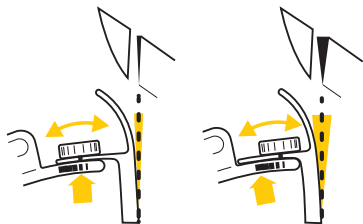


INSTRUCCIONES DE AFILADO

AJUSTE DE LA GUÍA DE LA CUCHILLA

Si el filo de corte da la impresión de estar más alto, por ejemplo, en el lado izquierdo cuando está contra la guía, ajuste la guía hacia la derecha. En caso contrario, hágalo al revés. (La guía de la cuchilla puede ajustarse entre 0° y 5° mediante el tornillo moleteado superior, véase la ilustración).



Grano 325: Este grano produce un filo áspero y dentado. Se utiliza para la mayoría de las cuchillas multiusos. Puede utilizarse a 20°, 25° o 30°.



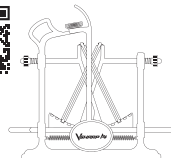
Grano 600: Este grano produce un filo liso y dentado. Se utiliza para hojas especiales, por ejemplo para trabajos de repujado o para navajas caras. Se utiliza a 20° y 25°.



Grano 1000: Este grano produce un filo liso y pulido. Se utiliza para bisturíes, etc.

WARTHOG
SHARPENERS

VSHARP 4



ADVERTENCIA

Si la cuchilla se mueve hacia abajo contra la guía de la cuchilla, las virutas metálicas pueden rayar las cuchillas muy pulidas. Para evitarlo, aplique cinta adhesiva / cinta de enmascarar en el lado izquierdo de la cuchilla. **No afile hojas dentadas con piedras de afilar de diamante. Utilice piedras de afilar cerámicas para cuchillas dentadas.**

INSTRUCCIONES DE AFILADO

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

PASO 1 - AFILADO INICIAL x30

Para el afilado inicial de hojas de acero romas y duras. Sujete la hoja en el afilador de cuchillos plana contra la guía de la hoja. Realice un movimiento de sierra constante para conseguir un afilado rápido. Realice esta operación entre 30 y 40 veces.



Posición correcta de la cuchilla

Posición incorrecta de la cuchilla



PASO 2 - REAFILADO Y RETOQUE

Para el afilado final y el reafilado, saque la cuchilla completamente hacia atrás del afilador de cuchillos con un movimiento hacia abajo, manteniendo la cuchilla plana contra la guía de la cuchilla.

INSTRUCCIONES DE AFILADO

Haga esto 10 y 15 veces, o hasta que haya conseguido un bisel plano desde el talón hasta la punta. Una vez que haya creado un bisel plano en ambos lados de la hoja, este es el único movimiento para volver a afilar su cuchillo.

El reafilado sólo requiere de 5 a 15 pasadas.

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



PASO 3 - PRUEBA DE AFILADO

Compruebe el filo probando cuidadosamente con la uña del pulgar para ver si se pega. Si la hoja se adhiere a la uña desde el talón hasta el dedo gordo del pie, habrá conseguido un filo de corte afilado y ahora puede pasar a granos más finos (opcional) o utilizar los aceros de acabado para conseguir un filo de corte afilado como una cuchilla.

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

Una vez que haya conseguido un filo de corte consistente, suelte la abrazadera y gire las varillas para que las varillas de afilado apunten

hacia arriba después de 10-15 pasadas para conseguir un filo de navaja, y aumente el ángulo hasta la siguiente muesca. Pase la cuchilla otras 10-15 veces 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.

15° Grado, para cuchillos de cocinero japoneses y europeos de alta calidad.

20° Cuchillos de filetear, cuchillos de pelar, navajas (filo sensible que hay que afilar con frecuencia).

25° Cocina, caza, navaja de bolsillo, deshuesar, trinchar (hoja de cuchillo de pelar para carne, verduras y materiales blandos).

30° Cuchilla, cuchillo de supervivencia, machete (hoja resistente para cortar madera, cajas de cartón, cuerdas, cables eléctricos, etc.)

Afloje el extremo superior de la muela y colóquela en la ranura del ángulo deseado en la parte inferior.

