



# HORL® PREMIUMSCHÄRFE PAKET

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



## BEVOR DU BEGINNST

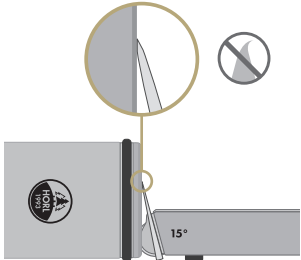
DE

## INHALT

HORL STEIN #3000 FEIN

HORL STEIN #6000 EXTRA FEIN

HORL LEDER



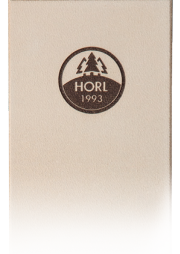
Stelle vor der Anwendung der Edelkorund Schleifsteine sicher, dass dein Messer mit dem HORL Diamant Standard beidseitig eingeschliffen ist. Die Schneide sollte gratfrei sein, um übermäßigen Verschleiß der Steine zu verhindern.



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.



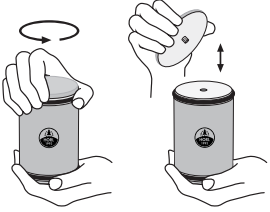
Für das Profi-Finish und filigrane Schärfe nach dem letzten Schleifvorgang.

## MONTAGE

## ANWENDUNG

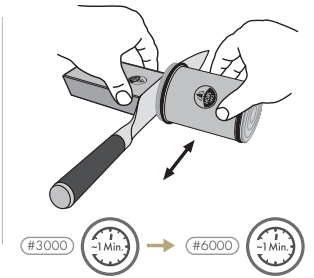
## ABZIEHEN

## REINIGUNG

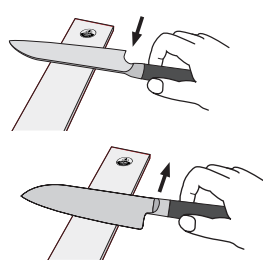


aufschrauben → abnehmen

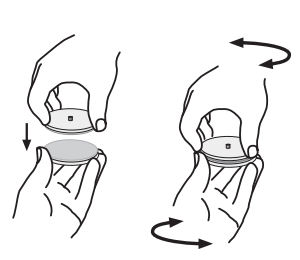
Schraube die aktuelle Schleifscheibe vom Rollschleifer und ersetze sie durch eine der #3000/#6000 Scheiben. Verschraube die Scheiben vorsichtig mit mäßiger Kraft.



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.

## BEFORE YOU START

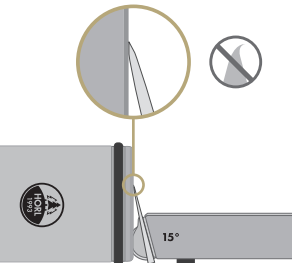
EN

## CONTENTS

HORL WHETSTONE #3000 FINE

HORL WHETSTONE #6000 EXTRA FINE

HORL LEATHER



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 be burr free to prevent massive abrasion of the stones.



To further refine the result of the sharpening process after using the HORL Diamond Standard..



To further refine the structure of the blade after using the HORL Whetstone #3000 fine.



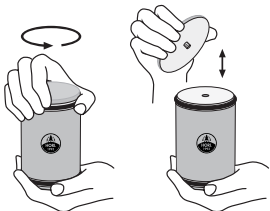
To free the blade from all grinding residue and provide the final sharpness.

## ASSEMBLY

## USE

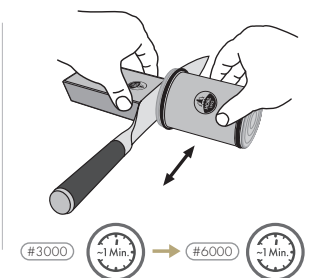
## HONING

## CLEANING

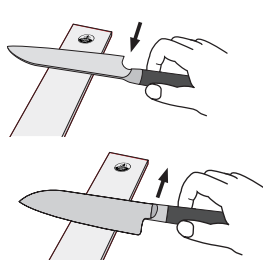


unscrew → remove

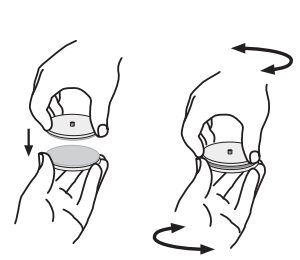
Screw off the current grinding disc from the sharpener and replace it with one of the #3000/#6000 whetstones. Screw the discs on by applying gentle force.



Use the sharpener and the angle support as usual.. For the best finish, refine both sides of the blade for the same amount of time.

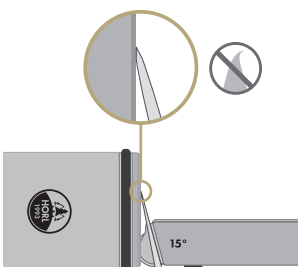


The HORL leather removes even the finest grinding residue. Just wipe the blade over it alternately with both sides of the knife as you were buttering bread.



You can clean your HORL whetstone by rubbing them lightly against each other, or by using a rubber. The rubber can help you clean the leather too.

## 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.

FR

## CONTENU

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



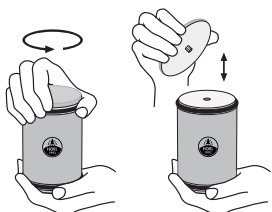
Pour un résultat encore plus fin après l'affûtage avec la pierre HORL #3000 fin.

CUIR HORL



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

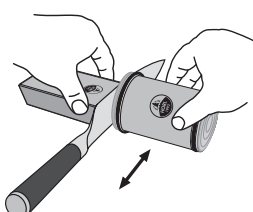
## MONTAGE



dévisser → ouvrir

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

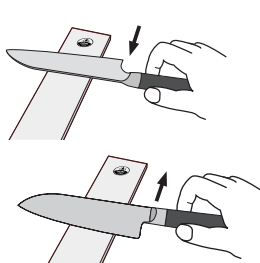
## UTILISATION



#3000 → #6000

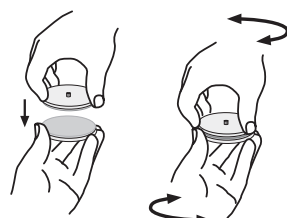
Utilise l'aiguiser et son support comme à l'habitude. Afin d'obtenir un résultat optimal, aiguiser aussi longtemps les deux côtés de la lame de façon régulière et constante.

## 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.

## ANTES DE EMPEZAR

ES

## 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 estándar.

PIEDRA HORL  
#6000 GRANO EXTRAFINO



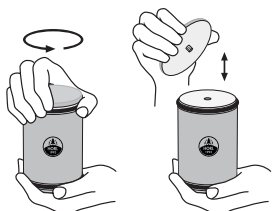
Para conseguir un afilado aún más fino tras haber afilado con la piedra de afilar HORL #3000 grano fino.

CUERO HORL



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

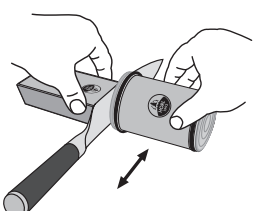
## MONTAJE



desenroscar → desmontar

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

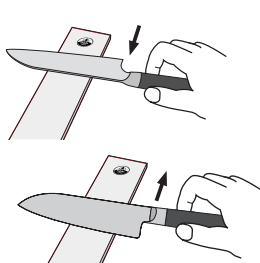
## MODO DE USO



#3000 → #6000

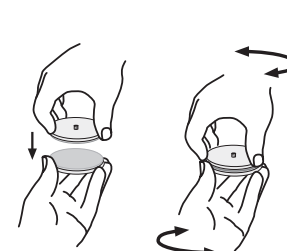
Utiliza como siempre el afilador y la guía de afilado. Para conseguir un resultado óptimo, afila ambos lados de la hoja durante el mismo tiempo.

## 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.



[www.horl.com](http://www.horl.com)