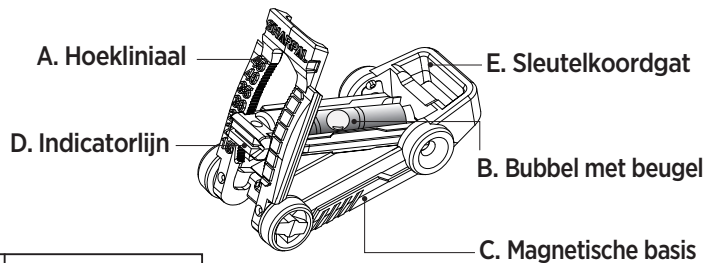


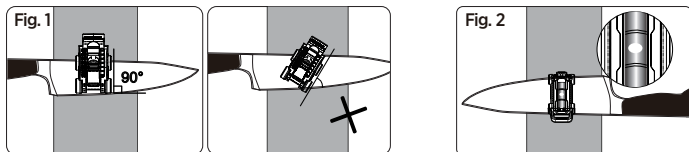
## Gebruikershandleiding



## GEMEENSCHAPPELIJKE SLIJPHOEKEN:

Type mes of gereedschap	Gebruikelijke hoek
Hakmes / Machete	25 - 30 graden
Jacht / zak / survival / sportmessen	20 - 25 graden
Chef's / Keuken / Kleinere / Uitbenen / Snijmessen	17 - 22 graden
Filet / schil / sushi-messen Het meeste Japanse bestek	12 - 17 graden

**Opmerking:** Raadpleeg de fabrikant van uw mes of informeer bij een deskundige messenwinkel welke hoek precies geschikt is voor uw mes.



1. Open de hoekliniaal (A) naar boven. Verschuif de bellenbeugel (B) zodat de indicatorlijn (D) naar de gewenste hoek op de hoekliniaal wijst.
2. Bevestig de magnetische basis (C) in het midden van het mes en **in een loodrechte positie op de snijrand van het mes.** (Zie Fig. 1)
3. Plaats het mes op de slijpsteen/het gereedschap. Observeer de positie van de bubbel terwijl u de hoek tussen het mes en de slijpsteen/het gereedschap aanpast. Wanneer de bel tussen de twee zwarte lijnen op de flacon zit, is dit de gewenste slijphoek. (Zie Fig. 2)
4. Houd de bel tussen de twee zwarte lijnen en begin met het slijpen van het mes. Indien nodig kan de gebruiker op elke positie stoppen om de positie van de bubbel te controleren en de slijphoek aanpassen om de juiste en consistente slijphoek te behouden. Het handhaven van een consistente slijphoek is de sleutel tot het verkrijgen van de scherpste snijkant.

- Bekijk de gerelateerde demovideo op YouTube: [bit.ly/194HVideo](https://bit.ly/194HVideo)  
Of scan de QR-code

- Elk SHARPAL-product is gegarandeerd vrij van materiaal- en fabricagefouten bij normale slijtage gedurende **3 jaar** vanaf de datum van aankoop, met uitzondering van schade veroorzaakt door verkeerd gebruik of wijziging. DEZE GARANTIE GELDT ALLEEN VOOR NIET-INDUSTRIEEL OF NIET-COMMERCIEEL GEBRUIK. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan contact met ons op via de SHARPAL-website of e-mail rechtstreeks naar [warranty@sharpal.com](mailto:warranty@sharpal.com).

