



# HORL® PREMIUM SCHÄRFEPAKET

PREMIUM SHARPNESS SET · SET D'AIGUISAGE PREMIUM · KIT DE AFILADO PRÉMIUM



## INHALT

DE

## BEVOR DU BEGINNST

### HORL STEIN #3000 FEIN

### HORL STEIN #6000 EXTRA FEIN

### HORL LEDER



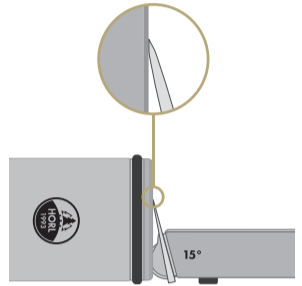
Für ein feineres Ergebnis nach dem Einschleifen mit dem HORL Diamant Standard.



Für ein noch feineres Ergebnis nach dem Schleifen mit dem HORL Stein #3000 fein.



Für das Profi-Finish und filigrane Schärfe nach dem letzten Schleifvorgang.



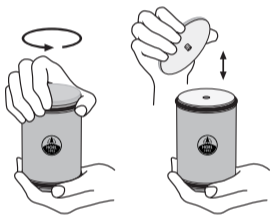
Stelle vor der Anwendung der Edelkorund Schleifsteine sicher, dass dein Messer mit dem HORL Diamant Standard beidseitig eingeschleift ist. Die Schneide sollte gratfrei sein.

## MONTAGE

## ANWENDUNG

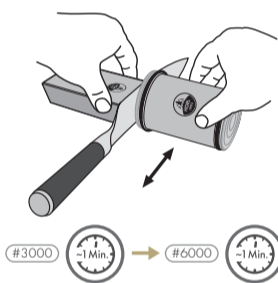
## ABZIEHEN

## REINIGUNG

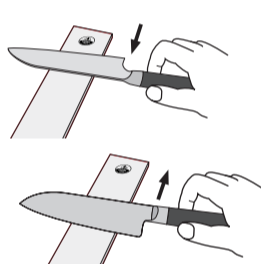


aufschrauben → abnehmen

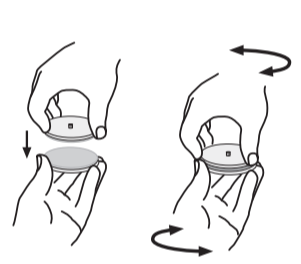
Schraube die aktuelle Schleifscheibe vom Rollschleifer und ersetze sie durch eine der #3000/#6000 Scheiben. Verschraube die Scheiben vorsichtig mit mäßiger Kraft.



Wende den Rollschleifer und die Schleiflehre wie üblich an. Für ein optimales Ergebnis schleife beide Seiten der Klinge gleich lange.



Das Abziehleder beseitigt feinsten Schleifstaub. Streiche dafür das Messer abwechselnd von beiden Seiten darüber, in Richtung des Klingenrückens, wie beim Butterbrot bestreichen.



Reinige die Schleifscheiben, die Schleiflehre und das Messer vor und nach jedem Schleifvorgang gründlich. Die #3000/#6000 Scheiben kannst du durch leichtes kreisendes Gegeneinanderreiben reinigen.

## CONTENTS

EN

## BEFORE YOU BEGIN

### HORL WHETSTONE #3000 FINE

### HORL WHETSTONE #6000 EXTRA FINE

### HORL LEATHER



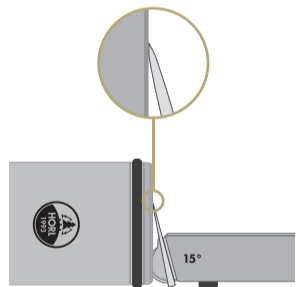
For a finer result after grinding with the HORL Diamond Standard.



For an even finer sharpening result after grinding with the HORL whetstone #3000 fine.



For the professional finish and filigree sharpness after the last sharpening session.



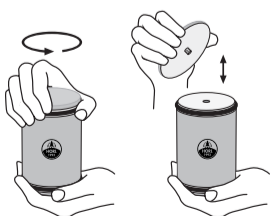
Before using the corundum whetstones, make sure that your knife is ground in on both sides with the HORL Standard Diamond. The cutting edge should burr free.

## ASSEMBLY

## USE

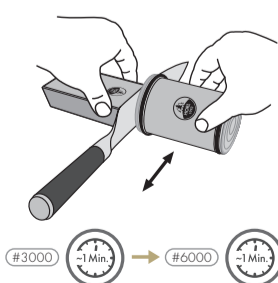
## HONING

## CLEANING

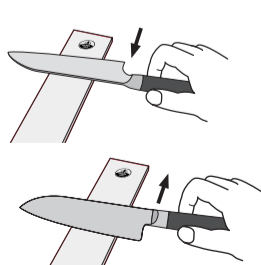


unscrew → remove

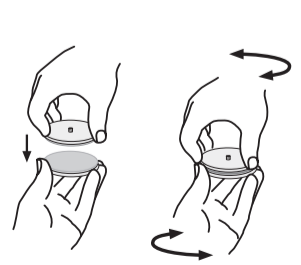
Screw off the current grinding disc from the sharpener and replace it with one of the #3000/#6000 whetstones. Screw the discs on by applying gentle force.



Use the sharpener and the support angle as usual. For the best results, sharpen both sides of the blade for the same length of time.



The honing leather removes even the finest grinding dust. Just wipe it over the knife alternately on both sides towards the back of the blade as if you were buttering bread.



Thoroughly clean the grinding discs, the support angle and the knife before and after each sharpening process. Clean the stones #3000/#6000 by rubbing them lightly against each other in a circular motion.

**HORL PIERRE**  
#3000 - FIN



Pour un résultat plus fin après l'aiguisage avec la surface d'aiguisage en HORL diamant standard.

**HORL PIERRE**  
#6000 - EXTRA FIN



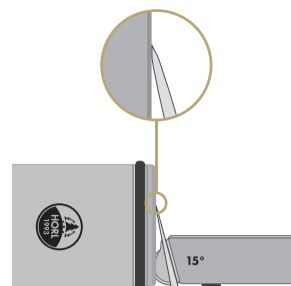
Pour un résultat encore plus fin après l'affûtage avec la pierre HORL #3000 fin.

**CUIR HORL**



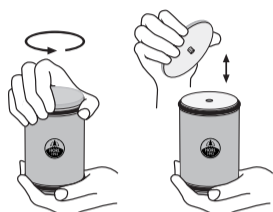
Pour une finition professionnelle et un tranchant en filigrane suite à votre dernière séance d'affûtage.

**AVANT DE COMMENCER**



Avant d'utiliser la pierre en corindon, veille à ce que ton couteau est appris parfaitement l'angle d'affûtage avec le HORL diamant standard. La lame doit être sans salissure.

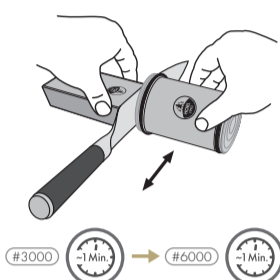
**MONTAGE**



dévisser → ouvrir

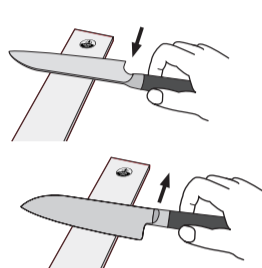
Dévisse la surface d'affûtage de l'aigiseur et remplace-la par une des pierres #3000/#6000. Visse la surface d'affûtage avec précaution et une force modérée.

**UTILISATION**



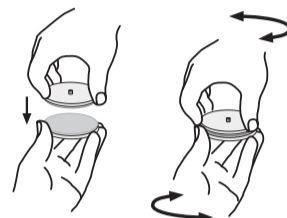
Utilise l'aigiseur et son support comme à l'habitude. Afin d'obtenir un résultat optimal, aigise aussi longtemps les deux côtés de la lame de façon régulière et constante.

**AFFÛTAGE**



Le cuir à couteau vient à bout des poussières les plus fines. Passe le couteau sur le cuir en alternant des deux côtés de la lame. Attention à toujours aller dans le sens du dos de la lame comme si tu étais du beurre.

**NETTOYAGE**



Nettoie soigneusement les surfaces d'aiguisage, le support magnétique et le couteau avant et après chaque séance d'aiguisage. Tu peux nettoyer les pierres #3000/#6000 en les frottant légèrement les unes contre les autres dans un mouvement circulaire.

CONTENIDO

**PIEDRA HORL**  
#3000 GRANO FINO



Para conseguir un afilado más fino tras haber obtenido el ángulo de afilado con el disco abrasivo de diamante HORL grano estandar.

**PIEDRA HORL**  
#6000 GRANO EXTRAFINO



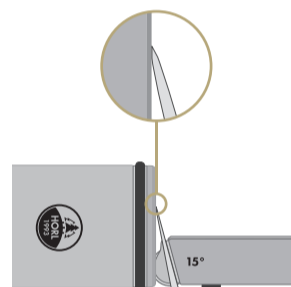
Para conseguir un afilado aún más fino tras haber afilado con la piedra de afilar HORL #3000 grano fino.

**CUERO HORL**



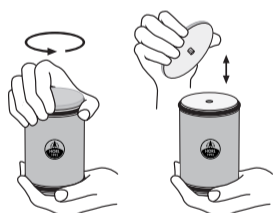
Para obtener un acabado profesional y una agudeza de corte exquisita tras finalizar el último proceso de afilado.

**ANTES DE EMPEZAR**



Antes de utilizar la piedra de afilar de corindón fino, asegúrate de que has afilado el cuchillo por ambos lados con el disco abrasivo de diamante HORL. El filo no debe presentar rebaba.

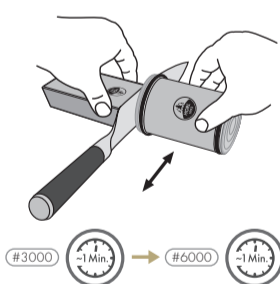
**MONTAJE**



desenroscar → desmontar

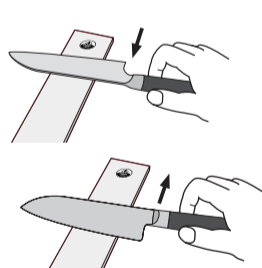
Desenroscar el disco abrasivo que esté montado en el afilador y coloca en su lugar una de las piedras de afilar #3000/#6000. Enrosca con cuidado las piedras de afilar.

**MODO DE USO**



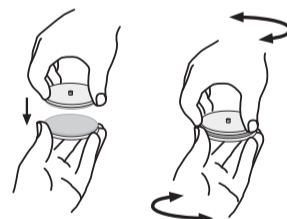
Utiliza como siempre el afilador y la guía de afilado. Para conseguir un resultado óptimo, afila ambos lados de la hoja durante el mismo tiempo.

**ASENTAR EL FILO**



El asentador de cuero elimina hasta las partículas más finas de polvo de lijado. Para ello, desplaza por encima la hoja del cuchillo alternando ambos lados, siempre hacia el contrafilo, como si estuvieses untando mantequilla.

**LIMPIEZA**



Limpia a fondo las piedras de afilar, la guía de afilado y el cuchillo antes y después del afilado. Puedes limpiar las piedras #3000/#6000 al colocarlas una contra otra y realizar suaves movimientos circulares.

