

Utilisation du guide d'angle d'aiguisage Le guide d'angle de meulage inclus aide les débutants à maintenir un angle de meulage constant. Il reste en place et ne bouge pas avec le couteau, ce qui le rend idéal pour apprendre la technique de meulage appropriée, développer la mémoire musculaire et affiner les compétences de meulage. Si vous avez de l'expérience en meulage, vous pouvez choisir d'utiliser la pierre sans le guide.

Angles de meulage courants :

- 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

Note : Consultez le fabricant de votre couteau ou un magasin de couteaux spécialisé pour déterminer l'angle exact approprié pour votre couteau.

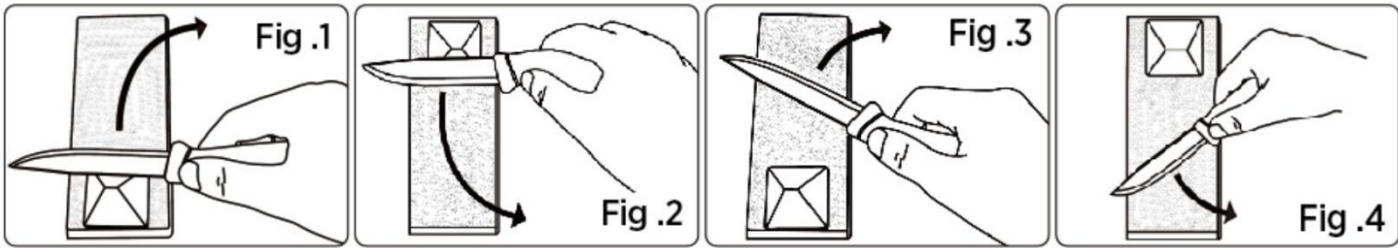
Comment utiliser

1. **Préparation à l'affûtage :** Placez la pierre à aiguiser sur une surface stable. Utilisez le tapis antidérapant fourni pour améliorer la stabilité et éviter tout mouvement pendant l'affûtage. Sélectionnez la granulométrie appropriée.

N° d'article	Grain (US Mesh)	Micron	Application
168H	Gros 325	45	Restaure les bords émoussés
	Extra fin 1000	15	Aiguise pour une finition ultra-tranchante
169H	Extra grossier	60	Répare les bords fortement endommagés
	Fin 600	25	Lisse et améliore le tranchant

2. Techniques d'affûtage :

- Une méthode courante est la technique des passes alternées, où vous aiguisiez un côté de la lame, puis l'autre, afin d'obtenir un tranchant uniforme et affûté (comme le montrent les figures ci-dessous).



- Une autre approche consiste à effectuer toutes les passes d'un seul côté, puis à passer complètement à l'autre côté.
- Si vous avez une méthode d'affûtage préférée, vous pouvez utiliser celle qui vous convient le mieux, tant que vous maintenez un angle constant et des mouvements réguliers.
- Appliquez une légère pression pendant l'affûtage pour prolonger la durée de vie de la surface diamantée.

- Si vous commencez par le côté le plus grossier, terminez par le côté le plus fin pour obtenir un bord adouci.

Entretien & Nettoyage

- Après l'affûtage, essuyez la pierre avec un essuie-tout sec.
- Si des particules métalliques s'accumulent, nettoyez la surface avec une gomme en caoutchouc ou une brosse en nylon.
- Rangez la pierre à aiguiser dans un endroit sec pour éviter l'oxydation des particules métalliques restées sur la surface.

Foire Aux Questions (FAQs)

Pourquoi ma pierre diamantée semble-t-elle agressive au début mais devient plus lisse avec le temps ?

C'est normal ! La surface rugueuse aiguisée de manière agressive au départ. Avec l'utilisation, elle devient plus lisse et expose davantage de diamants pour une performance constante. La période de rodage varie, mais nécessite généralement plusieurs utilisations. Votre pierre ne s'use pas – elle s'adapte à une utilisation à long terme !

Faut-il utiliser de l'eau ou de l'huile pendant l'affûtage ?

N'utilisez pas d'eau, car elle peut provoquer la rouille des particules métalliques sur la surface de la pierre. Des tests ont montré que la différence de performance entre l'affûtage à sec et l'utilisation d'huile est minime, donc l'huile n'est pas nécessaire.

Pourquoi des marques sombres apparaissent-elles sur la pierre après l'affûtage ?

Les zones sombres sont des salissures séchées issues de l'affûtage, et non un signe d'usure des diamants. Ces marques n'affectent pas les performances et peuvent être laissées telles quelles. Pour les marques légères, utilisez une gomme. Pour les taches tenaces, nettoyez avec la poudre Bar Keepers Friend et laissez sécher complètement à l'air libre.

Dois-je exercer une forte pression pendant l'affûtage ?

Non, une pression excessive peut accélérer l'usure des diamants. Utilisez une pression légère pour un affûtage efficace et des performances durables.

Quelle est la durée de vie de la pierre à aiguiser ?

La durée de vie dépend de l'utilisation et de l'entretien. Avec un entretien approprié, elle peut durer des années, même avec un affûtage régulier (3 à 4 fois par semaine). Une légère pression et un nettoyage régulier améliorent sa durabilité.

Qu'est-ce qui cause la rouille sur la pierre, et comment l'enlever ?

La base de ce produit est en acier inoxydable et ne rouille pas. Toute rouille provient des limailles de fer laissées sur la surface, qui s'oxydent si elles ne sont pas nettoyées. Utilisez la poudre Bar Keepers Friend et assurez-vous que la pierre soit complètement sèche après le nettoyage.

Comment nettoyer la pierre diamantée ?

Utilisez un essuie-tout sec pour enlever les débris. Si la surface est obstruée, nettoyez-la avec une gomme en caoutchouc ou une brosse en nylon pour la restaurer.

Pourquoi la surface présente-t-elle des rayures après l'affûtage ?

Les rayures sont des signes d'usure normaux et n'affectent pas les performances de la pierre diamantée. La couche de diamant reste intacte, donc la capacité d'affûtage reste aussi efficace qu'avant.

La pierre que j'ai reçue présente quelques petits trous sur les côtés les plus courts. Est-ce normal ?

Oui, c'est normal. Les piqûres sont causées par les pinces utilisées pendant le processus de galvanisation et ne sont pas un signe de défauts ou d'utilisation antérieure.

***Regardez la vidéo de démonstration sur YouTube :**

<https://bit.ly/168169video>

Ou scannez le code QR



*Les produits SHARPAL sont garantis contre les défauts de matériaux et de fabrication pendant **3 ans** à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou de modifications, l'usure normale ainsi que la diminution naturelle des composants consommables due à une utilisation régulière. De plus, la garantie est valable uniquement pour un usage non industriel et non commercial. Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez nous contacter via le site web de SHARPAL ou envoyer un e-mail directement à l'adresse suivante : warranty@sharpal.com.