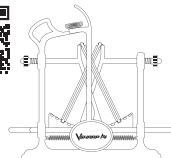


ANLEITUNG ZUM SCHÄRFEN

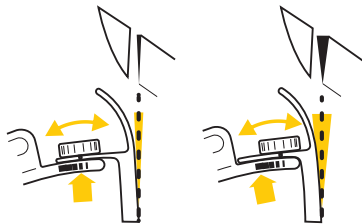
WARTHOG
SHARPENERS



VSHARP 4

EINSTELLUNG DER MESSERFÜHRUNG

Wenn die Schneidkante den Eindruck erweckt, dass sie höher ist, z. B. auf der linken Seite, wenn sie an der Führung anliegt, stellen Sie die Führung nach rechts ein. Wenn nicht, führen Sie dies andersherum durch. (Die Messerführung kann mit der oberen Rändelschraube zwischen 0° und 5° eingestellt werden, siehe Abbildung).



Körnung 325: Diese Körnung erzeugt eine raue, gezackte Schneidkante. Sie wird für die meisten Gebrauchsklingen verwendet. Sie kann bei 20°, 25° oder 30° verwendet werden.



Körnung 600: Diese Körnung erzeugt eine glatte, gezahnte Schneidkante. Sie wird bei speziellen Klingen benutzt, etwa für Präparatorarbeiten oder bei teuren Taschenmessern. Sie wird mit 20° und 25° verwendet.



Körnung 1000: Diese Körnung erzeugt eine glatte, polierte Schneidkante. Wird für Skalpelle usw. verwendet.

WARNUNG

Wenn sich die Klinge nach unten gegen die Klingenföhrung bewegt können Metallspäne hochglanzpolierte Klingen zerkratzen. Um dies zu verhindern, kleben Sie Klebeband / Abdeckband auf die linke Seite der Klinge. **Schärfen Sie keine gezackten Klingen auf Diamantschleifsteinen. Verwenden Sie Keramikscheifsteine für gezackte Klingen.**

ANWEISUNGEN ZUM SCHÄRFEN

Der Messerschärfer ist werksseitig auf 25° voreingestellt und es sollte möglich sein, die meisten Messer zu schärfen ohne die Einstellung zu verändern.

SCHRITT 1 – ERSTES SCHÄRFEN x30

Für das erste Schärfen von stumpfen und harten Stahlklingen. Halten Sie die Klinge im Messerschärfer flach gegen die Klingenföhrung. Föhren Sie eine gleichmäßige Sägebewegung durch um eine schnelle Schärfung zu erzielen. Machen Sie dies 30 - 40 Mal.



Richtige Klingenposition

Falsche Klingenposition

SCHRITT 2 – NACHSCHÄRFEN UND AUSBESSERN

Zum End- und Nachschärfen ziehen Sie die Klinge in einer Abwärtsbewegung vollständig nach hinten aus dem Messerschärfer heraus, wobei die Klinge flach gegen die Klingenföhrung gehalten wird.

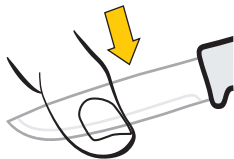


ANLEITUNG ZUM SCHÄRFEN

Führen Sie dies 10 - 15 Mal durch, oder bis Sie eine flache Abschrägung von der Ferse bis zur Spitze erreicht haben. Sobald Sie eine flache Abschrägung auf beiden Seiten der Klinge erzeugt haben, ist dies die einzige Bewegung um Ihr Messer nachzuschärfen.

Das Nachschärfen erfordert nur 5-15 Durchgänge.

WARNUNG: KLINGEN VOR DEM SCHÄRFEN IMMER REINIGEN (SCHMUTZIGE ODER FETTIGE MESSER VERUNREINIGEN DIE DIAMANTSCHLEIFSTEINE!)



SCHRITT 3 – SCHÄRFETEST

Prüfen Sie die Schneidkante, indem Sie sie vorsichtig mit Ihrem Daumnagel testen, um zu sehen, ob sie haften bleibt. Wenn die Klinge von der Ferse bis zur Spitze an Ihrem Nagel haften bleibt, haben Sie erfolgreich eine scharfe Schneide erzielt und können nun entweder zu feineren Körnungen übergehen (optional) oder die Finishing Stähle verwenden, um eine rasiermesserscharfe Schneidkante zu erhalten.

SCHRITT 4 – STÄHLEN DER KLINGE FÜR EINE RASIERMESSERSCHARFE SCHNEIDE

Sobald Sie eine konstante Schnittkante erreicht haben, lösen Sie die Klammer und drehen Sie die Stäbe um, so dass die Schärfstähle nach 10 – 15 Striche, um eine Rasierkante zu erzielen oben zeigen,

und erhöhen Sie den Winkel auf die nächste Kerbe. Ziehen Sie Ihre Klinge weitere 10-15 Mal durch, um eine rasiermesserscharfe Schneidkante zu erhalten.

EINSTELLUNGEN

Winklereinstellung

Der Winkel kann je nach Messertyp und Anwendung eingestellt werden.

15° Grad, für hochwertige japanische und europäische Kochmesser

20° Filetmesser, Schälmesser, Rasiermesser (empfindliche Schneide, die häufig nachgeschliffen werden muss.)

25° Küche, Jagd, Taschenmesser, Ausbeinen, Tranchieren (Schälmesser Schneide für Fleisch, Gemüse und weiche Materialien).

30° Hackmesser, Survival-Messer, Machete (haltbare Schneide zum Schneiden von Holz, Kartons, Seile, Elektrokabel, usw.)

Lösen Sie das obere Ende des Schleifsteins und bringen Sie sie in den gewünschten Winkelschlitz an der Unterseite.

