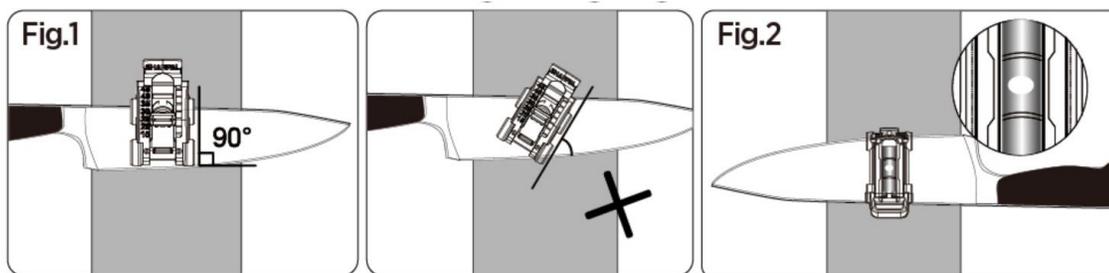
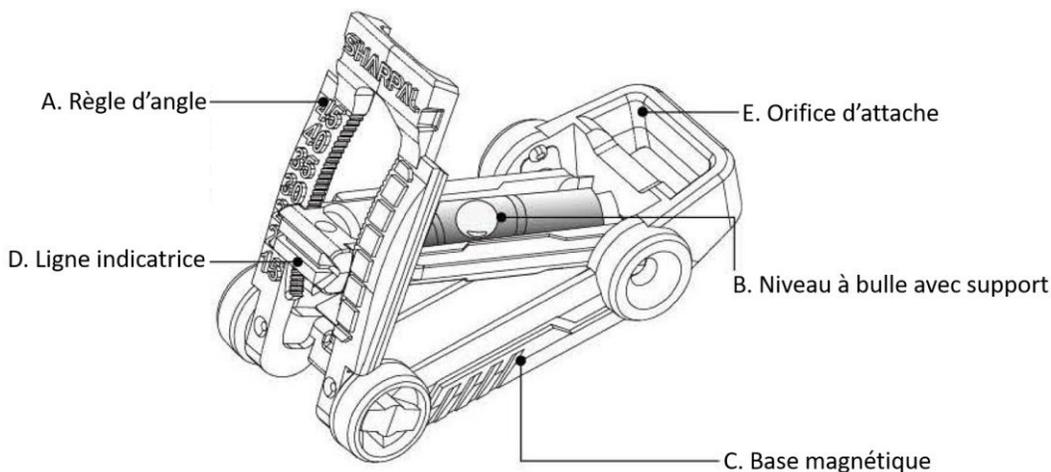


Angles d'affûtage habituels :

Type de couteau ou d'outil	Angle habituel
Couperet/Machette	25 - 30 degrés
Couteaux de chasse/poche/survie/sport	20 - 25 degrés
Couteaux de chef/cuisine/petite taille/à désosser/à découper	17 - 22 degrés
Couteaux à filet/d'office/à sushi La plupart des couteaux japonais	12 - 17 degrés

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.



- Ouvrez la règle d'angle (A). Faites glisser le support du niveau à bulles (B) pour que la Ligne indicatrice (D) pointe l'angle souhaité sur la règle d'angle.
- Fixez la base magnétique (C) sur milieu de la lame du couteau et dans **une position perpendiculaire au tranchant de la lame**. (Voir la Fig.1)
- Posez le couteau sur la pierre/l'outil à aiguiser. Surveillez la position de la bulle pendant le réglage de l'angle entre la lame du couteau et la pierre/l'outil à aiguiser. L'angle d'affûtage souhaité est obtenu lorsque la bulle se trouve entre les deux lignes noires de la fiole. (Voir la Fig.2)
- Maintenez la bulle entre les deux lignes noires et commencez à aiguiser le couteau. Si nécessaire, l'utilisateur peut s'arrêter à n'importe quel endroit pour vérifier la position de la bulle et ajuster l'angle d'affûtage afin de garder un angle d'affûtage correct et constant. Voilà le secret d'un bord tranchant parfaitement aiguisé.

*Regardez la vidéo de démonstration sur YouTube :

bit.ly/194HVideo

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.**