

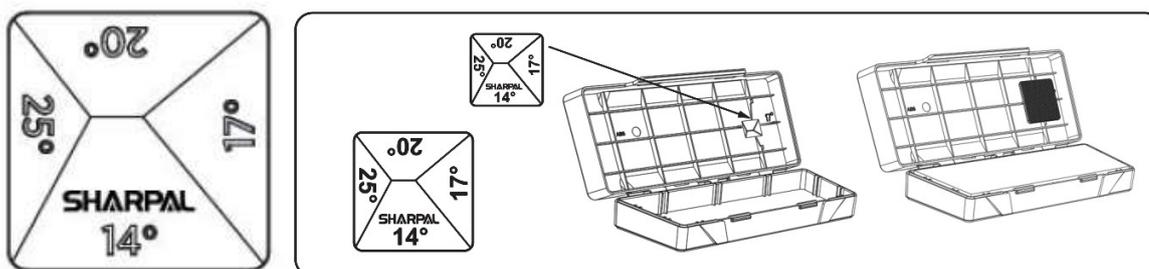
Angle Pyramid® Guida per l'angolo di affilatura

Bisogna di sapere quale angolo funziona al meglio per il tipo di coltello con cui stai lavorando. Affilando al tatto e senza la guida di affilatura è estremamente difficile per ottenere un risultato corretto e potrebbe rovinare la lama. Questa patente di guida pendente per l'affilatura di angolo integrata con 4 angoli-14°, 17°, 20°, 25°, aiuta ad impostare le angolazioni desiderate all'inizio.

Angoli di affilatura comuni:

Coltelli da tasca	20° per lato
Coltelli da caccia	25° per lato
Coltello da disosso	17° per lato
Coltelli tattici	25° per lato
Coltelli da cucina europea/americana	20° per lato
Coltelli da cucina asiatica	14 o 17° per lato

Nota: Consultare il fabbricatore del tuo coltello o chiedere ad un negozio consapevole di coltello quale angolo è esattamente appropriato per il tuo coltello.

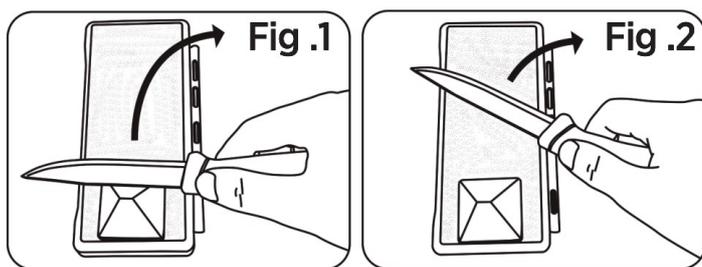


Come scegliere la granulometria della pietra per affilare

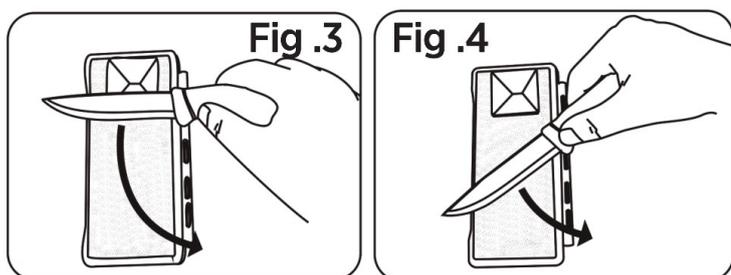
Pietra per affilare a grana media	1000 Grana	Perfetto per impostare rapidamente un nuovo tagliente
Pietra per affilare di finitura a granulometria elevata	6000 Grana	Ideale per levigare il bordo della lama, rendendo il tagliente più affilato e liscio eliminando ruvidità e sbavature

Istruzioni per l'affilatura della pietra per affilare utilizzando la nostra guida angolare per affilare Angle Pyramid®

1. Selezionare la granulometria appropriata della pietra per affilare in base alle condizioni della lama. Posizionare la pietra per affilare sul coperchio della scatola antiscivolo & supporto per affilare durante l'affilatura.
2. Spruzzare una piccola quantità di acqua sulla superficie della pietra per affilare, distribuendola uniformemente su tutta la superficie.
3. Disporre Angle Pyramid® Guida per l'angolo di affilatura su un'estremità di cote. Scegliere l'angolo giusto secondo il tuo coltello o utensile. Appoggiare l'estremità del tagliente sull'angolo desiderato di Angle Pyramid® Guida per l'angolo di affilatura in una posizione perpendicolare o leggermente angolata alla cote. (Vedi Fig. 1)



4. **Spingere** la lama **lontano da** te come stai cercando di intagliare una fetta sottile dalla cima della cote. Spingere la lama di coltello attraverso la cote come spingere ad affilare il tagliente fino all'estremità (Vedi Fig. 2). Ripetere le spinte per parecchie volte. Ricordare a mantenere l'angolazione mentre la spinta e cercare a mantenere l'angolazione di affilatura consistente. Ciò è la chiave per ottenere il tagliente più affilato. Ricordare che la guida angolare è fissa e non si muove con la lama.



5. Successivamente, disporre Angle Pyramid® Guida per l'angolo di affilatura sull'altra estremità della cote per affilare l'altro lato della lama. Nuovamente, appoggiare la tua lama sulla guida per l'angolo per ottenere l'angolo giusto di affilatura. (Vedi Fig. 3). **Tirare** la lama **verso** te come stai cercando di intagliare una fetta sottile dalla cima della cote. Tirare giù la lama lungo tutta la cote per affilare l'intero tagliente. Far l'estremità staccarsi dall'estremità della cote diamantata (Vedi Fig.4). Ripetere le tirate per le stesse volte come hai lavorato per il lato opposto della lama e cercare a mantenere l'angolazione di affilatura consistente per ogni tirata.
6. Continua ad affilare entrambi i lati della lama finché non senti che la lama è veramente affilata. Se hai iniziato con il lato a grana bassa, spostati sul lato a grana più alta, ripetendo il processo di affilatura.

Manutenzione della pietra per affilare

Pulire accuratamente la superficie della pietra per affilare con acqua dopo ogni utilizzo e utilizzare una spugna per strofinare per pulire la superficie dopo diversi utilizzi. Questo rimuoverà particelle metalliche e detriti che si attaccano alla pietra durante il processo di affilatura. Lasciare asciugare in un'area ben ventilata prima di riporlo per evitare la muffa. Quando la superficie della pietra per affilare diventa irregolare dopo un periodo di utilizzo, è possibile utilizzare SHARPAL 145H la pietra per lappatura diamantata (venduta separatamente) ad appiattire la pietra per affilare.

ATTENZIONE: si consiglia di indossare guanti anti-taglio quando si affila una lama con questo prodotto.

* Guardare i video dimostrativi su Youtube:

bit.ly/140Hvideo

O fare scansione di codice QR



* Ogni prodotto di SHARPAL è stato garantito ad essere privo di difetti dei materiali e di produzione per effetto della normale usura per il periodo di **3 anni** a decorrere dalla data dell'acquisto, ad eccezione di uso improprio o alterazione. La presente garanzia si applica solo all'uso di natura NON INDUSTRIALE o NON COMMERCIALE. Contattaci attraverso il sito ufficiale di SHARPAL o inviare un email warranty@sharpal.com direttamente a per il reclamo di garanzia.