



HORL[®] 2





Pour permettre à chacun d'atteindre de parfaits résultats d'aiguisage, nous sommes d'avis que nous devons sortir des sentiers battus et suivre de nouvelles voies.

Les chemins courts résultants de notre production régionale autour de Fribourg en Brigsau ont un impact déterminant sur le développement et la qualité de nos produits.

Avec l'**HÖRNL2** tu vas pouvoir aiguiser tes couteaux de cuisine préférés de manière efficace et précise, et avoir un tranchant durable que couper et cuisiner reste un réel plaisir.

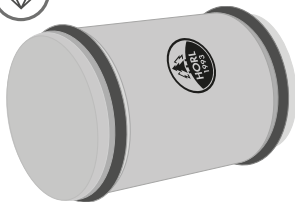
Nous t'envoyons nos meilleures salutations depuis la Forêt Noire et te souhaitons des couteaux tranchants et une tenue de coupe durable.

HÖRNL *Stefan Hölzl*

HORL® 2

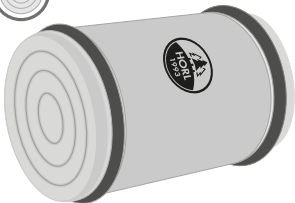
Surface d'aiguisage en diamant

Les diamants industriels que nous utilisons conviennent à tous les aciers à couteaux, quelle que soit leur dureté, pour un aiguisage efficace sans eau. Lorsqu'il est utilisé correctement, l'aiguseur HORL® Diamant Standard n'a jamais à être remplacé. La taille des grains de 46 µm permet un aiguisage efficace et précis. Un résultat d'affûtage de haute qualité est obtenu en peu de temps.



Surface d'émorfilage en céramique

Après le traitement effectué avec la surface d'aiguisage HORL® Diamant Standard, la surface d'émorfilage en céramique améliore considérablement le résultat d'aiguisage.



SUPPORT MAGNÉTIQUE HORL® 2



Le support d'angle magnétique garantit un angle de meulage constant et reproductible pour chaque application. Cela minimise l'enlèvement de matière et la lame de couteau est aiguisée de manière régulière et précise très rapidement.

Les aimants néodymes intégrés dans le support magnétique maintiennent le couteau dans la position souhaitée pendant l'affûtage. La fine membrane en silicone (S-Pad) recouvrant les aimants apporte un effet antidérapant et protège les aimants des résidus d'aiguisage et autres impuretés.

La constance de l'angle d'affûtage à chaque utilisation est un facteur primordial pour garantir la longévité de tes couteaux.



Affûter avec 20°

L'angle d'affûtage de 20° peut être utilisé comme un ultime atout polyvalent dans la lutte contre la perte du tranchant des couteaux de cuisine. Il garantit une lame bien affûtée et une tenue de coupe durable lors d'une utilisation régulière. L'angle de 20° est également le choix idéal pour les couteaux de poche.

Affûter avec 15°

L'angle d'affûtage de 15° apporte un tranchant optimal pour les lames filigranes et surtout pour les coupes fines. Il convient tout particulièrement pour les couteaux en acier Damas ou ceux en carbone de haute qualité dont les lames peuvent être affûtées très finement.

Quel angle d'affûtage pour mon couteau ?

En principe, les couteaux de cuisine de toute qualité peuvent être affûtés avec 20°. Cependant, en fonction de l'état de la lame et de la qualité de l'acier, de nombreux couteaux peuvent obtenir un tranchant encore plus fin avec un angle de 15°. Vous pouvez savoir si vos couteaux sont adaptés à l'angle de 15° en affûtant pendant 2-3 minutes avec cet angle. Si le tranchant n'est pas satisfaisant, il est recommandé d'utiliser l'angle d'affûtage de 20°.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'aiguiser HORN² ne convient pas aux personnes (y compris enfants) ayant des capacités physiques ou sensorielles limitées ou bien un manque d'expérience et de connaissance avec l'affûtage de couteaux. Il est conçu pour affûter les lames de couteaux de cuisine lisses. Le détournement d'utilisation de notre produit et/ou le non-respect des instructions d'utilisation peuvent, entre autres, nuire à la longévité du produit.



Risque de blessure avec une lame tranchante

Utilise HORN² sur une surface de travail antidérapante, propre et plane. Tiens-le uniquement en le pinçant avec les doigts autour du rouleau en bois. Attention : le maniement avec une lame peut être dangereux.



Danger lié à la puissance des aimants

Le HORN² support magnétique contient de puissants aimants en néodyme et doit être entreposé hors de portée des enfants. Les aimants peuvent endommager entre autres les cartes bancaires, les stimulateurs cardiaques, les téléphones portables ou autres appareils électroniques. En cas de doute, tu dois faire preuve d'une extrême prudence.

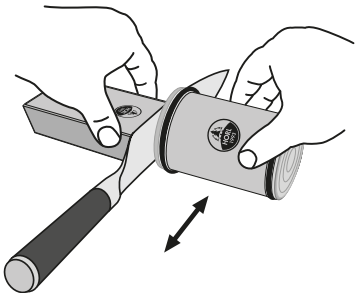


Entretien et maintenance

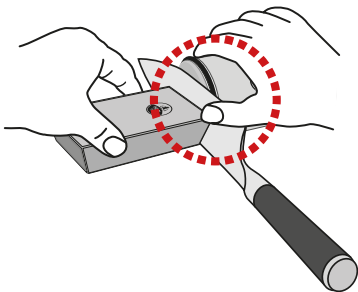
L'HORN² et le support magnétique doivent être tenus à l'abri de l'humidité. Nettoie la surface en diamant si nécessaire avec une gomme afin de supprimer les résidus d'aiguisage. Selon son degré de salissure, la surface en diamant peut être dévissée et à l'aide d'une petite brosse nettoyée avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle.



TRES BIEN



ATTENTION



AVANT DE COMMENCER



Afin qu'un couteau acquiert à la perfection l'angle d'affûtage sélectionné lors de la première utilisation de l'**HORL'2**, l'affûtage peut prendre un certain temps en fonction de l'état de la lame et la qualité de l'acier. Par la suite, l'entretien de ton couteau ne nécessite que quelques mouvements des deux côtés de la lame grâce à l'angle constant de ton aiguiser.



Lors de la première utilisation de l'**HORL'2**, des particules en diamant en excédents dues à la production se détachent de manière audible et visible. Après quelques minutes, le bruit durant l'affûtage s'atténue et la surface d'affûtage devient plus lisse. La granulation doit à présent être à peine palpable avec les doigts. La surface d'aiguisage en diamant a atteint sa texture souhaitée.

La méthode du marqueur

Utilise la méthode du marqueur pour vérifier que l'aiguisage de l'angle d'affûtage est entièrement terminé. Passe avec précaution un marqueur sur toute la longueur du tranchant de manière à voir l'encre des deux côtés de la lame sur 2-3mm. L'angle n'est complètement aiguisé que lorsque l'encre a disparu des deux côtés de la lame. ▶ horl.com/faq

BIEN FIXER SON COUPEAU



Grand couteau

Tiens le couteau avec le tranchant vers le haut sur le plan de travail. Ramène le couteau délicatement contre le support magnétique jusqu'à ce que le couteau soit bien maintenu par le support magnétique.

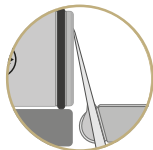


Petit couteau

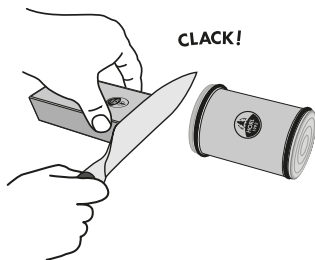
Tiens le couteau avec le tranchant vers le haut contre le support magnétique de sorte à ce que le tranchant dépasse légèrement du support magnétique. Le dos de la lame ne touche pas la surface de travail.

Couteau particulièrement haut

Si la lame dépasse l'aiguiser lors de l'affûtage de couteaux particulièrement grands, place une planche à découper en-dessous de l'aiguiser à une certaine hauteur de sorte que le tranchant se trouve vers le centre de la surface en diamant. [▶ horl.com/faq](http://horl.com/faq)

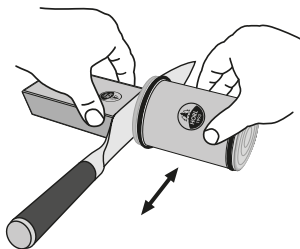


ÉTAPES PAR ÉTAPES



1. POSER

Place le support magnétique avec les patins caoutchouc antidérapant sur le plan de travail et ramène le couteau contre le support magnétique de manière à qu'il soit bien fixé.

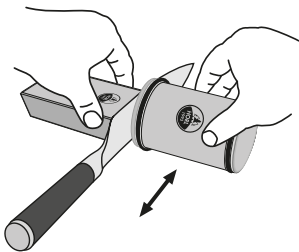


2. AIGUISER

Tiens l'aiguiser à plat sur la table en tenant le rouleau en bois avec une main et avec l'autre main tiens fermement le support magnétique. Déplace calmement en va-et-vient le rouleau avec la surface en diamant le long du tranchant, tout en exerçant une légère pression contre la lame.

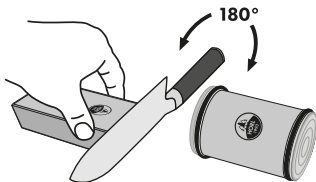


Video-Tutorial: horl.com/faq



3. ÉMORFILER

Pour lisser le tranchant et éliminer le morfile, tourne l'aiguiser à 180° et répète l'étape 2 avec la surface d'émorfilage en céramique.



4. RETOURNER

Retourne le couteau et répète les étapes 1 à 3 avec l'autre côté de la lame pour un résultat d'affûtage uniforme.

Astuce : pour un aiguisage encore plus impressionnant, nettoie soigneusement la lame avec un torchon de cuisine ou le Cuir d'affûtage HORL® après utilisation..

REMARQUES
