

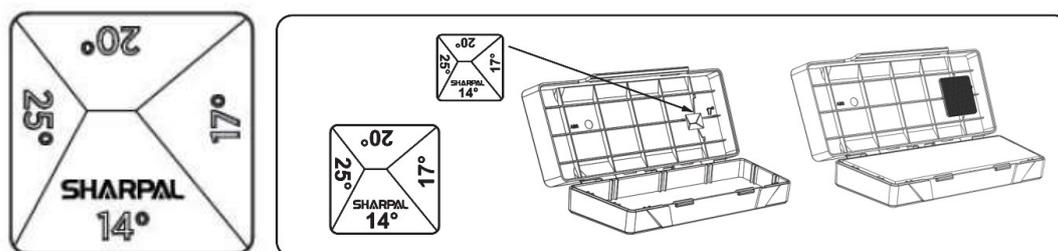
**Guía de ángulo de afilado Angle Pyramid®**

Lo más difícil al afilar cualquier cuchilla en una piedra de afilado es mantener la cuchilla en el ángulo correcto durante el afilado. Esta guía de ángulo de afilado Angle Pyramid™ con patente en trámite, compuesta de 4 ángulos (14°, 17°, 20°, 25°) muestra el ángulo correcto para sujetar todo tipo de cuchillos durante el afilado.

Ángulos de afilado más comunes:

Navajas	20° por cada lado
Cuchillos de caza	25° por cada lado
Cuchillos para filetear	17° por cada lado
Cuchillos tácticos	25° por cada lado
Cuchillos de cocina europeos / americanos	20° por cada lado
Cuchillos de cocina asiáticos	14° o 17° por cada lado

**Nota: Consulte con el fabricante de su cuchillo o pregunte en una tienda de cuchillos especializada para determinar cuál es el ángulo adecuado para su cuchillo.**

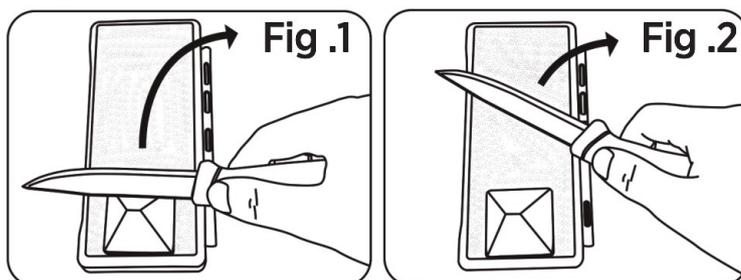
**Cómo elegir el grano de la piedra de afilar**

Piedra de afilar de grano medio	Grano 1000	Perfecta para crear rápidamente un nuevo filo
Piedra de afilar de grano grueso	Grano 6000	Ideal para pulir el filo de la hoja, así como para afilarlo y alisarlo eliminando las asperezas y las rebabas

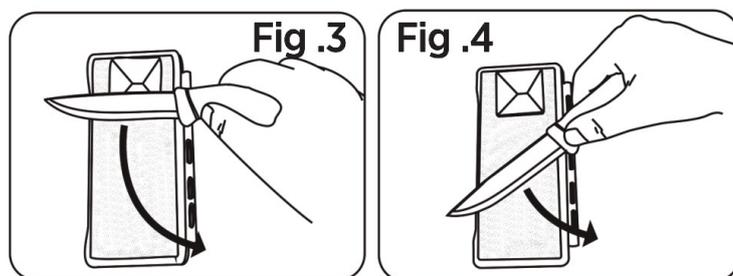
**Instrucciones para el afilado con piedra de afilar usando nuestra guía de ángulo de afilado Angle Pyramid®**

1. Seleccione el grano adecuado de la piedra de afilar según el estado de su hoja. Coloque la piedra de afilar en la tapa antideslizante de la caja y en el soporte de afilar mientras afila.
2. Rocíe una pequeña cantidad de agua en la superficie de la piedra de afilar y extiéndala uniformemente por toda la superficie.
3. Coloque la guía de ángulo de afilado Angle Pyramid® en uno de los extremos de la piedra. Escoja el ángulo correcto de acuerdo con su cuchillo o herramientas. Sitúe el talón de la cuchilla en el ángulo deseado de la guía de ángulo de afilado Angle Pyramid®

en una posición perpendicular o ligeramente inclinada con respecto a la piedra. (véase la Fig. 1)



4. **EMPUJE** la hoja hacia **FUERA** como si estuviera intentando cortar una fina rebanada de la parte superior de la piedra. Empuje la hoja del cuchillo presionando contra la piedra para afilar el filo hasta la punta de la hoja (véase la Fig. 2). Repita esta operación de EMPUJE varias veces. Recuerde mantener el ángulo al empujar e intente mantener un ángulo de afilado uniforme en cada pasada. Esta es la clave para obtener un buen afilado. Recordatorio de que la guía angular está fija y no se mueve con la hoja.
5. A continuación, coloque la guía de ángulo de afilado Angle Pyramid™ en el otro extremo de la piedra para afilar el otro lado de la hoja. Vuelva a inclinar su cuchilla en la guía de ángulo para obtener el ángulo de afilado correcto (véase la Fig. 3). **ARRASTRE** la hoja hacia **DENTRO** como si estuviera intentando cortar una fina rebanada de la parte superior de la piedra. Arrastre la hoja a lo largo de la piedra, deslizándola a través de la piedra para afilar todo el filo de la hoja. Deje que la punta salga del borde de la piedra de diamante (véase la Fig. 4). Repita esta operación de **ARRASTRE** el mismo número de veces que para el lado opuesto de su hoja e intente mantener un ángulo de afilado uniforme en cada pasada.



6. Continúe afilando ambos lados de la hoja hasta que sienta que la hoja está verdaderamente afilada. Si comenzó con el lado de grano bajo, muévase al lado de grano más alto, repitiendo el proceso de afilado.

#### **Mantenimiento de la piedra de afilar**

Limpie a fondo la superficie de la piedra de afilar con agua después de cada uso y utilice un esponja para fregar para fregar la superficie después de varios usos. Esto eliminará las partículas de metal y los desechos que se adhieren a la piedra de afilar durante el proceso de afilado. Deje que se seque en un área bien ventilada antes de guardarlo para evitar el moho. Si la superficie de la piedra de afilar se vuelve irregular tras un uso prolongado, puede utilizar la piedra de lapeado de diamante SHARPAL 145H (vendida por separado) para aplanar la piedra.

**PRECAUCIÓN:** Se recomienda llevar guantes anticortes al afilar una hoja con este producto.

\*Vea este vídeo de demostración en YouTube:

[bit.ly/140Hvideo](https://bit.ly/140Hvideo)

O escanee el código QR



\*Todos los productos SHARPAL tienen **3 años** de garantía a partir de la fecha de compra para defectos en el material y la fabricación con un uso normal; no cubre los daños causados por un uso inadecuado o su alteración. ESTA GARANTÍA SE APLICA SOLO A UN USO NO INDUSTRIAL Y NO COMERCIAL. Si quiere presentar una reclamación por un artículo en garantía, póngase en contacto con nosotros a través del sitio web de SHARPAL o envíe un correo electrónico directamente a [warranty@sharpal.com](mailto:warranty@sharpal.com).