



HORL[®] 2





Nous pensons qu'il faut toujours explorer de nouvelles voies pour permettre à chacun d'obtenir des résultats impressionnants.

Avec le **HORL2**, vous allez pouvoir aiguiser vos couteaux de cuisine préférés de manière efficace et précise, afin d'obtenir un tranchant durable pour que couper soit un vrai moment de plaisir.

Notre production régionale autour de Fribourg-en-Brigau permet un travail en circuit court et a un impact déterminant sur le développement et la qualité de nos produits.

Nous vous souhaitons des couteaux toujours tranchants !
Meilleures salutations depuis la Forêt-Noire.

Votre équipe HORL

HORL® 2

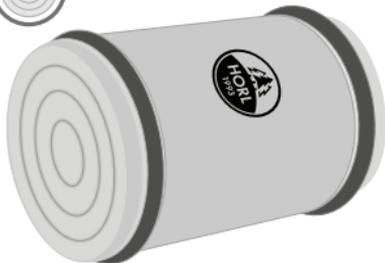
Surface d'aiguisage en diamant

Les diamants industriels que nous utilisons conviennent à tous les aciers de couteaux, quelle que soit leur dureté. La taille des grains de 46 µm permet d'obtenir un résultat d'aiguisage efficace et précis, en peu de temps, sans utiliser d'eau. Si elle est utilisée correctement, la surface d'aiguisage HORL® en diamant standard n'aura pas besoin d'être remplacée.



Surface d'émorfilage en céramique

La surface d'émorfilage en céramique lisse le tranchant après le processus d'affûtage et élimine le morfil ou les particules de matériau restantes à l'aide des rainures intégrées. Quelques mouvements suffisent pour y parvenir. Les surfaces d'aiguisage et d'émorfilage du HORL® 2 sont interchangeables.



SUPPORT MAGNÉTIQUE HORL® 2



Le support magnétique permet d'obtenir un angle d'affûtage constant et reproductible à chaque utilisation, assurant ainsi une abrasion minimale sur le long terme. La lame du couteau est aiguisée très rapidement de manière régulière et précise.

Les aimants au néodyme 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 permet un effet antidérapant et protège les aimants des résidus d'aiguisage et autres impuretés.

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



Angle d'aiguisage de 15°

L'angle d'affûtage de 15° confère un tranchant filigrane aux lames particulièrement fines, comme celles en damas et en acier carbone de haute qualité. Ces lames de couteau peuvent être ainsi aiguisées très finement tout en conservant leur stabilité.

Angle d'aiguisage de 20°

L'angle d'affûtage de 20° permet d'obtenir un tranchant comme neuf en peu de temps. Grâce à son fil de lame stable, le couteau conserve son tranchant longtemps pour une utilisation quotidienne en cuisine. Dans le domaine outdoor, il confère également un fil de lame stable et un tranchant performant.

Quel angle d'affûtage pour mon couteau ?

En principe, les couteaux de cuisine de toute qualité peuvent être aiguisés avec un angle de 20°. Cependant, en fonction de l'état de leur lame et de la qualité de leur 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 les affûtant pendant trois à cinq 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'aiguiser **HORL2** ne convient pas aux personnes (y compris les 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

Utilisez le **HORL2** sur une surface de travail antidérapante, propre et plane. Tenez-le uniquement en pinçant le rouleau avec les doigts. Attention : le maniement d'une lame peut être dangereux.



Danger lié à la puissance des aimants

Le support magnétique du **HORL2** contient de puissants aimants au néodyme et doit être conservé 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, faites preuve d'une extrême prudence.

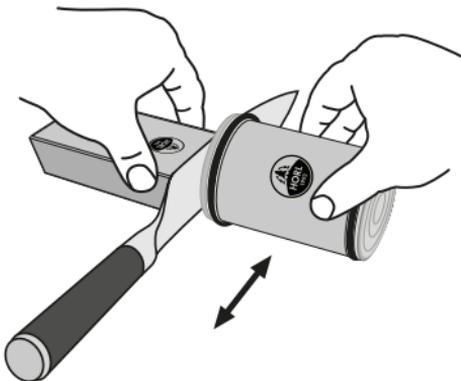


Entretien et maintenance

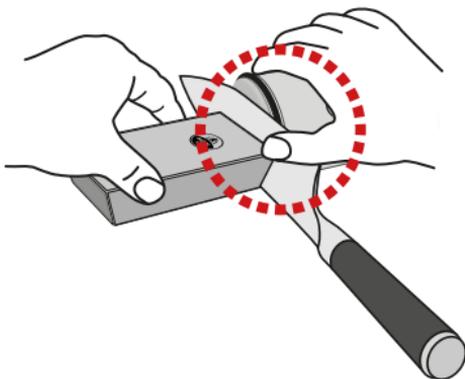
Le **HORL2** et son support magnétique doivent être conservés à l'abri de l'humidité. Si nécessaire, nettoyez la surface en diamant avec une gomme afin de supprimer les résidus d'aiguisage. Selon son degré de salissure, la surface en diamant peut être dévissée et nettoyée avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle à l'aide d'une petite brosse.



CORRECT



ATTENTION



AVANT DE COMMENCER



Le couteau doit apprendre l'angle d'aiguisage choisi lors de la première utilisation du **HORL2**. L'affûtage peut donc prendre plus ou moins temps selon l'état de la lame et la qualité de son acier. Par la suite, l'entretien du tranchant de votre couteau ne nécessitera que quelques mouvements avec l'aiguseur sur les deux côtés de la lame, grâce à l'angle constant garanti par le support magnétique.



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

La méthode du marqueur

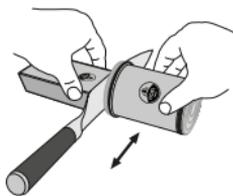
Utilisez la méthode du marqueur pour vérifier que l'angle d'affûtage souhaité a été atteint. Pour cela, passez avec précaution un marqueur sur toute la longueur du tranchant de manière à ce que l'encre soit visible des deux côtés de la lame. Le couteau est aiguisé avec l'angle souhaité lorsque l'encre a disparu des deux côtés de la lame. ▶ horl.com/faq

LES PRINCIPALES ÉTAPES



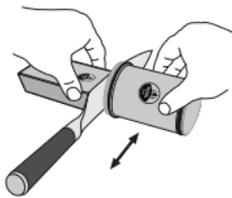
1. POSITIONNER

Placez le support magnétique avec les pieds en silicone sur le plan de travail et positionnez le couteau contre le support magnétique de manière à ce qu'il soit bien maintenu.



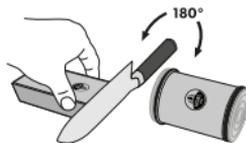
2. AIGUISER

Tenez l'aiguiser avec une main et maintenez fermement le support magnétique avec l'autre main. Faites glisser doucement la surface en diamant de l'aiguiser d'avant en arrière le long du tranchant, tout en exerçant une légère pression contre la lame.



3. ÉMORFILER

Pour lisser le tranchant et éliminer le morfil, tournez l'aiguiser à 180° et répétez l'étape 2 avec la surface d'émorfilage en céramique.



4. TOURNER

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

BIEN POSITIONNER LE COUTEAU [▶ horl.com/faq](http://horl.com/faq)



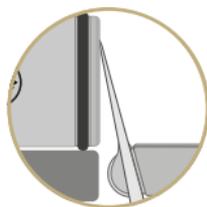
Grande lame

Posez le couteau sur le plan de travail et tenez le couteau avec le tranchant orienté vers le haut. Guidez le couteau délicatement vers le support magnétique jusqu'à ce que le couteau soit fixé au s-pad.



Petite lame

Positionnez le couteau contre le support magnétique en orientant le tranchant vers le haut et en veillant à ce que le fil de la lame du couteau dépasse légèrement du support magnétique. Le dos de la lame ne touche pas le plan de travail.



Couteau à lame haute

Si pour l'affûtage de lames particulièrement hautes, le tranchant est plus haut que la surface d'aiguisage, placez une planche à découper en dessous de l'aiguseur pour le réhausser, de sorte que le fil de la lame se retrouve dans le rayon de la surface d'aiguisage.

Astuce : pour un aiguisage encore plus impressionnant, nettoyez la lame du couteau avec un chiffon ou le cuir d'affûtage HORL.