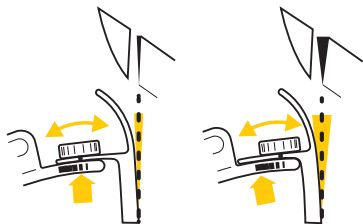


ISTRUZIONI PER L'AFFILATURA

REGOLAZIONE DEL GUIDALAMA

Se il tagliente dà l'impressione di essere più alto, ad esempio sul lato sinistro quando è contro la guida, regolare la guida a destra. In caso contrario, procedere al contrario. (La guida della lama può essere regolata tra 0° e 5° utilizzando la vite zigrinata superiore, vedi figura).



Grana 325: Questa grana produce un tagliente ruvido e seghettato. Si utilizza per la maggior parte delle lame di utilità. Può essere utilizzata a 20°, 25° o 30°.



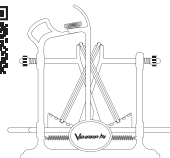
Grana 600: Questa grana produce un tagliente liscio e seghettato. Si utilizza per lame speciali, ad esempio per lavori di goffatura o per costosi coltelli da tasca. Si utilizza a 20° e 25°.



Grana 1000: Questa grana produce un tagliente liscio e levigato. Si usa per bisturi, ecc.

WARTHOG
SHARPENERS

VSHARP 4



ATTENZIONE

Se la lama si muove verso il basso contro il guidalama, i trucioli metallici possono graffiare le lame altamente lucide. Per evitare che ciò accada, applicare del nastro adesivo o del nastro per mascheratura sul lato sinistro della lama. **Non affilare le lame seghettate su pietre per affilare diamantate. Per le lame seghettate utilizzare pietre per affilare in ceramica.**

ISTRUZIONI PER L'AFFILATURA

L'affilcoltelli è preimpostato in fabbrica a 25° e dovrebbe essere possibile affilare la maggior parte dei coltelli senza modificare l'impostazione.

FASE 1 - AFFILATURA INIZIALE x30

Per l'affilatura iniziale di lame smussate e in acciaio duro. Tenere la lama nell'affilcoltelli in piano contro la guida della lama. Eseguire un movimento di taglio uniforme per ottenere un'affilatura rapida. Eseguire questa operazione per 30-40 volte.

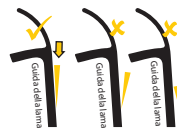


Posizione corretta della lama

Posizione errata della lama

FASE 2 - AFFILATURA FINALE E RITOCCHO

Per l'affilatura finale e la riaffilatura, estrarre la lama completamente all'indietro dall'affilcoltelli con un movimento verso il basso, tenendo la lama piatta contro la guida della lama.

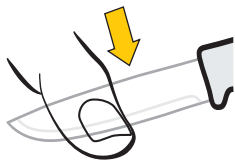


ISTRUZIONI PER L'AFFILATURA

Procedete in questo modo per 10-15 volte, o finché non avrete ottenuto uno smusso piatto dal tallone alla punta. Una volta creato un bisello piatto su entrambi i lati della lama, questo è l'unico movimento per riaffilare il coltello.

La riaffilatura richiede solo 5-15 passaggi.

ATTENZIONE: PULIRE SEMPRE LE LAME PRIMA DELL'AFFILATURA (LE LAME SPORCHE O UNTE CONTAMINANO LE MOLE DIAMANTATE!)



FASE 3 - TEST DI NITIDEZZA

Controllare il bordo di taglio testandolo con attenzione con l'unghia del pollice per vedere se si attacca. Se la lama si attacca all'unghia dal tallone alla punta, avete ottenuto un bordo di taglio affilato e potete passare a grane più fini (facoltative) o utilizzare gli acciai da finitura per ottenere un bordo di taglio affilato come un rasoio.

FASE 4 - ACCIAIATURA DELLA LAMA PER OTTENERE UN FILO AFFILATO COME UN RASOIO

Una volta ottenuto un bordo di taglio consistente, rilasciare il morsetto e girare le aste in modo che le aste di affilatura siano rivolte

verso l'alto dopo 10-15 colpi per ottenere un bordo di rasoio e aumentare l'angolo alla tacca successiva. Passare la lama per altre 10-15 volte per ottenere un tagliente affilato come un rasoio.

REGOLAZIONI

Regolazione dell'angolo

L'angolo può essere regolato in base al tipo di lama e all'applicazione.

15° Grado, per coltelli da chef giapponesi ed europei di alta qualità.

20° Coltelli per sfiletare, spelucchini, rasoi (tagliente sensibile che deve essere affilato frequentemente).

25° Coltello da cucina, da caccia, da tasca, da disosso, da intaglio (lama di spelucchino per carne, verdure e materiali morbidi).

30° Tritatutto, coltello da sopravvivenza, machete (lama resistente per tagliare legno, scatole di cartone, corde, cavi elettrici, ecc.)

Allentare l'estremità superiore della mola e posizionarla nella fessura dell'angolo desiderato sul lato inferiore.

