

Doppelseitiger Lederstreichriemen

Dieser Doppelseitiger Lederstreichriemen hat eine glatte Seite und eine Wildlederseite. Gerade Klingen sind auf der glatten Seite des Leders zu streichen. Das Leder poliert das Metall und entfernt den Grat von der Kante, so dass es knackig und scharf bleibt. Während Messer und größere Klingen normalerweise mit der Wildlederseite gestreift werden, um die Fase der Klinge zu runden. Ein ausgezeichneter Vorsprung kann schnell und einfach realisiert werden, um die Anforderungen zu erfüllen.

Sowohl glatte Seite als auch Wildlederseite funktionieren sehr gut und die Schärfe ist fast gleich. Sobald sich das Messer nicht so scharf anfühlt, wie es sein sollte, streichen Sie es erneut, bevor es stumpf wird.

Grüne Poliermasse

Die grüne Poliermasse wird schnell eine feine Politur auf den Rand von Messern und Werkzeugen geben. Dieses feine Chromoxid- und Aluminiumoxid-Schleifmittel wird verwendet, wenn Sie eine polierte, geschliffene Kante an Ihren Werkzeugen wünschen, und es kann auf Leder, Holz oder synthetischen Streichriemen verwendet werden. Die wachsartige Konsistenz erleichtert das Auftragen der Verbindung. Reiben Sie einfach die Stange der Poliermasse auf Ihren Lederstreichriemen und tragen Sie ihn gleichmäßig auf die Oberfläche auf. Nachdem die Poliermasse aufgetragen wurde, poliert der Lederstreichriemen die Klingenkanten schneller und hilft, eine Spiegel-Politur zu erreichen.

Generell kann die gesamte Oberfläche des Lederstreichriemen mit der grünen Poliermasse bedeckt werden und eine dünnere Schicht ist besser als zu viel. Zudem kann der Lederstreichriemen ohne Politur verwendet werden, so dass, wenn ein kleiner Fleck übersehen wird, der Lederstreichriemen ebenfalls gleichermaßen wirksam ist.

Tipps: Wenn die Politur zu trocken ist, um sie auf den Streichriemen zu aufzutragen, erhitzen Sie die Politur mit einer Heißluftpistole oder einem Haartrockner. Wenn das Leder zu trocken oder zu hart ist, geben Sie etwas Mineralöl oder Honöl auf den Streichriemen, um es weich zu machen.

Pyramiden-Schärfungs-Winkel-Guide

Es ist hilfreich zu wissen, welcher Winkel für den Messertyp am besten geeignet ist. Diese patentierte Schärf Winkel Führung ist mit 4 Winkeln - 14°, 17°, 20°, 25° integriert, die helfen, den gewünschten Winkel zu Beginn einzustellen.

Gängige Schärf Winkel:

Taschenmesser	20 Grad pro Seite
Jagdmesser	25 Grad pro Seite
Filetmesser	17 Grad pro Seite
Taktische Messer	25 Grad pro Seite
Europäische/Amerikanische Küchenmesser	20 Grad pro Seite
Asiatische Küchenmesser	14 Grad oder 17 Grad pro Seite

Hinweis: Wenden Sie sich an den Hersteller Ihres Messers oder erkundigen Sie sich in einem sachkundigen Messergeschäft, um festzustellen, welcher Winkel für Ihr Messer genau geeignet ist.

WARNUNGEN: Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

***Sehen Sie sich das zugehörige Demo-Video auf YouTube an:**

bit.ly/205Hvideo

***Oder scannen Sie den QR-Code**



***Jedes SHARPAL Produkt ist für 3 Jahre ab Kaufdatum bei normaler Abnutzung frei von Material- und Verarbeitungsfehlern, mit Ausnahme von Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Änderungen verursacht wurden. DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR NICHT-INDUSTRIELLE ODER NICHT-KOMMERZIELLE VERWENDUNG. Wenn Sie einen Garantieanspruch geltend machen möchten, kontaktieren Sie uns bitte über die SHARPAL Website oder senden Sie eine E-Mail direkt an warranty@sharpal.com.**