

Manuel d'utilisation

INSTRUCTIONS D'AFFÛTAGE :

1. Sélectionnez le côté diamanté adéquat en fonction de l'état de votre lame.

Grain épais de 325 (45 microns) : affûtage rapide d'une lame émoussée et endommagée, ou affûtage du tranchant de la lame d'un couteau ou d'un outil.

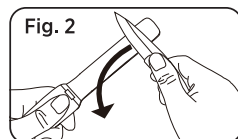
Grain extrafin de 1200 (12 microns) : aiguisage

2. Placez la lame sur le talon de l'affûteur diamanté selon l'angle d'affûtage souhaité et **POUSSEZ** la lame dans le sens OPPOSÉ à votre corps, comme si vous enleviez une fine tranche du dessus de la surface diamantée. Poussez la lame du couteau en travers de l'affûteur tandis que vous repoussez entièrement jusqu'à la pointe de la lame pour aiguiser le bord tranchant (Voir Fig. 1). Répétez ce mouvement de POUSSÉE plusieurs fois. Pensez à conserver l'angle lorsque vous poussez et essayez de maintenir un angle d'affûtage homogène avec chaque passage. Voilà le secret d'un bord tranchant parfaitement aiguisé.

3. Maintenant, aiguisiez l'autre côté de la lame en la plaçant à l'extrémité de l'affûteur diamanté. **TIREZ** la lame VERS vous, comme si vous enleviez une fine tranche du dessus de la surface diamantée. Tout en tirant la lame tout le long de l'affûteur diamanté, tirez la lame en travers de l'affûteur pour aiguiser tout le bord tranchant. Bougez la lame de sorte que la pointe dépasse de l'affûteur diamanté. (Voir Fig. 2) Répétez ce mouvement de TRACTION le même nombre de fois que pour l'autre côté de la lame et essayez de conserver un angle d'affûtage homogène à chaque passage.

4. Continuez à aiguiser chaque côté de la lame jusqu'à ce que celle-ci soit bien tranchante. Si vous avez commencé avec le côté au grain épais de 325 (45 microns), passez au côté du grain de 1200 (12 microns) et répétez le processus d'affûtage. Si la lame de couteau ou les outils à aiguiser ont seulement besoin d'une retouche ou d'un bord poli, n'utilisez que le côté du grain de 1200 (12 microns).

5. Après usage, nettoyez bien la surface diamantée avec de l'eau. Utilisez une brosse dure en nylon pour la nettoyer après plusieurs utilisations. Ceci élimine les particules métalliques qui adhèrent à la surface diamantée pendant le processus d'affûtage. **Conservez toujours l'affûteur diamanté dans un endroit sec.**



PRÉCAUTIONS : L'affûtage est une activité dangereuse par nature. Soyez vigilant et n'essayez jamais d'aiguiser si vous n'avez pas la pleine maîtrise de vos capacités mentales et physiques.

AVERTISSEMENTS : Ce produit n'est pas un jouet. Gardez-le hors de portée des enfants.

• Regardez la vidéo de démonstration sur YouTube: bit.ly/121-Video
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.

