



HORL<sup>®</sup> 2

DE

EN

FR

ES



Wir glauben, dass man stets neue Wege gehen muss,  
um jedem beeindruckende Ergebnisse zu ermöglichen.

Durch die regionale Fertigung entstehen kürzeste Wege rund um Freiburg,  
die entscheidend für die Produktentwicklung und vor allem die Qualität  
unserer Produkte sind.

Mit dem **HÖRLE 2** kannst du deine Lieblingsküchenmesser effizient und  
präzise schärfen, um so eine perfekte Schärfe zu erzielen, die bei jedem  
Schnitt Spaß macht.

Wir wünschen dir allzeit scharfe Messer.  
Liebe Grüße aus Freiburg

---

VIND HÖRLE

Stefan Hörle

# HORL<sup>®</sup> 2

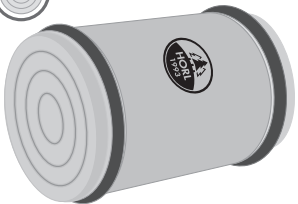
## Diamant Schleifscheibe

Der HORL<sup>®</sup> Diamant Standard ist die ideale Oberfläche, um alle Messerstähle jeden Härtegrades ohne Wasser effizient zu bearbeiten. Die Korngröße von 46µm ermöglicht ein optimales Schärferegebnis und garantiert eine hohe Lebensdauer der Schleifoberfläche.



## Keramik Abziehscheibe

Nach der Bearbeitung mit dem HORL<sup>®</sup> Diamant Standard verfeinert die Keramik Abziehscheibe das Schleifergebnis bedeutend. Hierfür genügen bereits wenigen Bewegungen.



## HORI<sup>®</sup> 2 SCHLEIFLEHRE



Die Schleiflehre garantiert bei jeder Anwendung einen konstanten, reproduzierbaren Schleifwinkel. Somit wird die Messerklinge gleichmäßig mit minimalstem Materialabtrag und maximaler Präzision geschärft.

Die in der Schleiflehre verbauten Neodym-Magnete halten das Messer während des Schleifens in der gewünschten Position. Die feine Silikonmembran (S-Pad) unterstützt durch einen Anti-Rutsch-Effekt den Halt des Messers und schützt die Magnete vor Schleifstaub und anderen Verunreinigungen.

Die Konstanz des Schleifwinkels bei jeder Anwendung ist ein wichtiger Faktor für die Langlebigkeit deiner Messer.



## 20° Schleifwinkel

Der 20° Schleifwinkel kann als ultimative Allzweckwaffe im Kampf gegen stumpfe Küchenmesser eingesetzt werden. Er gewährleistet eine stabile, langlebige und scharfe Schneide im täglichen Gebrauch. Auch für viele Taschenmesser ist der 20° Schleifwinkel die ideale Wahl.

## 15° Schleifwinkel

Für filigrane Klingen und besonders feine Schnitte führt der 15° Schleifwinkel zur maximalen Schärfe. Oft eignen sich Damaststähle oder hochwertige Kohlenstoffstähle hierfür besonders, da diese Schneiden in der Regel sehr fein ausgeschliffen werden können.

### Welcher Schleifwinkel ist für mein Messer der Richtige?

Grundsätzlich können Küchenmesser jeder Qualität mit 20° geschärft werden. Viele Messer sind jedoch je nach Klingenzustand und Stahlqualität in der Lage, mit 15° eine noch feinere Schärfe zu erreichen. Ob deine Messer dafür geeignet sind, findest du heraus, indem du sie 2-3 Minuten an der 15° Seite schleifst. Sollte die Schärfe nicht zufriedenstellend sein, empfiehlt es sich den 20° Schleifwinkel zu benutzen.

## SICHERHEITSHINWEISE

Der **HORL2** ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kindern) mit eingeschränkten physischen bzw. sensorischen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung bzw. Wissen benutzt zu werden. Er ist zum Schärfen von glatten Küchenmesserklingen gemacht. Eine Zweckenfremdung des Gerätes und/oder Missachtung dieser Anleitung kann unter anderem zu massiver Beeinträchtigung der Langlebigkeit des Produkts führen.



### **Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen**

Verwende den **HORL2** auf einer rutschfesten, sauberen und ebenen Arbeitsfläche. Halte ihn während der Anwendung ausschließlich an der Griffrolle. Vorsicht: Der Umgang mit Klingen ist gefährlich.



### **Gefahr durch starke Magnete**

Die **HORL2** Schleiflehre beinhaltet starke Neodym-Magnete und sollte deshalb für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden. Magnete können unter anderem Geldkarten, Herzschrittmacher, Mobiltelefone oder andere Elektrogeräte beschädigen. Im Zweifelsfall solltest du äußerste Vorsicht walten lassen.

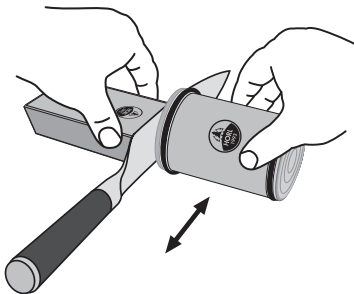


### **Pflege & Wartung**

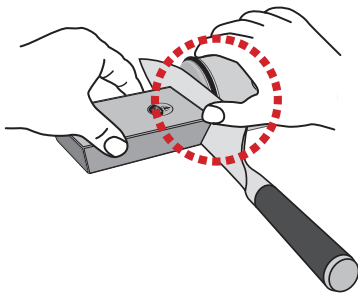
Der **HORL2** und die Schleiflehre sollten vor Feuchtigkeit geschützt werden. Bei Bedarf die Diamant Schleifscheibe mit einem Radiergummi reinigen und den Abrieb entfernen. Alternativ kann je nach Verunreinigung die Diamant Schleifscheibe abgeschraubt und mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einer Bürste gründlich gereinigt werden.



**RICHTIG**



**FALSCH**



## BEVOR DU STARTEST



Bis ein Messer das erste Mal mit dem **HORL2** neue Schärfe erlangt, muss je nach Klingenzustand und Stahlqualität unterschiedlich viel Zeit aufgewendet werden, da der gewählte Schleifwinkel dem Messer erst angelehrt werden muss. Durch den gleichbleibenden Schleifwinkel benötigt das Nachschärfen nur noch wenige Bewegungen von beiden Seiten.



Bei den ersten Anwendungen der Diamant Schleifscheibe lösen sich produktionsbedingt überschüssige Diamantpartikel hörbar ab. Nach wenigen Minuten wird das Schleifgeräusch ruhiger und die Schleifoberfläche wesentlich feiner. Die Körnung sollte mit dem bloßen Finger nun kaum spürbar sein. Die Schleifscheibe hat somit ihre gewünschte Gebrauchsoberfläche erreicht.

### Die Edding-Methode

Um zu prüfen, wann das Einschleifen des Schleifwinkels vollständig abgeschlossen ist, kannst du diese Methode nutzen. Führe den Filzstift von oben vorsichtig über die komplette Messerschneide, um diese beidseitig farbig zu markieren. Erst wenn die Markierung beidseitig durch das Schleifen entfernt wurde, ist der Winkel vollständig eingeschliffen. [▶ horl.com/faq](https://horl.com/faq)



## MESSER RICHTIG FIXIEREN



### Große Messer

Halte das Messer mit der Schneide nach oben auf die Arbeitsfläche und führe die Schleiflehre und das Messer zueinander, bis das Messer von der Schleiflehre gehalten wird.

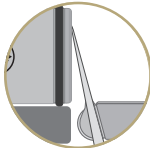


### Kleine Messer

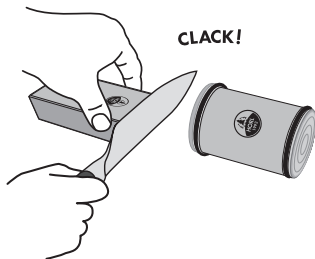
Halte das Messer mit der Schneide nach oben so an die Schleiflehre, dass die Schneide über die Schleiflehrenhöhe hinaussteht. Hierbei berührt der Klingenhinterlauf nicht die Arbeitsfläche.

### Besonders hohe Messer

Wenn beim Schleifen von besonders hohen Klingen die Schneide höher ist als der Rollschleifer, unterlege ihn mit einem entsprechend hohen Schneidebrett, so dass die Schneide innerhalb des Radius der Diamant Schleifscheibe anliegt. [▶ horl.com/faq](https://horl.com/faq)

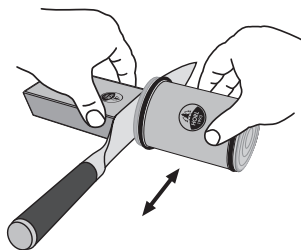


## DIE WICHTIGSTEN SCHRITTE



### 1. ANLEGEN

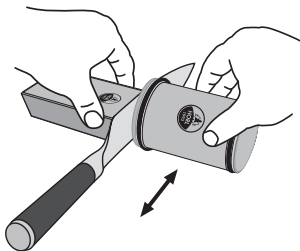
Stelle die Schleiflehre mit den Füßen auf die Arbeitsfläche und fixiere das Messer an der Schleiflehre so, dass es sicher gehalten wird.



### 2. SCHLEIFEN

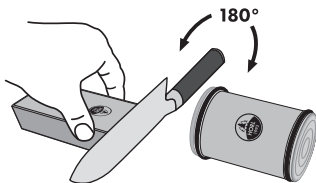
Halte mit einer Hand den auf dem Tisch liegenden Rollschleifer an der Griffrolle und mit der anderen Hand die Schleiflehre fest. Bewege den Rollschleifer mit der **HORI** Diamant Schleifscheibe in ruhigen Bewegungen und wenig Druck entlang der gesamten Schneide vor und zurück.

 **Video-Tutorial:** [horl.com/faq](http://horl.com/faq)



### 3. ABZIEHEN

Um die Schneide zu glätten und den Grat zu entfernen, drehe den Rollschleifer um 180° und wiederhole Schritt 2 mit der Keramik Abziehscheibe.



### 4. DREHEN

Drehe das Messer und wiederhole Schritt 1 bis 3 mit der anderen Seite der Schneide, um ein gleichmäßiges Schärfergebnis zu erzielen.

**Tipp:** Für die maximale Schärfe, reinige die Klinge nach der Anwendung besonders gründlich mit einem Küchentuch oder dem HORL® Abziehleder.

## NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

---



HORL<sup>®</sup> 2





We believe that you always have to break new ground to make impressive results possible for everyone.

By producing regionally, the shortest possible routes around Freiburg are created, which are key to product development and above all to the quality of our products.

With **HÖRL2**, you can sharpen your favourite kitchen knives both efficiently and precisely to achieve a perfect sharpness that makes every cut fun.

May your knives always be sharp!  
Best regards from Freiburg,

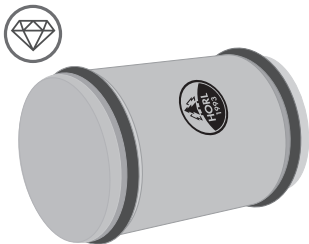
---

*Hörl* *Stefan Hörl*

## HORL® 2

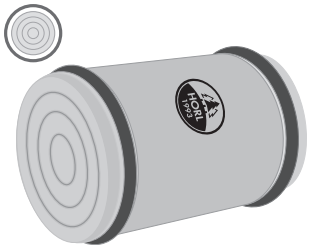
### Diamond Grinding Disc

The HORL® Standard Diamond is the ideal surface for efficiently grinding all knife steels of any hardness degree without water. The 46µm grit size makes an optimal sharpening result possible and guarantees a long grinding surface lifetime.



### Ceramic Honing Disc

After processing with the HORL® Standard Diamond, the ceramic honing disc refines the grinding result significantly. Just a few movements are needed.



## HORI<sup>®</sup> 2 MAGNETIC ANGLE SUPPORT (MAS)



The MAS guarantees a constant, reproducible grinding angle for every application. Thus the knife blade is evenly sharpened with minimum material removal and maximum precision.

The angle support's integrated neodymium magnets hold the knife in the desired position while grinding. The fine silicone membrane (S-Pad) with its anti-slip effect supports the knife's position and protects the magnets from grinding dust and other impurities.

The constancy of the grinding angle in every application is an important factor for your knives' longevity.





### 20° Grinding Angle

The 20° grinding angle can be used as the ultimate all-purpose weapon in the fight against blunt kitchen knives. It ensures a stable, durable and sharp cutting edge in everyday use. The 20° grinding angle is also the ideal choice for many pocket knives.

### 15° Grinding Angle

The 15° grinding angle produces maximum sharpness for filigree blades and particularly fine cuts. Often, Damascus steels or high quality carbon steels are especially suitable for this, as these blades can usually be ground very finely.

#### **Which grinding angle is the right one for my knife?**

Basically kitchen knives of any quality can be sharpened at 20°. However, depending on the condition of the blade and the quality of the steel, many knives can achieve even finer sharpness at 15°. You can find out if your knives are suitable for this by sharpening them for 2-3 minutes on the 15° side. If the sharpness is not satisfactory, using the 20° grinding angle is recommended.

## SAFETY TIPS

The **HORL2** is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge. It is for sharpening smooth kitchen knife blades. Misusing the tool or disregarding these instructions can, among other things, seriously affect the longevity of the product.



### **Risk of injury due to sharp blades**

Use the **HORL2** on a clean and level non-slip work surface. During use, hold it exclusively by the grip roll. Caution: Handling blades is dangerous.



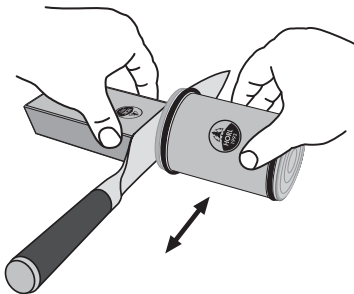
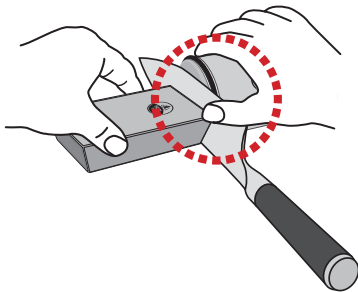
### **Danger from strong magnets**

The **HORL2** Magnetic Angle Support (MAS) contains strong neodymium magnets and should therefore be stored out of the reach of children. Among other things, magnets can damage bank cards, pacemakers, mobile phones or other electronic devices. If in doubt, you should exercise extreme caution.



### **Care & Maintenance**

The **HORL2** and the MAS should be protected from moisture. If necessary clean the diamond grinding disc with an eraser to remove dust. Alternatively, depending on the degree of contamination, the diamond disc can be unscrewed and thoroughly cleaned with a little detergent, warm water and a brush.

**RIGHT****WRONG**

## BEFORE YOU BEGIN



When a knife is sharpened with the **HORL2** for the first time, the time required varies according to the condition of the blade and the quality of the steel, because the selected grinding angle must first be learned. The constant grinding angle means that when resharpener only a few movements on both sides are needed.



When using the diamond grinding disc for the first time, you will hear excessive diamond particles being peeled away. After a few minutes, this grinding noise becomes quieter and the grinding surface much finer. Grit is now smooth and hardly noticeable by touching with your fingers. The grinding disc now have achieved its's desired surface for use.

### The Edding method

To check if the grinding angle is completely ground in, you can use this method. Carefully guide a felt-tip pen over the entire knife edge from above to mark it with colour on both sides. Only when the colour on both sides has been removed by grinding is the angle completely ground in. [▶ horl.com/faq](https://horl.com/faq)

## DOCKING KNIVES CORRECTLY



### Large knives

Hold the knife on the work surface with the cutting edge facing upwards and guide the Magnetic Angle Support (MAS) and the knife towards each other until the knife is held by the MAS.



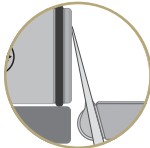
### Small knives

Hold the knife against the MAS with the cutting edge pointing upwards so that the cutting edge sits above the height of the MAS. In this case, the back of the blade does not touch the work surface.

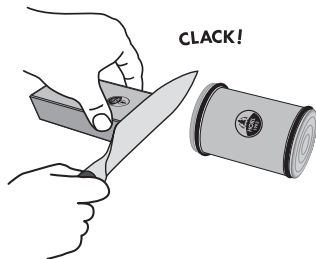
### Particularly high knives

When sharpening particularly high knives, if the edge of the blade is higher than the sharpener, place a suitably high cutting board underneath it so that the cutting edge lies within the radius of the diamond grinding disc.

▶ [horl.com/faq](http://horl.com/faq)

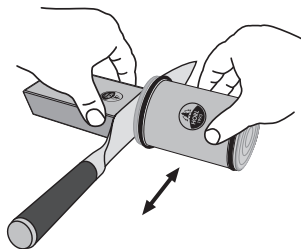


## THE MAIN STEPS



### 1. DOCKING

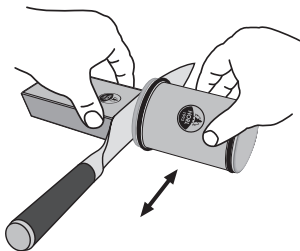
Place the Magnetic Angle Support (MAS) with the feet on the table and position the knife on the MAS so that it is held securely.



### 2. GRINDING

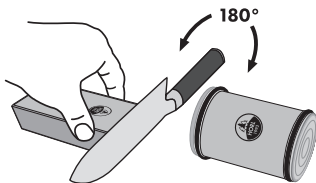
With one hand, hold the sharpener lying on the table on the grip roll and with the other hand the MAS. With smooth movements and adding a little pressure, move the sharpener with the diamond grinding disc back and forth along the entire length of the blade.

 **Video-Tutorial:** [horl.com/faq](http://horl.com/faq)



### 3. HONING

Turn the sharpener 180° and repeat Step 2 with the ceramic honing disc to smoothen the blade and remove any burr.



### 4. TURNING

Turn the knife and repeat Steps 1 to 3 on the other side of the blade to achieve an even sharpening result.

**Tip:** To achieve maximum sharpness after use, clean the blade thoroughly with a kitchen towel or the **HORL** leather.

## NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---





HORL<sup>®</sup> 2





Pour permettre à chacun d'atteindre de parfaits résultats d'aiguisage, nous sommes d'avis que nous devons sortir des sentiers battus et suivre de nouvelles voies.

Les chemins courts résultants de notre production régionale autour de Fribourg en Brisgau ont un impact déterminant sur le développement et la qualité de nos produits.

Avec l'**HORL2** tu vas pouvoir aiguiser tes couteaux de cuisine préférés de manière efficace et précise, et avoir un tranchant si parfait que couper et cuisiner reste un réel plaisir.

Nous t'envoyons nos meilleures salutations depuis la Forêt Noire et te souhaitons des couteaux tranchants et une tenue de coupe durable.

---

## HORL<sup>®</sup> 2

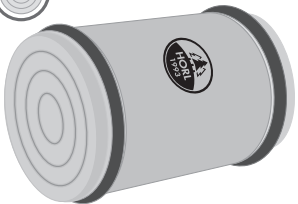
### Surface d'aiguisage en diamant

La surface HORL<sup>®</sup> Diamant Standard est la surface idéale pour affûter efficacement tous les types d'acier de couteaux avec n'importe quel degré de dureté et ce, sans utilisation d'eau. La granulométrie de 46µm permet un tranchant optimal et garantit une longue durée de vie de la surface d'aiguisage.



### Surface d'émorfilage en céramique

Après le traitement effectué avec la surface d'aiguisage HORL<sup>®</sup> Diamant Standard, la surface d'émorfilage en céramique améliore considérablement le résultat d'aiguisage.



## SUPPORT MAGNÉTIQUE HORL® 2



Le support magnétique garantit un angle d'affûtage constant et reproductible à chaque utilisation. Ainsi, la lame du couteau est affûtée uniformément avec une usure minimale et une précision maximale.

Les aimants néodymes intégrés dans le support magnétique maintiennent le couteau dans la position souhaitée pendant l'affûtage. La fine membrane en silicone (S-Pad) recouvrant les aimants apporte un effet antidérapant et protège les aimants des résidus d'aiguisage et autres impuretés.

La constance de l'angle d'affûtage à chaque utilisation est un facteur primordial pour garantir la longévité de tes couteaux.



### Affûter avec 20°

L'angle d'affûtage de 20° peut être utilisé comme un ultime atout polyvalent dans la lutte contre la perte du tranchant des couteaux de cuisine. Il garantit une lame bien affûtée et une tenue de coupe durable lors d'une utilisation régulière. L'angle de 20° est également le choix idéal pour les couteaux de poche.

### Affûter avec 15°

L'angle d'affûtage de 15° apporte un tranchant optimal pour les lames filigranes et surtout pour les coupes fines. Il convient tout particulièrement pour les couteaux en acier Damas ou ceux en carbone de haute qualité dont les lames peuvent être affûtées très finement.

#### Quel angle d'affûtage pour mon couteau ?

En principe, les couteaux de cuisine de toute qualité peuvent être affûtés avec 20°. Cependant, en fonction de l'état de la lame et de la qualité de l'acier, de nombreux couteaux peuvent obtenir un tranchant encore plus fin avec un angle de 15°. Vous pouvez savoir si vos couteaux sont adaptés à l'angle de 15° en affûtant pendant 2-3 minutes avec cet angle. Si le tranchant n'est pas satisfaisant, il est recommandé d'utiliser l'angle d'affûtage de 20°.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'aigiseur **HORL'2** ne convient pas aux personnes (y compris enfants) ayant des capacités physiques ou sensorielles limitées ou bien un manque d'expérience et de connaissance avec l'affûtage de couteaux. Il est conçu pour affûter les lames de couteaux de cuisine lisses. Le détournement d'utilisation de notre produit et/ou le non-respect des instructions d'utilisation peuvent, entre autres, nuire à la longévité du produit.



### Risque de blessure avec une lame tranchante

Utilise **HORL'2** sur une surface de travail antidérapante, propre et plane. Tiens-le uniquement en le pinçant avec les doigts autour du rouleau en bois. Attention : le maniement avec une lame peut être dangereux.



### Danger lié à la puissance des aimants

Le **HORL'2** support magnétique contient de puissants aimants en néodyme et doit être entreposé hors de portée des enfants. Les aimants peuvent endommager entre autres les cartes bancaires, les stimulateurs cardiaques, les téléphones portables ou autres appareils électroniques. En cas de doute, tu dois faire preuve d'une extrême prudence.

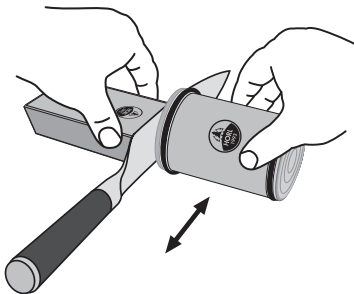


### Entretien et maintenance

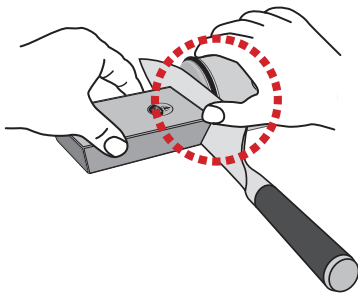
L'**HORL'2** et le support magnétique doivent être tenus à l'abri de l'humidité. Nettoie la surface en diamant si nécessaire avec une gomme afin de supprimer les résidus d'aiguisage. Selon son degré de salissure, la surface en diamant peut être dévissée et à l'aide d'une petite brosse nettoyée avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle.



**TRES BIEN**



**ATTENTION**



## AVANT DE COMMENCER



Afin qu'un couteau acquiert à la perfection l'angle d'affûtage sélectionné lors de la première utilisation de l'**HORL2**, l'affûtage peut prendre un certain temps en fonction de l'état de la lame et la qualité de l'acier. Par la suite, l'entretien de ton couteau ne nécessite que quelques mouvements des deux côtés de la lame grâce à l'angle constant de ton aiguiser.



Lors de la première utilisation de l'**HORL2**, des particules en diamant en excédents dues à la production se détachent de manière audible et visible. Après quelques minutes, le bruit durant l'affûtage s'atténue et la surface d'affûtage devient plus lisse. La granulation doit à présent être à peine palpable avec les doigts. La surface d'aiguisage en diamant a atteint sa texture souhaitée.

### La méthode du marqueur

Utilise la méthode du marqueur pour vérifier que l'aiguisage de l'angle d'affûtage est entièrement terminé. Passe avec précaution un marqueur sur toute la longueur du tranchant de manière à voir l'encre des deux côtés de la lame sur 2-3mm. L'angle n'est complètement aiguisé que lorsque l'encre a disparu des deux côtés de la lame. ▶ [horl.com/faq](http://horl.com/faq)



## BIEN FIXER SON COUPEAU



### Grand couteau

Tiens le couteau avec le tranchant vers le haut sur le plan de travail. Ramène le couteau délicatement contre le support magnétique jusqu'à ce que le couteau soit bien maintenu par le support magnétique.

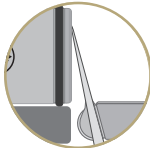


### Petit couteau

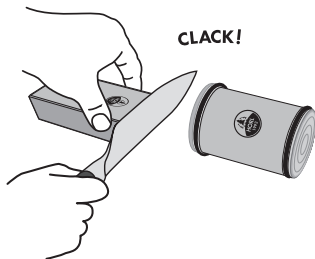
Tiens le couteau avec le tranchant vers le haut contre le support magnétique de sorte à ce que le tranchant dépasse légèrement du support magnétique. Le dos de la lame ne touche pas la surface de travail.

### Couteau particulièrement haut

Si la lame dépasse l'aiguiser lors de l'affûtage de couteaux particulièrement grands, place une planche à découper en-dessous de l'aiguiser à une certaine hauteur de sorte que le tranchant se trouve vers le centre de la surface en diamant. [▶ horl.com/faq](http://horl.com/faq)

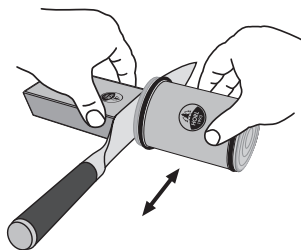


## ÉTAPES PAR ÉTAPES



### 1. POSER

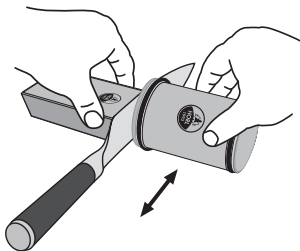
Place le support magnétique avec les patins caoutchouc antidérapant sur le plan de travail et ramène le couteau contre le support magnétique de manière à qu'il soit bien fixé.



### 2. AIGUISER

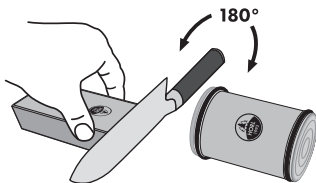
Tiens l'aiguiser à plat sur la table en tenant le rouleau en bois avec une main et avec l'autre main tiens fermement le support magnétique. Déplace calmement en va-et-vient le rouleau avec la surface en diamant le long du tranchant, tout en exerçant une légère pression contre la lame.

 **Video-Tutorial:** [horl.com/faq](http://horl.com/faq)



### 3. AFFÛTER

Pour lisser le tranchant et éliminer le morfile, tourne l'aigiseur à 180° et répète l'étape 2 avec la surface d'émerfilage en céramique.



### 4. RETOURNER

Retourne le couteau et répète les étapes 1 à 3 avec l'autre côté de la lame pour un résultat d'affûtage uniforme.

**Astuce:** pour un tranchant optimal, nettoie soigneusement la lame après l'aigisage avec un torchon ou avec le cuir d'affûtage HÖRL.

## REMARQUES

---

---

---

---

---

---

---



HORL<sup>®</sup> 2





Creemos que siempre hay que recorrer nuevos caminos para obtener resultados increíbles.

Gracias a la fabricación regional, los caminos hasta Friburgo son más cortos, lo cual es decisivo para el desarrollo de nuestros productos y, sobre todo, para su calidad.

Con el **HORN2** podrás afilar tus cuchillos de cocina preferidos con eficacia y precisión, para conseguir así un afilado perfecto que hará que cortar sea un placer.

Esperamos que disfrutes en todo momento de cuchillos afilados.  
Saludos desde Friburgo.

---

VINO HORN

Stefan Horn

## HORL® 2

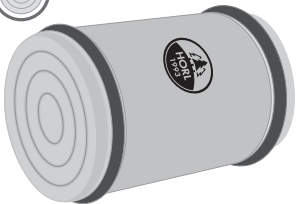
### Disco abrasivo de diamante

El disco abrasivo de diamante de grano estándar HORL® es la superficie ideal para afilar de forma eficiente cualquier tipo de acero para cuchillos, sin importar el grado de dureza y sin necesidad de utilizar agua. El tamaño de grano de 46µm, permite obtener un resultado de afilado óptimo y garantiza una prolongada vida útil de la superficie abrasiva.



### Disco de cerámica para asentar el filo

Tras el afilado con el disco abrasivo de diamante de grano estándar HORL®, el disco de cerámica permite conseguir un afilado mucho más fino. Para ello, bastarán un par de movimientos.



## GUÍA DE AFILADO HORL® 2



La guía de afilado garantiza un ángulo de afilado constante cada vez que se emplea. De esta manera, la hoja del cuchillo se afila de forma uniforme y con gran precisión, desgastando el material lo mínimo posible.

Los imanes de neodimio montados en la guía de afilado mantienen el cuchillo en la posición deseada durante el proceso de afilado. La delgada membrana de silicona (S-Pad) ayuda a sujetar el cuchillo gracias a su función antideslizante y protege los imanes del polvo de lijado y otros restos de suciedad.

Es importante que el ángulo de afilado se mantenga constante en cada uso para asegurar la durabilidad de tus cuchillos.





### Ángulo de afilado de 20°

El ángulo de afilado de 20° puede ser la panacea en la lucha contra los cuchillos desafilados. Garantiza un filo estable, duradero y afilado para el uso diario. El ángulo de afilado de 20° también es la opción ideal para muchas navajas.

### Ángulo de afilado de 15°

Para las hojas más finas y los cortes que requieren mayor precisión, el ángulo de afilado de 15° ofrece la máxima agudeza. En este caso, los más indicados son normalmente el acero de Damasco o un acero al carbono de gran calidad, ya que por lo general permiten obtener un afilado muy fino.

#### ¿Qué ángulo de afilado es el adecuado para mi cuchillo?

En principio, los cuchillos de cocina, independientemente de su calidad, pueden afilarse con el ángulo de afilado de 20°. Sin embargo, muchos cuchillos (en función del estado de la hoja y de la calidad del acero) pueden alcanzar un afilado aún más fino con el ángulo de 15°. Puedes averiguar si este ángulo es el indicado para tus cuchillos afilándolos durante 2-3 minutos con el lado de 15°. Si el resultado de afilado no resulta ser satisfactorio, se recomienda utilizar el ángulo de afilado de 20°.

## PRECAUCIONES

El HORE<sup>2</sup> no debe ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas o sensoriales limitadas o que no dispongan de la experiencia o los conocimientos necesarios. Sirve para afilar hojas planas de cuchillos de cocina. El uso indebido del producto y/o el incumplimiento de estas instrucciones puede reducir considerablemente la durabilidad del producto, entre otras cosas.



### Riesgo de lesión por hojas afiladas

Utiliza el HORE<sup>2</sup> sobre una superficie de trabajo antideslizante, limpia y plana. Al utilizarlo, sujétalo únicamente por el rodillo. Atención: el manejo de cuchillos es peligroso.



### Riesgo de lesión por imanes potentes

La guía del HORE<sup>2</sup> presenta imanes de neodimio potentes, por lo que debe mantenerse fuera del alcance de los niños. Los imanes pueden dañar, entre otras cosas, tarjetas de crédito o débito, marcapasos, teléfonos móvil u otros dispositivos electrónicos. En caso de duda, extrema las precauciones.

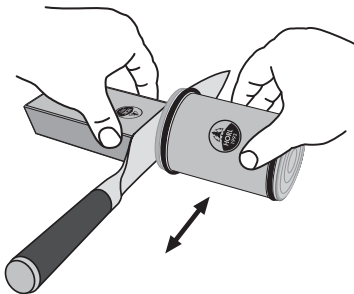


### Cuidado y mantenimiento

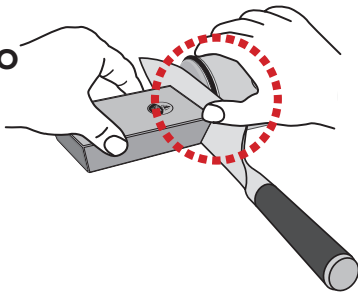
El HORE<sup>2</sup> y la guía de afilado deben protegerse de la humedad. Si fuese necesario, puedes limpiar el disco abrasivo de diamante con una goma de borrar y eliminar los restos de abrasión. En función del grado de suciedad, también puedes desmontar el disco abrasivo de diamante y limpiarlo a fondo con agua caliente, un poco de lavavajillas y un cepillo.



**CORRECTO**



**INCORRECTO**



## ANTES DE EMPEZAR



La primera vez que utilices el **HORL2**, el tiempo requerido para afilar el cuchillo puede variar en función del estado de la hoja y la calidad del acero, ya que el cuchillo debe adoptar primero el ángulo de afilado elegido. Las próximas veces que afiles el cuchillo deberían bastar algunos movimientos por ambos lados gracias al ángulo de afilado constante.



Al utilizar el disco abrasivo de diamante, las primeras veces oirás cómo se desprenden las partículas de diamante sobrantes ligadas al proceso de fabricación. Transcurridos algunos minutos, el ruido disminuirá y la superficie abrasiva se volverá mucho más fina. El grano del diamante apenas debería notarse pasando simplemente el dedo por encima. De esta manera, el disco abrasivo de diamante habrá alcanzado el estado deseado.

### El método con rotulador permanente

Para comprobar que ya se ha obtenido el ángulo de afilado deseado, puedes emplear este método. Pasa con cuidado un rotulador por todo el filo del cuchillo para marcarlo por ambos lados. Cuando la línea del rotulador desaparezca tras afilar el cuchillo, se habrá obtenido el ángulo deseado.

 [horl.com/faq](http://horl.com/faq)

## FIJAR BIEN EL CUCHILLO



### Cuchillos grandes

Sujeta el cuchillo con el filo hacia arriba sobre la superficie de trabajo y acércalo a la guía de afilado hasta que el cuchillo se quede fijo en contacto con ella.



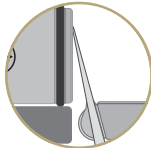
### Cuchillos pequeños

Sujeta el cuchillo con el filo hacia arriba junto a la guía de afilado de manera que el filo quede por encima de la altura de la guía. En este caso, el contrafilo no toca la superficie de trabajo.

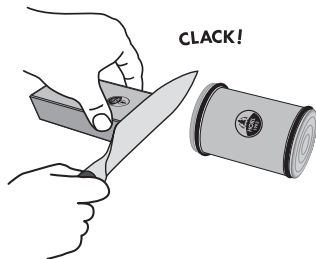
### Cuchillos muy altos

Si al afilar hojas de cuchillo muy altas, el filo queda por encima de la altura del afilador, coloca debajo una tabla para cortar de forma que el filo quede apoyado sin sobrepasar el radio del disco abrasivo de diamante.

▶ [horl.com/faq](http://horl.com/faq)

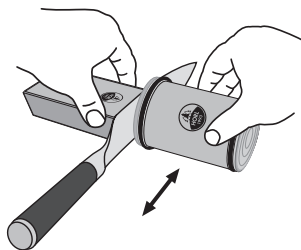


## PASOS PRINCIPALES



### 1. COLOCAR EL CUCHILLO

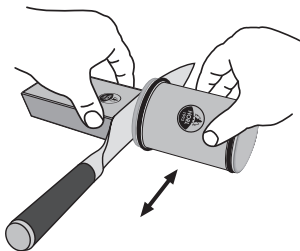
Coloca la guía de afilado sobre la superficie de trabajo y fija el cuchillo de manera que quede bien sujeto.



### 2. AFILAR LA HOJA

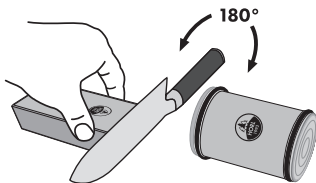
Sujeta con una mano el afilador, colocado sobre la mesa, por el rodillo y, con la otra mano, sostén la guía de afilado. Desplaza el afilador con el disco abrasivo de diamante, realizando movimientos suaves hacia delante y hacia detrás a lo largo del filo ejerciendo poca presión.

 **Video-Tutorial:** [horl.com/faq](http://horl.com/faq)



### 3. ASENTAR EL FILO

Para alisar el filo y eliminar la rebaba, gira el afilador 180° y repite el segundo paso con el disco de cerámica para asentar el filo.



### 4. GIRAR EL CUCHILLO

Gira el cuchillo y repite el primer y tercer paso con la otra parte del filo para conseguir un resultado de afilado uniforme.

**Un truco:** Para obtener una máxima agudeza de corte, limpia la hoja a fondo con un trapo de cocina o el asentador de cuero **HORL** tras haberla afilado.



Horl 1993 GmbH – Breisacher Straße 86, 79110 Freiburg, Germany,

**[info@horl.com](mailto:info@horl.com)** **[www.horl.com](http://www.horl.com)**