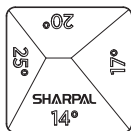


Manual de usuario

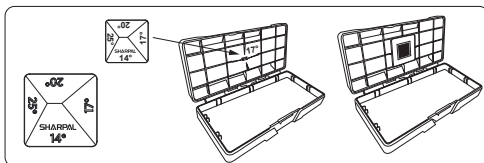
Uso de la Guía de Ángulo de Afilado La guía de ángulo de afilado incluida ayuda a los principiantes a mantener un ángulo de afilado constante. Permanece en su lugar y **no** se mueve junto con el cuchillo, lo que la hace ideal para aprender la técnica correcta de afilado, desarrollar memoria muscular y perfeccionar las habilidades de afilado. Si ya tiene experiencia en afilado, puede optar por usar la piedra sin la guía.

Ángulos de Afilado Comunes:

- Navajas de bolsillo: 20° por lado
- Cuchillos de caza: 25° por lado
- Cuchillos para filetear: 17° por lado
- Cuchillos tácticos: 25° por lado
- Cuchillos de cocina europeos/americanos: 20° por lado
- Cuchillos de cocina asiáticos: 14° o 17° por lado



Nota: Consulte al fabricante de su cuchillo o a una tienda especializada para determinar el ángulo exacto adecuado para su cuchillo.



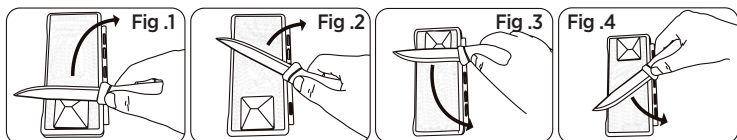
CÓMO USAR

1. Seleccione el lado adecuado de la piedra de afilar de diamante según el estado de su hoja.

N.º de artículo	Tamaño	Grano	Micras	Aplicación
156N	152 mm x 63 mm	Grueso 325	45	Restaura filos desafilados
		Extra fino 1200	12	Asentado para un acabado extremadamente afilado
162N	203 mm x 76 mm	Grueso 325	45	Restaura filos desafilados
		Extra fino 1200	12	Asentado para un acabado extremadamente afilado
163N	203 mm x 76 mm	Extra grueso 220	60	Repara filos gravemente dañados
		Fine 600	25	Suaviza y mejora el filo

2. Técnicas de Afilado:

- Un método común es la técnica de **pasadas alternadas**, en la que se afila un lado de la hoja y luego el otro para obtener un filo uniforme y equilibrado, como se muestra en las figuras siguientes.
- Otro enfoque es la **pasada por un solo lado**, en la que se afila completamente un lado antes de cambiar al otro.
- Si tiene un método de afilado preferido, puede usar el que le resulte más cómodo, siempre que mantenga un ángulo estable y pasadas consistentes.
- Aplique **presión ligera** durante el afilado para prolongar la vida útil de la superficie de diamante.
- Si comienza con el lado más grueso, finalice con el lado más fino para un filo pulido.
- Si el cuchillo o la herramienta solo necesita un retoque o mantenimiento del filo, utilice únicamente el lado de 1200 (12 micras).



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Después del afilado, limpie la piedra con una toalla de papel seca.
- Si se acumulan limaduras metálicas, limpie la superficie con una goma de borrar o un cepillo de nailon.
- Guarde la piedra de afilar en un lugar seco para evitar la oxidación de las partículas metálicas que puedan quedar en la superficie.

PREGUNTAS FRECUENTES (FAQS)

¿Por qué mi piedra de diamante se siente muy agresiva al principio pero más suave con el tiempo? ¿Se está desgastando demasiado rápido?

¡Es normal! La superficie áspera afila de forma agresiva al principio. Con el uso, se suaviza, exponiendo más diamantes para un rendimiento constante. El periodo de adaptación varía, pero normalmente requiere varios usos. La piedra no se está desgastando; se está ajustando para un uso prolongado.

¿Por qué debo limpiar con frecuencia las limaduras metálicas de la piedra y del cuchillo durante el afilado?

Las limaduras metálicas pueden obstruir la superficie de diamante y acumularse en el cuchillo, afectando el rendimiento del afilado. La limpieza frecuente ayuda a mantener un rendimiento óptimo, mejora la eficiencia y prolonga la vida útil de la piedra.

¿Se necesita agua o aceite durante el afilado?

Afilar en seco. No se requiere agua ni aceite. Si prefiere usar agua o aceite, limpie y seque completamente la superficie después del afilado.

¿Por qué aparecen marcas oscuras en la piedra después del afilado?

Las zonas oscuras son residuos secos del afilado, no un signo de desgaste del diamante. No afectan el rendimiento y pueden dejarse tal como están. Para marcas leves, use una goma de borrar. Para manchas difíciles, limpie con Bar Keepers Friend y deje secar completamente al aire.

¿Debo aplicar mucha presión al afilar?

No. La presión excesiva puede acelerar el desgaste del diamante. Use presión ligera para un afilado eficaz y un rendimiento más duradero.

¿Cuánto tiempo dura la piedra de afilar?

La vida útil depende del uso y el mantenimiento. Con el cuidado adecuado, puede durar muchos años, incluso con afilados regulares (3-4 veces por semana). El uso de presión ligera y la limpieza frecuente mejoran su durabilidad.

¿Qué causa la aparición de óxido en la piedra y cómo puedo eliminarlo?

La base del producto es de **acero inoxidable** y no se oxida. Cualquier óxido proviene de limaduras de hierro que quedan en la superficie y se oxidan si no se limpian. Use polvo Bar Keepers Friend y asegúrese de que la piedra se seque completamente al aire después de la limpieza.

¿Cómo debo limpiar la piedra de diamante?

Use una toalla de papel seca para eliminar los residuos. Si está obstruida, límpiela con una goma de borrar o un cepillo de nailon para restaurar la superficie.

¿Por qué aparecen rayones en la superficie después del afilado?

Los rayones son signos normales de uso y no afectan el rendimiento de la piedra. La capa de diamante permanece intacta, por lo que su capacidad de afilado sigue siendo igual de efectiva.

La piedra que recibí tiene pequeños hoyos en los lados más cortos. ¿Es normal?

Sí, es normal. Estos hoyos se producen por las pinzas utilizadas durante el proceso de galvanoplastia y no son un defecto ni indican uso previo.

- Vea este video de demostración en YouTube: bit.ly/diamond-stone

O escanee el código QR

- Los productos SHARPAL están garantizados contra defectos de materiales y mano de obra durante **3 años** a partir de la fecha de compra. Esta garantía excluye los daños por uso indebido o alteración, el desgaste normal y la disminución natural de los elementos consumibles por el uso regular. Además, la garantía sólo es válida para uso no industrial y no comercial. Si desea hacer una reclamación de garantía, póngase en contacto con nosotros a través del sitio web de SHARPAL o envíe un correo electrónico directamente a warranty@sharpal.com.

