

# Manuel d'utilisation

Article N°205H

## Cuir d'affûtage double face

Ce cuir d'affûtage double face possède un côté lisse et un côté rugueux. Les lames droites sont généralement affûtées sur le côté lisse du cuir. Le cuir polit le métal et élimine toute bavure du bord, le laissant net et tranchant. Les couteaux et les lames plus grandes sont en revanche généralement affûtés avec le côté rugueux afin d'arrondir le biseau de la lame. Il est ainsi facile et rapide d'obtenir un excellent bord adapté à tous les besoins.

Les côtés lisse et rugueux fonctionnent tous deux très bien et produisent un tranchant quasiment identique. Dès que le couteau n'est plus aussi tranchant qu'il devrait l'être, réaffûtez-le avant qu'il ne s'émousse.

## Composé de polissage vert

Le composé de polissage vert appliquera rapidement un magnifique poli sur le bord des couteaux et des outils. Utilisez cet abrasif fin d'oxyde de chrome et d'oxyde d'aluminium lorsque vous souhaitez que vos outils présentent un bord poli et aiguisé. Il peut être utilisé sur des cuirs d'affûtage en bois, en cuir ou en synthétique. Sa consistance cireuse facilite l'application. Il vous suffit de frotter la barre du composé sur votre cuir d'affûtage et de l'appliquer uniformément sur la surface. Après l'application du composé, le cuir d'affûtage polira les bords de la lame plus rapidement et contribuera à obtenir un poli miroir.

En règle générale, le composé de polissage vert peut recouvrir toute la surface du cuir d'affûtage et il vaut mieux en mettre un peu moins que trop. De fait, le cuir d'affûtage peut être utilisé sans composé, donc s'il n'en était pas entièrement recouvert, son efficacité ne s'en verrait pas diminuée.

Conseils : Si le composé est trop sec pour être appliqué sur le cuir d'affûtage, chauffez-le à l'aide d'un pistolet à air chaud ou d'un sèche-cheveux. Si le cuir est trop sec ou dur, appliquez un peu d'huile minérale ou d'huile d'aiguisage sur le cuir d'affûtage pour le ramollir.

## Guide d'angle d'affûtage Angle Pyramid®

Il est utile de connaître l'angle le plus adapté à chaque type de couteau. Ce guide d'angle d'affûtage breveté propose 4 angles (14°, 17°, 20°, 25°) pour vous aider à définir l'angle souhaité dès le départ.

Angles d'affûtage habituels :

Couteaux de poche	20° par face
Couteaux de chasse	25° par face
Couteaux à filet	17° par face
Couteaux tactiques	25° par face
Couteaux de cuisine européens/américains	20° par face

Couteaux de cuisine asiatiques

14 ou 17° par face

**Remarque : Consultez le fabricant de votre couteau ou renseignez-vous auprès d'un marchand de couteaux qualifié pour savoir quel angle exact convient à votre couteau.**

**AVERTISSEMENTS : Ce produit n'est pas un jouet. Gardez-le hors de portée des enfants.**

**\*Regardez la vidéo de démonstration sur YouTube :**

[bit.ly/205Hvideo](https://bit.ly/205Hvideo)

**\*Ou scannez le code QR**



**\*Tous les produits SHARPAL sont garantis contre tout défaut de matériau et de fabrication pendant 3 ans à compter de la date d'achat, dans des conditions normales d'usure, à l'exception des dommages causés par une mauvaise utilisation ou une modification. CETTE GARANTIE N'EST VALABLE QUE POUR UNE UTILISATION NON INDUSTRIELLE OU NON COMMERCIALE. Si vous voulez faire valoir la garantie, veuillez nous contacter via le site web de SHARPAL ou envoyer un e-mail directement à [warranty@sharpal.com](mailto:warranty@sharpal.com).**