



HORL[®] 2 CRUISE





Siamo convinti che per ottenere risultati straordinari sia necessario esplorare sempre nuove strade.

HORL 2 CRUISE ti permette di affilare i tuoi coltelli in modo efficiente e preciso, in modo tale che la lama sia perfetta. Otteniamo così dei risultati impeccabili e dei veri momenti di piacere in cucina.

Grazie all'intera produzione regionale nei pressi di Friburgo in Brisgovia, le distanze da percorrere sono ridotte al minimo, un fattore decisivo per lo sviluppo e soprattutto per la qualità dei nostri prodotti.

Ti auguriamo coltelli sempre affilati.
Un caro saluto da Friburgo

Il tuo team HORL

HORI[®] 2 CRUISE

Mola diamantata

I diamanti industriali che utilizziamo, sono adatti agli acciai per coltelli di qualsiasi grado di durezza e consentono un'affilatura efficiente senza acqua. Non ci sarà bisogno di sostituire la mola diamantata a grana standard, se utilizzata correttamente. La grana di 46 µm permette un'affilatura efficiente e precisa. In questo modo è possibile ottenere in brevissimo tempo un risultato di alta qualità ed estremamente preciso.



Disco di sbavatura in acciaio inox

Il disco di sbavatura in acciaio inossidabile liscia la lama dopo il processo di affilatura e rimuove le bave o le particelle di materiale residuo con l'aiuto delle scanalature integrate. A tale scopo sono sufficienti pochi movimenti. Non è possibile sostituire le mole del modello HORI 2 CRUISE.



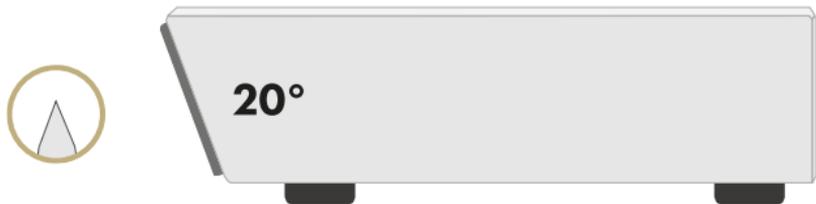
CALIBRO DI AFFILATURA HORL® 2 CRUISE



Il calibro di affilatura garantisce un angolo di levigatura costante e riproducibile per ogni utilizzo. Ciò riduce al minimo lo scarto di materiale e consente di affilare la lama del coltello in modo uniforme e preciso in breve tempo.

I magneti al neodimio integrati nel calibro di affilatura mantengono il coltello nella posizione desiderata durante il processo di affilatura. La sottile membrana in silicone (S-Pad) favorisce la presa del coltello con un effetto antiscivolo e protegge i magneti dalla polvere derivante dall'affilatura e da altre impurità.

Mantenere sempre costante l'angolo di affilatura in ogni utilizzo è un elemento importante per la longevità dei tuoi coltelli.



Angolo di affilatura di 20°

L'angolo di affilatura di 20° permette in breve tempo di rendere di nuovo taglienti le lame. Il coltello mantiene a lungo la sua affilatura grazie al taglio stabile e si presta a un'ampia varietà di tagli nel lavoro quotidiano in cucina. Conferisce inoltre a molti coltelli tascabili da outdoor un filo stabile e un'eccellente affilatura per l'uso quotidiano.

Di norma è possibile affilare coltelli da cucina di qualsiasi qualità a 20°. Dal momento che le condizioni e il passato dei coltelli solitamente non sono ben noti all'inizio, è necessario prima di tutto creare un angolo di affilatura riproducibile. In questo modo la riaffilatura richiederà solo pochi movimenti e sarà particolarmente rispettosa del materiale.

NORME DI SICUREZZA

HORL'2 CRUISE non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche o sensoriali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza. È stato realizzato per affilare le lame lisce dei coltelli da cucina. Un uso improprio del dispositivo e/o l'inosservanza di queste istruzioni può, tra le altre cose, compromettere gravemente la longevità del prodotto.



Pericolo di infortuni dovuti alle lame affilate

Utilizza **HORL'2 CRUISE** su una superficie di lavoro antiscivolo, pulita e piana. Durante l'uso, tienilo solo dall'impugnatura cilindrica. Attenzione: maneggiare le lame può essere pericoloso.



Pericolo dovuto a forti magneti

Il calibro di affilatura contiene forti magneti al neodimio e va quindi tenuto lontano dalla portata dei bambini. I magneti possono arrecare danni a carte di credito, pacemaker, telefoni cellulari o altri dispositivi elettronici. Nel dubbio, presta la massima attenzione.

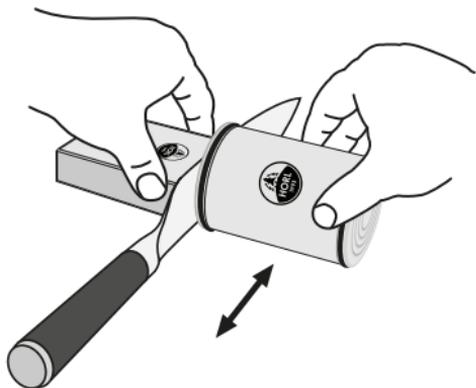


Cura e manutenzione

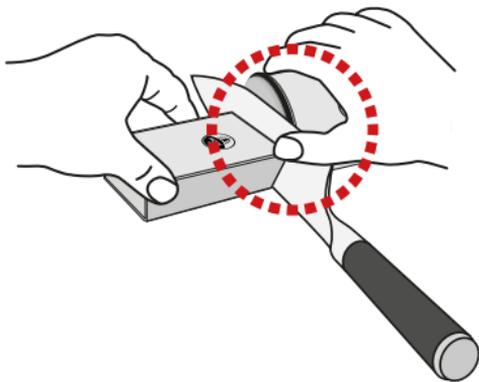
HORL'2 CRUISE e il calibro di affilatura devono essere protetti dall'umidità. Se necessario, pulisci la mola diamantata con una gomma da cancellare e rimuovi eventuali residui. In alternativa, a seconda dello sporco, è possibile pulirla accuratamente con acqua calda, un po' di detersivo e una spazzola.



GIUSTO



SBAGLIATO



PRIMA DI INIZIARE



Prima che il coltello raggiunga l'affilatura desiderata con il primo utilizzo di **HORL 2 CRUISE**, sarà necessario un periodo di tempo variabile a seconda delle condizioni della lama e della qualità dell'acciaio. Innanzitutto, il coltello dovrà raggiungere l'angolo di affilatura di 15° o 20°. Grazie all'angolo di affilatura costante, saranno necessari solo pochi movimenti per la riaffilatura.



Quando si utilizza la mola diamantata **HORL** per la prima volta è normale sentire come il rumore della molatura diminuisca lentamente durante il primo processo di affilatura. Le particelle di diamante in eccesso, si staccano per effetto dell'attrito e dopo qualche minuto, il rumore si sarà ridotto e la superficie risulterà molto più fine. A questo punto la grana dovrebbe essere appena percettibile con il dito. La mola avrà raggiunto a questo punto la superficie ideale per l'utilizzo.

Il metodo del pennarello

Con il metodo del pennarello potrai controllare visivamente i progressi dell'affilatura. Passa con attenzione il pennarello su tutto il tagliente del coltello per colorarlo su entrambi i lati. Una volta che inizia il processo di affilatura e il colore sarà stato rimosso su entrambi i lati, l'angolo sarà completamente affilato.

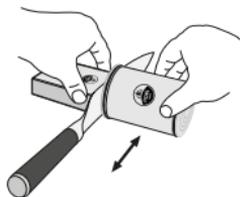
 horl.com/faq

GLI STEP PRINCIPALI



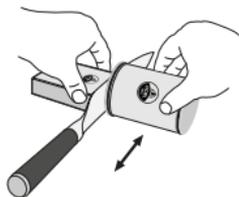
1. POSIZIONARE

Posiziona il calibro di affilatura con i piedini sulla superficie di lavoro e fissa il coltello al calibro di affilatura in modo che risulti ben saldo.



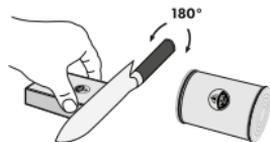
2. AFFILARE

Tieni con una mano la mola dall'impugnatura cilindrica e con l'altra il calibro di affilatura. Muovi la mola diamantata con movimenti lenti e regolari avanti e indietro lungo tutta la lama, senza esercitare una pressione eccessiva.



3. SBAVARE

Gira l'affilacoltelli di 180° e ripeti il passo 2 con il disco di sbavatura in acciaio inox per eliminare la bava di lavorazione e levigare il filo.



4. GIRARE

Gira il coltello ed esegui i passi da 1 a 3 con l'altro lato della lama per ottenere un risultato di affilatura uniforme e con esso il taglio perfetto.

FISSARE CORRETTAMENTE IL COLTELLO



Coltelli grandi

Tieni il coltello sulla superficie di lavoro con la lama rivolta verso l'alto e porta il calibro di affilatura e il coltello l'uno verso l'altro fino a quando il coltello non sarà mantenuto in posizione dal calibro di affilatura.



Coltelli piccoli

Fissa il coltello al calibro di affilatura con la lama rivolta verso l'alto, in modo che la lama sporga al di sopra dell'altezza del calibro di affilatura. Il retro della lama non tocca la superficie di lavoro.



Coltelli molto alti

Nel caso di coltelli particolarmente alti, dove la lama è più alta della mola cilindrica, appoggia l'affilatore su un tagliere sufficientemente alto in modo che la lama sia all'interno del raggio della mola diamantata.

Consiglio: Per un'affilatura ancora più efficace, pulisci accuratamente la lama dopo l'uso con un panno da cucina o con la pelle HÖRL. ▶ horl.com/faq