



# HORL<sup>®</sup> 2 CRUISE





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

Con el nuevo afilador **HORL 2 CRUISE**, podrás afilar tus cuchillos preferidos de forma eficaz. Así podrás obtener un resultado preciso para que cada corte sea un verdadero placer.

Gracias a la fabricación regional, las trayectorias en torno a Freiburg son más cortas, lo que es decisivo para el desarrollo y, sobre todo, para la calidad de nuestros productos.

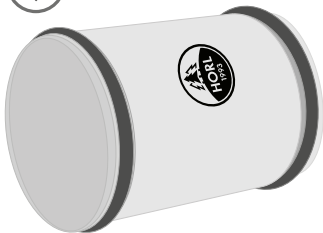
Esperamos que disfrutes siempre de tus cuchillos afilados.  
Saludos desde Friburgo.

**El equipo de HORL®**

## HORL® 2 CRUISE

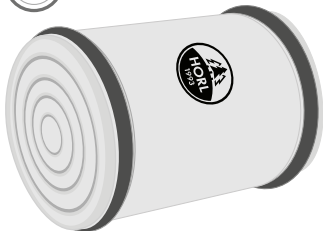
### Disco abrasivo de diamante

Los diamantes sintéticos que empleamos son idóneos para afilar cualquier tipo de acero, de forma eficaz y sin necesidad de utilizar agua. Si el disco abrasivo de diamante de grano estándar se usa de forma correcta, no es necesario reemplazarlo. Con un tamaño de grano de  $46\mu\text{m}$ , permite afilar de forma eficaz y precisa. De esta manera, se obtiene en poco tiempo un resultado de afilado de gran calidad.



### Disco de acero inoxidable para asentar el filo

La superficie de acero inoxidable asienta el filo tras el proceso de afilado gracias a las estrías que incorpora, eliminando así la rebaba o las partículas finas de material sobrante. Para ello, sólo son necesarios algunos movimientos. Los discos de afilado del rodillo **HORL® 2 CRUISE** no son intercambiables.



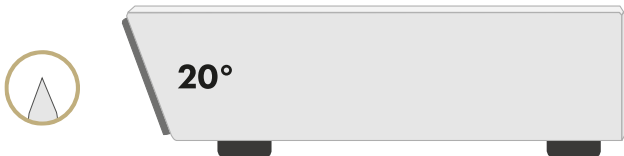
## SOPORTE DE AFILADO HORL® 2 CRUISE



El soporte de afilado garantiza un ángulo de afilado constante y reproducible tras cada aplicación. Ésto, minimiza el detrimento de material y la hoja de la cuchilla se afila de forma uniforme y precisa en poco tiempo.

Los imanes de neodimio incorporados en el soporte de afilado hacen que el cuchillo permanezca en la posición deseada durante el proceso de afilado. La delgada membrana de silicona permite fijar el cuchillo al soporte gracias a su función antideslizante y además protege los imanes del polvo y otros restos de suciedad.

Mantener un ángulo de afilado constante en cada aplicación es un factor decisivo para garantizar la durabilidad de tus cuchillos.



### Ángulo de afilado de $20^\circ$

El ángulo de afilado de  $20^\circ$  permite afilar cuchillas rápidamente. El cuchillo conserva su afilado durante mucho tiempo gracias a la estabilidad del filo y es adecuado para una gran variedad de cortes en el uso diario en la cocina. Además, proporciona a muchas navajas de bolsillo y cuchillos de exterior un filo estable y un afilado excelente para el uso diario.

Básicamente, los cuchillos de cocina, independientemente de su calidad, pueden afilarse a  $20^\circ$ . Dado que, por lo general, el estado y la historia de las cuchillas no se conocen con exactitud al principio, inicialmente hay que afilar una vez un ángulo de bisel que se pueda reproducir posteriormente. En consecuencia, el mantenimiento sólo requiere unos pocos movimientos, lo que es favorable para la conservación del material.

## PRECAUCIONES

El afilador **HORL'2 CRUISE** no es apropiado para ser usado por personas con capacidades físicas o sensoriales limitadas o que no dispongan de la experiencia y/o conocimientos necesarios (incluidos niños). Es adecuado para afilar hojas planas de cuchillos de cocina. El uso indebido del producto y/o el incumplimiento de estas instrucciones puede, entre otras cosas, provocar un deterioro masivo del producto.



### Riesgo de lesión por cuchillas afiladas

Utiliza el afilador **HORL'2 CRUISE** sobre una superficie de trabajo antideslizante, limpia y nivelada. Sujétalo únicamente por el rodillo. Precaución: el manejo de cuchillos es peligroso.



### Riesgo de lesión por imanes potentes

El soporte de afilado **HORL'2 CRUISE** contiene imanes de neodimio muy potentes, por lo que debe mantenerse fuera del alcance de los niños. Los imanes pueden dañar las tarjetas de crédito, los marcapasos, los teléfonos móviles u otros aparatos eléctricos. En caso de duda, se recomienda extremar las precauciones.

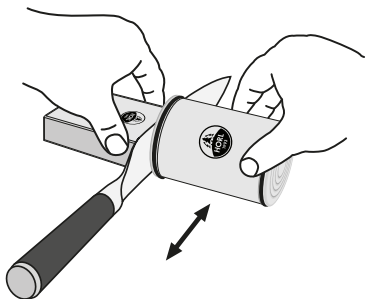


### Cuidado y mantenimiento

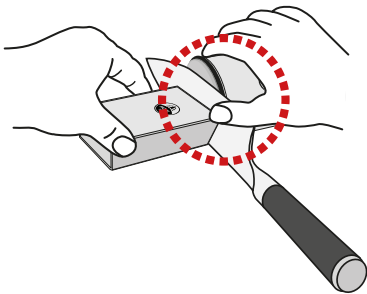
El afilador **HORL'2 CRUISE** y el soporte de afilado deben protegerse de la humedad. Si fuese necesario, se puede limpiar el disco abrasivo de diamante con una goma de borrar y eliminar los restos del afilado. Dependiendo del grado de suciedad, limpiarlo a fondo con agua caliente, un poco de lavavajillas y un cepillo.



**CORRECTO**



**INCORRECTO**



## ANTES DE COMENZAR



Para la primera vez que utilices el afilador **HORL<sup>®</sup> 2 CRUISE**, el tiempo necesario para afilar el cuchillo variará en función del estado de la hoja y de la calidad del acero. Así, al afilar el cuchillo, éste debe adoptar primero el ángulo de afilado reproducible de 20°. Una vez tenemos el ángulo de afilado constante, las siguientes veces que afiles el cuchillo sólo serán necesarios algunos movimientos.



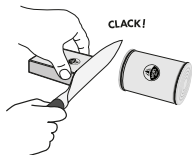
Cuando utilices el disco abrasivo de diamante **HORL<sup>®</sup>** las primeras veces, oirás cómo se desprenden las partículas de diamante excedentes ligadas al proceso de producción. Transcurridos algunos minutos, el ruido disminuirá y la superficie abrasiva se volverá mucho más lisa. Los granos de diamante apenas se perciben al pasar el dedo por la superficie. De esta manera, el disco abrasivo de diamante habrá alcanzado el estado deseado.

### El método del marcador

Con el método del marcador podrás comprobar los progresos de tu afilado. Pasa con cuidado un rotulador a lo largo del filo del cuchillo para marcarlo por ambos lados de la hoja. Cuando la línea del rotulador desaparezca, entonces se habrá obtenido el ángulo deseado. ▶ [horl.com/faq](http://horl.com/faq)

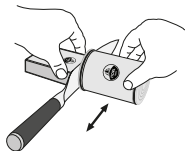


## PASOS PRINCIPALES



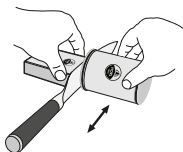
### 1. POSICIONAR EL CUCHILLO

Coloca el soporte de afilado sobre la superficie de trabajo y coloca el cuchillo de forma que esté bien sujeto.



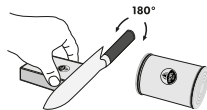
### 2. AFILAR LA HOJA

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



### 3. ASENTAR EL FILO

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



### 4. GIRAR EL CUCHILLO

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

## FIJAR BIEN EL CUCHILLO

▶ [horl.com/faq](http://horl.com/faq)



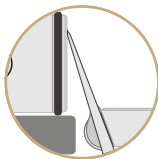
### Cuchillos grandes

Coloca el cuchillo sobre la superficie con el filo hacia arriba y acercalo al soporte de afilado hasta que el cuchillo quede bien sujeto a la pieza.



### Cuchillos pequeños

Coloca el cuchillo con el filo hacia arriba junto al soporte de afilado de manera que el filo quede por encima de la altura del soporte. En este caso, el contrafilado no está en contacto con la superficie de trabajo.



### Cuchillos muy altos

Cuando las hojas de los cuchillos son muy altas, el filo de la hoja quedará por encima de la altura del rodillo. En este caso coloca debajo del afilador una tabla para cortar de forma que el filo del cuchillo quede apoyado sin sobrepasar el radio del disco abrasivo de diamante.

**Un consejo:** Para obtener más nitidez en el afilado, tras el proceso, limpia la hoja del cuchillo a fondo con un trapo de cocina o con el asentador de cuero HÖRL.