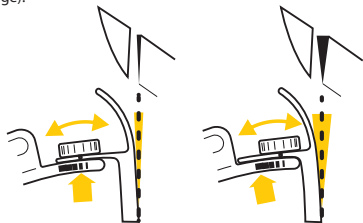


INSTRUCTIONS D'AFFÛTAGE

RÉGLAGE DU GUIDE-LAME

Si le bord du couteau donne l'impression d'être plus haut, par exemple du côté gauche lorsqu'il est contre le guide, ajustez-le vers la droite. gauche lorsqu'il est contre le guide, ajustez-le vers la droite. Si ce n'est pas le cas, procédez dans l'autre sens. (Le guide-lame peut être réglé entre 0° et 5° à l'aide de la vis moletée supérieure, voir l'image).



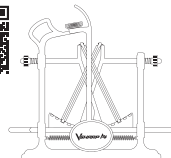
Grain 325: Ce grain permet d'obtenir un bord de coupe rugueux et dentelé. Il est utilisé dans la plupart des lames utilitaires. Il peut être utilisé à 20°, 25° ou 30°.



Grain 600: Ce grain permet d'obtenir un bord de coupe dentelé. Il est utilisé pour les lames spéciales, par exemple pour les travaux de préparation ou pour les couteaux de poche coûteux. Il est utilisé avec 20° et 25°.



Grain 1000 : Ce grain permet d'obtenir un bord de coupe lisse et poli. Utilisé pour les scalpels, etc.



AVERTISSEMENT

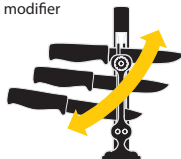
Lorsque la lame se déplace vers le bas contre le guide de la lame, les lisses métalliques peuvent rayer les lames très polies. Pour éviter cela, collez du ruban de masquage sur le côté gauche de la lame. **N'affûtez pas les lames dentelées sur des meules diamantées. Utilisez des pierres céramiques pour les bords dentelés.**

INSTRUCTIONS POUR L'AFFÛTAGE

L'aiguiser de couteaux est préréglé en usine à 25° et il devrait être possible d'affûter la plupart des couteaux sans modifier le réglage.

ÉTAPE 1 - AFFÛTAGE INITIAL x30

Pour le premier affûtage de lames d'acier émoussées et dures. Tenez la lame dans l'aiguiser à plat contre le guide-lame. Effectuez un mouvement de sciage régulier pour obtenir un affûtage rapide. Faites-le 30 à 40 fois.

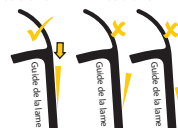


Position correcte de la lame

Position incorrecte de la lame

ÉTAPE 2 - AFFÛTAGE FINAL ET RETOUCHE

Pour l'affûtage final et le réaffûtage, tirez la lame vers l'avant. La lame est complètement sortie de l'aiguiser vers l'arrière de l'aiguiser de couteaux, en maintenant la lame à plat contre le guide d'affûtage en maintenant le guide-lame.

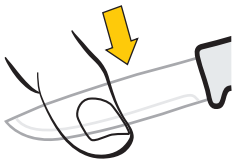


INSTRUCTIONS D'AFFÛTAGE

Procédez ainsi 10 à 15 fois, ou jusqu'à ce que vous obteniez un biseau plat du talon à la pointe. Une fois que vous avez créé un biseau plat des deux côtés de la lame, c'est le seul mouvement à effectuer pour réaffûter votre couteau.

Le réaffûtage ne nécessite que 5 à 15 passages.

AVERTISSEMENT : TOUJOURS NETTOYER LES LAMES AVANT DE LES AFFÛTER (LES COUTEAUX SALES OU GRAS CONTAMINENT LES PIERRES À AIGUISER DIAMANTÉES !)



ÉTAPE 3 - TEST D'ACUITÉ

Vérifiez le bord tranchant en le testant délicatement avec l'ongle de votre pouce pour voir s'il adhère. Si la lame adhère à votre ongle du talon à la pointe, vous avez réussi à obtenir un tranchant tranchant et vous pouvez maintenant soit passer à des grains plus fins (en option), soit utiliser les aciers de finition pour obtenir un bord de coupe tranchant comme un rasoir.

ÉTAPE 4 - TREMPER LA LAME POUR OBTENIR UN TRANCHANT DE RASOIR

Une fois que vous avez obtenu un bord de coupe constant, desserrez l'attache et retournez les barres de sorte que les aciers d'affûtage

pointent vers le haut après 10 à 15 traits pour obtenir un bord de rasoir, puis augmentez l'angle jusqu'à l'encoche suivante. Tirez votre lame 10 à 15 fois de plus pour obtenir un bord tranchant comme un rasoir.

RÉGLAGES

Réglage de l'angle

L'angle peut être réglé en fonction du type de lame et de l'application.

15° degré, pour les couteaux de cuisine japonais et européens de haute qualité.

20° Couteau à fileter, couteau à éplucher, rasoir (tranchant sensible nécessitant un affûtage fréquent.)

25° Cuisine, chasse, couteau de poche, désosser, trancher (couteau à éplucher tranchant pour viande, légumes et matériaux tendres).

30° Hachoir, couteau de survie, machette (tranchant durable pour couper du bois, des cartons, des cordes, des câbles électriques, etc.)

Détachez l'extrémité supérieure de la pierre à affûter et placez-la dans la fente angulaire souhaitée sur la face inférieure.

