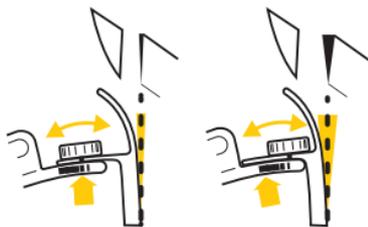


INSTRUCCIONES DE AFILADO

AJUSTE DE LA GUÍA DE LA CUCHILLA

La guía de la cuchilla puede ajustarse en función de la forma del fuelle. La guía de la cuchilla está preajustada en posición vertical para que la mayoría de los cuchillos puedan afilarse sin necesidad de ajustes. Para cuchillos muy gruesos y con forma de cuña, la guía de la cuchilla debe desplazarse hacia un lado.



Grano 325: La Xtreme Edge está equipada de serie con un grano 325. Este grano produce un filo áspero y dentado. Se utiliza para la mayoría de las cuchillas multiusos.



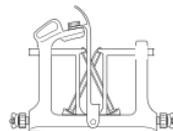
Grano 600: Este grano produce un filo liso y dentado. Se utiliza para hojas especiales, por ejemplo para trabajos de preparación o para navajas caras. Se utiliza a 20° y 25°. Disponible opcionalmente.



Grano 1000: Este grano produce un filo liso y pulido. Se utiliza, por ejemplo, para bisturíes. Disponible opcionalmente.



VSHARP
XTREME EDGE



ADVERTENCIA

Si la cuchilla se mueve contra la guía de la cuchilla, las virutas de metal pueden rayar las cuchillas muy pulidas. Para evitarlo, aplique cinta adhesiva en el lado izquierdo de la cuchilla.

No afile hojas dentadas en afiladoras de diamante.

INSTRUCCIONES DE AFILADO

El afilador viene preajustado de fábrica a 25° y debería ser posible afilar la mayoría de los cuchillos sin necesidad de ajustes.

PASO 1 - AFILADO INICIAL x30

Para preafilado de cuchillas de acero romo y duro. Sujete la cuchilla en el afilador de forma PLANA contra la guía de la cuchilla y realice un movimiento de sierra hacia adelante y hacia atrás, hacia arriba y hacia abajo para crear rápidamente un filo de corte. Repita este procedimiento 30-40 veces.



Posición correcta de la cuchilla

Posición incorrecta de la cuchilla

PASO 2 - AFILADO FINAL Y DE RETOQUE

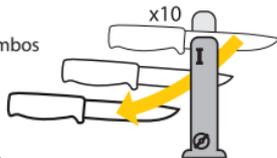
Para el afilado final y el reafileado, tire de la cuchilla completamente a través y fuera del afilador con un movimiento hacia abajo, con la cuchilla apoyada plana contra la guía de la cuchilla.



INSTRUCCIONES DE AFILADO

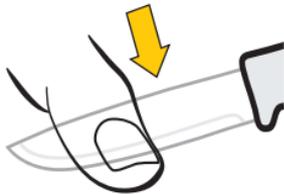
Repita esta operación entre 10 y 15 veces o hasta que haya creado un bisel plano desde el talón hasta la punta.

Una vez que haya un bisel plano en ambos lados de la hoja este es el único movimiento necesario para volver a afilar su cuchillo.



Sólo se necesitan de 5 a 15 movimientos para retocar el afilado.

ADVERTENCIA: LIMPIE SIEMPRE LAS CUCHILLAS ANTES DE AFILARLAS (LAS CUCHILLAS SUCIAS O GRASIENTAS CONTAMINARÁN LAS PIEDRAS DE AFILAR DE DIAMANTE).



PASO 3 - PRUEBA DE NITIDEZ

Compruebe el filo probándolo cuidadosamente con la uña del pulgar para ver si se pega. Si esto funciona desde el talón de la hoja hasta la punta, ha conseguido un filo de corte y ahora puede crear un filo de navaja, ya sea con un grano más fino (opcional) o con los aceros de acabado.

PASO 4 - ACERAR LA HOJA PARA OBTENER UN FILO DE NAVAJA

Una vez que haya conseguido un filo de corte consistente, afloje las barras y gírelas para que las barras de acabado apunten hacia arriba y aumente el ángulo hasta la siguiente muesca. Pase la cuchilla de 10 a 15 veces más para conseguir un filo afilado como una cuchilla de afeitar.

AJUSTES

Ajuste del ángulo

El ángulo puede ajustarse en función del tipo de cuchilla y de la aplicación.

30° Cuchillas, machetes, cuchillos multiusos - Afilado ancho y duradero, adecuado para picar y trabajos pesados.

25° Cuchillo de caza, navaja de bolsillo, cuchillo de chef - Filo duradero.

20° Cuchillo de cocina, cuchillo de deshuesar, cuchillo de trinchar, cuchillo de emparejar - Cortadora para carne, verduras y materiales blandos.

17° Cuchillo de filetear, cuchillo de pelar, navaja - Filo delicado que requiere repasos frecuentes.



Afloje la parte superior de la muela y deslicela en la ranura del ángulo deseado en la parte inferior.