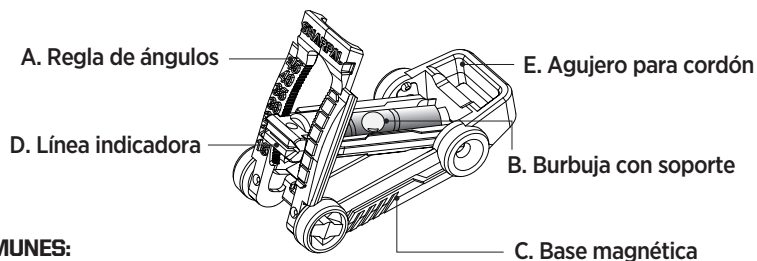


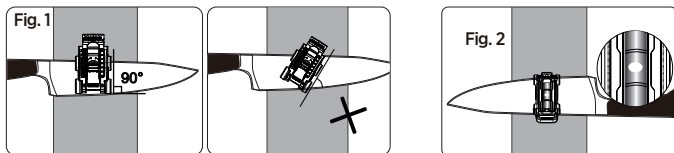
Manual de usuario



ÁNGULOS DE AFILADO MÁS COMUNES:

Tipo de cuchillo o herramienta	Ángulo común
Cuchillo de carnicero / Machete	25 - 30 grados
Cuchillos de caza / Navajas / Cuchillos de Supervivencia / Cuchillos deportivos	20 - 25 grados
Cuchillos de cocinero / Cuchillos de cocina / Cuchillos más pequeños / Cuchillos para deshuesar / Cuchillos para trinchar	17 - 22 grados
Cuchillos para filetear / Cuchillos para pelar / Cuchillos para sushi La mayoría de cubiertos japoneses	12 - 17 grados

Nota: Consulte con el fabricante de su cuchillo o pregunte en una tienda de cuchillos especializada para determinar cuál es el ángulo adecuado para su cuchillo.



1. Abra la regla de ángulos (A) hacia arriba. Deslice la burbuja con soporte (B) para que la línea indicadora (D) apunte al ángulo que desea en la regla de ángulos.
2. Fije la base magnética (C) a la mitad de la hoja del cuchillo y en **una posición perpendicular al filo de la hoja**. (Ver Fig. 1)
3. Ponga el cuchillo en la piedra/herramienta de afilar. Observe la posición de la burbuja mientras ajusta el ángulo entre la hoja del cuchillo y la piedra / herramienta de afilar. Cuando la burbuja está entre las dos líneas negras del tubo, es el ángulo de afilado deseado. (Ver Fig. 2)
4. Mantenga la burbuja entre las dos líneas negras y empiece a afilar el cuchillo. Si es necesario, puede detenerse en cualquier posición para comprobar la posición de la burbuja y ajustar el ángulo de afilado para mantener un ángulo correcto y constante. Mantener un ángulo de afilado constante es la clave para obtener un buen afilado.

- Vea este vídeo de demostración en YouTube: bit.ly/194HVideo
O escanee el código QR

- Mantenga la burbuja en el centro exacto de las dos líneas negras y empiece a afilar el cuchillo. Si es Todos los productos SHARPAL tienen **3 años** de garantía a partir de la fecha de compra para defectos en el material y la fabricación con un uso normal; no cubre los daños causados por un uso inadecuado o su alteración. **ESTA GARANTÍA SE APLICA SOLO A UN USO NO INDUSTRIAL Y NO COMERCIAL**. Si quiere presentar una reclamación por un artículo en garantía, póngase en contacto con nosotros a través del sitio web de SHARPAL o envíe un correo electrónico directamente a warranty@sharpal.com.

