

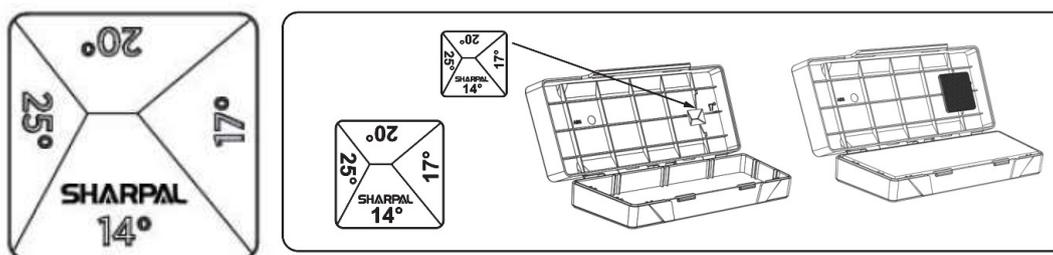
Guide d'angle d'affûtage Angle Pyramid®

Lorsque vous aiguisiez une lame sur une pierre à aiguiser, le plus dur est de maintenir la lame à un angle correct. Ce guide d'angle d'affûtage en attente de brevet, Angle Pyramid™, auquel sont intégrés 4 angles (14 °, 17 °, 20 °, 25 °), vous indique le bon angle d'affûtage pour tous les types de couteaux.

Angles d'affûtage habituels :

Couteaux de poche	20 ° par côté
Couteaux de chasse	25 ° par côté
Couteaux à filet	17 ° par côté
Couteaux tactiques	25 ° par côté
Couteaux de cuisine européens/américains	20 ° par côté
Couteaux de cuisine asiatiques	14 ou 17 ° par côté

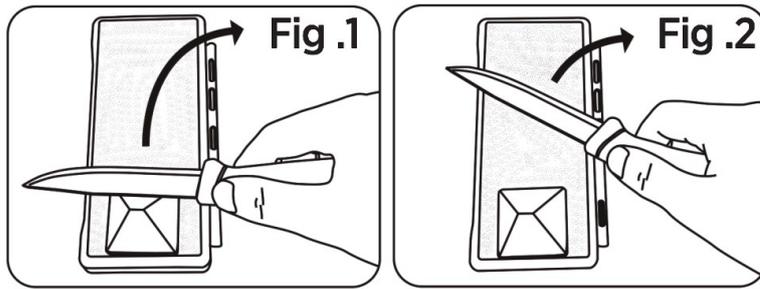
Remarque: Consultez le fabricant de votre couteau ou renseignez-vous auprès d'un marchand de couteaux qualifié pour savoir quel angle exact convient à votre couteau.

**Comment choisir la granulométrie de la pierre à aiguiser**

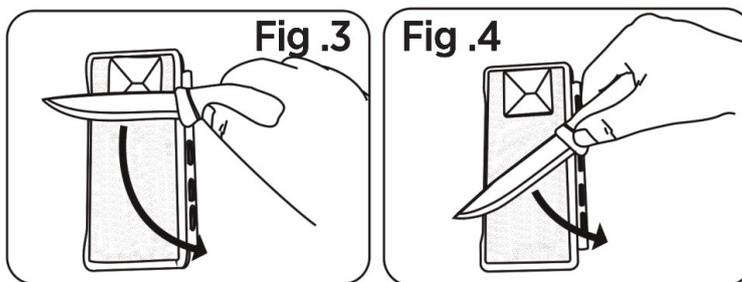
Pierre à aiguiser à grain moyen	Grain de 1000	Parfait pour obtenir rapidement un nouveau bord
Pierre de finition à haut grain	Grain de 6000	Idéal pour polir le bord de la lame et rendre le bord plus tranchant et plus lisse en éliminant les aspérités et les bavures

Instructions d'aiguisage avec une pierre à aiguiser à l'aide du guide d'angle d'aiguisage Angle Pyramid®

1. Sélectionnez le côté granulé de la pierre à aiguiser en fonction de l'état de votre lame. Placez la pierre à aiguiser sur le couvercle antidérapant du boîtier et sur le socle d'aiguisage pendant l'aiguisage.
2. Vaporisez une petite quantité d'eau sur la surface de la pierre à aiguiser, en la répartissant uniformément sur toute la surface.
3. Placez le guide d'angle d'affûtage Angle Pyramid® à une extrémité de la pierre. Choisissez l'angle approprié à votre couteau ou vos outils. Penchez le talon de la lame à l'angle souhaité du guide d'angle d'affûtage Angle Pyramid®, dans une position perpendiculaire ou légèrement inclinée par rapport à la pierre. (voir la Fig. 1)



4. **POUSSEZ** la lame dans le sens **OPPOSÉ** à votre corps, comme si vous enleviez une fine tranche du dessus de la pierre. Poussez la lame du couteau en travers de la pierre tandis que vous repoussez entièrement jusqu'à la pointe de la lame pour aiguiser le bord tranchant (voir la Fig. 2). Répétez ce mouvement de **POUSSÉE** plusieurs fois. Pensez à conserver l'angle lorsque vous poussez et essayez de maintenir un angle d'affûtage homogène avec chaque passage. Voilà le secret d'un bord tranchant parfaitement aiguisé. Rappelons que le guide d'angle est fixe et ne bouge pas avec la lame.



5. Ensuite, placez le guide d'angle d'affûtage Angle Pyramid® sur l'autre extrémité de la pierre pour aiguiser l'autre côté de la lame. Inclinez à nouveau votre lame sur le guide d'angle pour obtenir le bon angle d'affûtage (voir la Fig. 3). **TIREZ** la lame **VERS** vous, comme si vous enleviez une fine tranche du dessus de la pierre. Tout en tirant la lame tout le long de la pierre, tirez la lame en travers de la pierre pour aiguiser tout le bord tranchant. Bougez la lame de sorte que la pointe dépasse de la pierre diamantée (voir la Fig. 4). Répétez ce mouvement de **TRACTION** le même nombre de fois que pour l'autre côté de la lame et essayez de conserver un angle d'affûtage homogène à chaque passage.
6. Continuez à affûter les deux côtés de votre lame jusqu'à ce que vous sentiez que votre lame est vraiment tranchante. Si vous avez commencé avec le côté à grain faible, passez au côté à grain plus élevé, en répétant le processus d'affûtage.

Entretien de la pierre à aiguiser

Nettoyez soigneusement la surface de la pierre à aiguiser avec de l'eau après chaque utilisation et utilisez une éponge de lavage pour nettoyer la surface après plusieurs utilisations. Cela éliminera les particules de métal et les débris qui adhèrent à la pierre à aiguiser pendant le processus d'affûtage. Laissez-le sécher dans un endroit bien aéré avant de le ranger pour éviter la moisissure.

Après une certaine période d'utilisation, la surface de la pierre à aiguiser ne sera plus uniforme, vous pouvez alors utiliser la plaque de rodage diamantée SHARPAL 145H (vendue séparément)

pour aplanir la pierre à aiguiser.

PRÉCAUTION : Il est recommandé de porter des gants anti-coupure pour affûter une lame avec ce produit.

*Regardez la vidéo de démonstration sur YouTube :

bit.ly/140Hvideo

Ou scannez le code QR



*Tous les produits SHARPAL sont garantis contre tout défaut de matériau et de fabrication pendant **3 ans** à compter de la date d'achat, dans des conditions normales d'usure, à l'exception des dommages causés par une mauvaise utilisation ou une modification. CETTE GARANTIE N'EST VALABLE QUE POUR UNE UTILISATION NON INDUSTRIELLE OU NON COMMERCIALE. Si vous voulez faire valoir la garantie, veuillez nous contacter via le site web de SHARPAL ou envoyer un e-mail directement à warranty@sharpal.com.