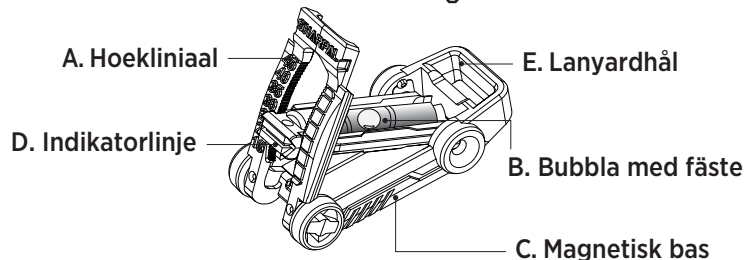


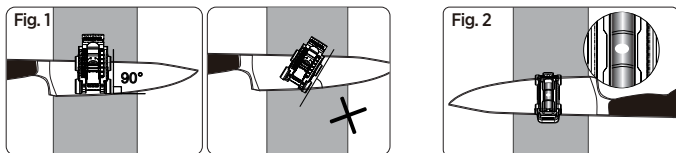
## Bruksanvisning



## VANLIGA SKÄRPNINGSVINKLAR:

Typ av kniv eller verktyg	Vanlig vinkel
Klyvare / Machete	25 - 30 grader
Jakt- / fickor / överlevnads- / sportknivar	20 - 25 grader
Kock / Kök / Mindre / Utbening / Carving Knivar	17 - 22 grader
Filé / Skär / Sushi Knivar Mest japanska bestick	12 - 17 grader

Obs: Rådgör med tillverkaren av din kniv eller fråga en kunnig knivaffär för att avgöra vilken vinkel som är exakt lämplig för din kniv.



1. Öppna vinkelinjalen (A) uppåt. Skjut bubbelfästet (B) så att dess indikatorlinje (D) pekar mot den vinkel du önskar på vinkelinjalen.
2. Fäst den magnetiska basen (C) till mitten av knivbladet **och i ett vinkelrätt läge mot bladets skäregg.** (Se Fig. 1)
3. Sätt kniven på skärpstenen/verktyget. Observera bubblans position samtidigt som du justerar vinkeln mellan knivbladet och slipstenen/verktyget. När bubblan är mellan de två svarta linjerna på flaskan är det den önskade skärpningsvinkeln. (Se Fig. 2)
4. Håll bubblan mellan de två svarta linjerna och börja slipa kniven. Vid behov kan användaren stanna vid vilken position som helst för att kontrollera bubblans position och justera skärpningsvinkeln för att bibehålla korrekt och konsekvent skärpningsvinkel. Att bibehålla en konsekvent skärpningsvinkel är nyckeln för att få den skarpaste skäreggen.

- Se den relaterade demovideon på YouTube: [bit.ly/194HVideo](https://bit.ly/194HVideo)  
Eller skanna QR-koden

- Varje SHARPAL-produkt garanteras vara fri från material- och tillverkningsfel vid normalt slitage i **3 år** från inköpsdatumet, med undantag för skador som orsakats av felaktig användning eller ändring. DENNA GARANTI GÄLLER ENDAST FÖR ICKE-INDUSTRIELL ELLER ICKE-KOMMERSIELL ANVÄNDNING. Om du vill göra ett garantianspråk kan du kontakta oss via SHARPALs webbplats eller skicka ett e-postmeddelande direkt till [warranty@sharpal.com](mailto:warranty@sharpal.com).

