Ihre Klinge ruinieren. Dieses Schärfwinkel-Handbuch ist mit 4 Winkeln integriert - 14°, 17°, 20°, 25°, die Ihnen helfen, den gewünschten Winkel zu Beginn festzulegen.

Gängige Schärf Winkel:

Taschenmesser 20° pro Seite

Jagdmesser 25° pro Seite

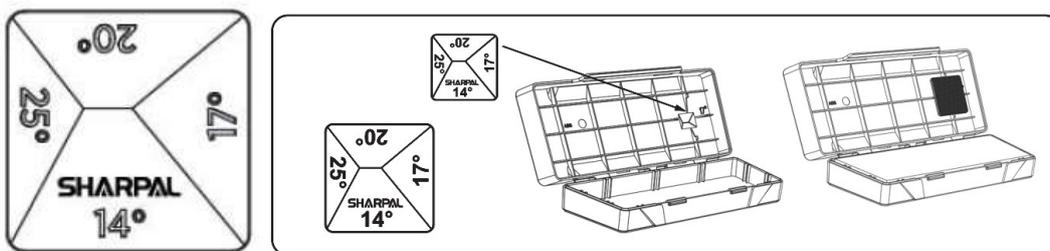
Filetmesser 17° pro Seite

Taktische Messer 25° pro Seite

Europäische/Amerikanische Küchenmesser 20° pro Seite

Asiatische Küchenmesser 14 oder 17° pro Seite

Hinweis: Konsultieren Sie den Hersteller Ihres Messers oder erkundigen Sie sich in einem Fachgeschäft für Messer, um genau festzustellen, welcher Winkel für Ihr Messer geeignet ist.

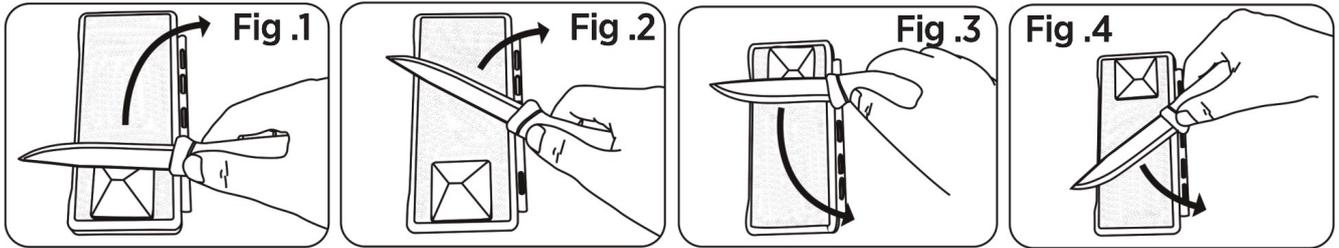
**Wie man die Körnung des Schleifsteins auswählt**

Schleifstein mit mittlerer Körnung	1000 Körnung	Ausgezeichnet, um schnell eine neue Schneide zu erstellen
Schleifstein mit hoher Körnung zur Feinbearbeitung	6000 Körnung	Ideal zum Polieren der Klingenkante, um die Schneide schärfer und glatter zu machen, indem Unebenheiten und Grate beseitigt werden

Anleitung zum Schärfen mit dem Schleifstein unter Verwendung unseres Angle Pyramid® Schärfwinkel-Leitfadens

1. Wählen Sie die geeignete Körnung des Schleifsteins basierend auf dem Zustand Ihrer Klinge. Platzieren Sie den Schleifstein auf dem rutschfesten Deckel der Schutzhülle und dem Schleifständer während des Schärfens.
2. Sprühen Sie eine geringe Menge Wasser auf die Oberfläche des Schleifsteins und verteilen Sie es gleichmäßig über die gesamte Fläche.
3. Platzieren Sie den Angle Pyramid® Schärfwinkel-Leitfaden an einem Ende des Steins. Wählen Sie den richtigen Winkel entsprechend Ihrem Messer oder Werkzeug aus. Neigen Sie die Klinge im gewünschten Winkel des Angle Pyramid® Schärfwinkel-Leitfadens in einer senkrechten oder leicht geneigten Position zum Stein. (siehe Fig. 1)
4. **DRÜCKEN** Sie die Klinge von sich **WEG**, als ob Sie versuchen würden, eine dünne Scheibe von der Oberseite des Steins abzuschneiden. Schieben Sie die Messerklinge über den Stein, während Sie drücken, um die Schneidkante bis zur Spitze der Klinge zu schärfen (siehe Fig. 2). Wiederholen Sie diesen DRÜCKENDEN Hub mehrmals. Denken Sie daran, den Winkel beim Drücken beizubehalten und versuchen Sie, mit jedem Hub einen gleichbleibenden Schärfwinkel beizubehalten. Dies ist der Schlüssel, um die schärfste Schneidkante zu erhalten. Beachten Sie, dass

der Winkel-Leitfaden fest steht und sich nicht mit der Klinge bewegt.



- Als Nächstes platzieren Sie den Angle Pyramid® Schärfwinkel-Leitfaden am anderen Ende des Steins, um die andere Seite Ihrer Klinge zu schärfen. Lehnen Sie Ihre Klinge erneut am Winkel-Leitfaden an, um den richtigen Schärfwinkel zu erhalten (siehe Fig. 3). **ZIEHEN** Sie die Klinge zu sich **HER**, als ob Sie versuchen würden, eine dünne Scheibe von der Oberseite des Steins abzuschneiden. Während Sie die Klinge über die Länge des Steins ziehen, bewegen Sie die Klinge über den Stein, um die gesamte Schneidkante zu schärfen. Lassen Sie die Spitze über den Rand des Steins hinausragen (siehe Fig. 4). Wiederholen Sie diesen ZIEHENDEN Hub genauso oft wie auf der gegenüberliegenden Seite Ihrer Klinge und versuchen Sie, mit jedem Hub einen gleichbleibenden Schärfwinkel beizubehalten.
- Fahren Sie fort, beide Seiten Ihrer Klinge zu schärfen, bis Sie das Gefühl haben, dass Ihre Klinge wirklich scharf ist. Falls Sie mit der Seite niedriger Körnung begonnen haben, wechseln Sie zur Seite mit höherer Körnung und wiederholen Sie den Schärfprozess.

Wartung des Schleifsteins:

Reinigen Sie die Oberfläche des Schleifsteins nach jeder Verwendung gründlich mit Wasser und verwenden Sie nach mehreren Anwendungen eine Scheuerschwamm, um die Oberfläche zu säubern. Dadurch werden Metallpartikel und Ablagerungen entfernt, die sich während des Schärfprozesses auf dem Schleifstein festsetzen. Lassen Sie ihn an einem gut belüfteten Ort trocknen, bevor Sie ihn lagern, um Schimmelbildung zu vermeiden.

Wenn die Oberfläche des Schleifsteins nach einer gewissen Verwendungszeit uneben wird, können Sie die SHARPAL 145H Diamond Lapping Plate (separat erhältlich) verwenden, um den Schleifstein zu egalisieren.

ACHTUNG: Wir empfehlen Ihnen, beim Schärfen einer Klinge mit diesem Produkt Anti-Schnitt-Handschuhe zu tragen.

*Sehen Sie sich das zugehörige Demo-Video auf YouTube an:

bit.ly/140Hvideo

Oder scannen Sie den QR-Code



*Jedes SHARPAL Produkt ist für **3 Jahre** ab Kaufdatum bei normaler Abnutzung frei von Material- und Verarbeitungsfehlern, mit Ausnahme von Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Änderungen verursacht wurden. DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR NICHT-INDUSTRIELLE ODER NICHT-KOMMERZIELLE VERWENDUNG. 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.