



HORL[®] 2 CRUISE





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

Mit dem **HORL 2 CRUISE** schärfst du deine Lieblingsmesser effizient
und präzise. Für ein möglichst perfektes Ergebnis, das bei jedem Schnitt
Spaß macht.

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

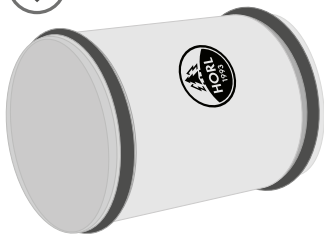
Wir wünschen dir allzeit scharfe Messer.
Liebe Grüße aus Freiburg

Dein HORL® Team

HORL[®] 2 CRUISE

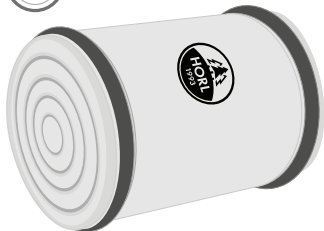
Diamant Schleifscheibe

Die von uns verwendeten Industriediamanten eignen sich für alle Messerstähle jeden Härtegrades, um ohne Wasser effizient zu schärfen. Bei sachgemäßem Gebrauch muss die Diamant Standard nicht ausgetauscht werden. Die Korngröße von 46 µm schleift effizient und präzise. In kurzer Zeit wird so ein hochwertiges Schärferegebnis erreicht.



Edelstahl Abziehscheibe

Die Edelstahl Abziehscheibe glättet nach dem Schleifvorgang die Schneide und entfernt den Grat bzw. restliche Materialpartikel mit Hilfe der integrierten Rillen. Hierfür genügen bereits wenige Bewegungen. Die Schleifscheiben des **HORL 2 CRUISE** sind nicht wechselbar.



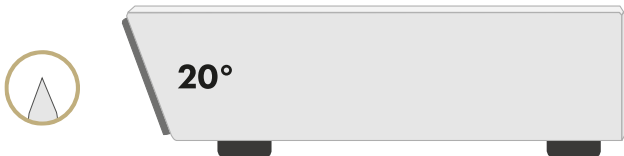
HORL® 2 CRUISE LEHRE



Die Schleiflehre garantiert bei jeder Anwendung einen konstanten reproduzierbaren Schleifwinkel. Das minimiert den Materialabtrag und die Messerklinge wird in kurzer Zeit gleichmäßig und präzise 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 konstante Einhaltung des Schleifwinkels bei jeder Anwendung ist ein wichtiger Faktor für die Langlebigkeit deiner Messer.



20° Schleifwinkel

Der 20° Schleifwinkel sorgt in kurzer Zeit für neue Schärfe. Das Messer behält durch die stabile Schneide lange seine Schärfe und eignet sich für unterschiedlichste Schnitte im Küchenalltag. Auch im Outdoorbereich verleiht er vielen Taschenmessern eine stabile Schneide und exzellente Schärfe für den täglichen Gebrauch.

Grundsätzlich können Küchenmesser jeder Qualität mit 20° geschärft werden. Da zu Beginn der Zustand und die Vorgeschichte der Messer meist nicht genau bekannt sind, muss zunächst einmalig ein reproduzierbarer Schleifwinkel eingeschliffen werden. Das Nachschleifen benötigt dadurch nur wenige Bewegungen und ist entsprechend materialschonend.

SICHERHEITSHINWEISE

Der **HORL 2 CRUISE** 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 Zweckentfremdung des Geräts und/oder Missachtung dieser Anleitung kann unter anderem zu massiver Beeinträchtigung der Langlebigkeit des Produkts führen.



Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen

Verwende den **HORL 2 CRUISE** 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 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.

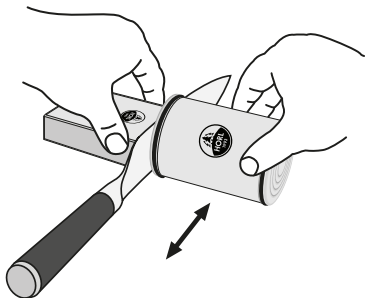


Pflege & Wartung

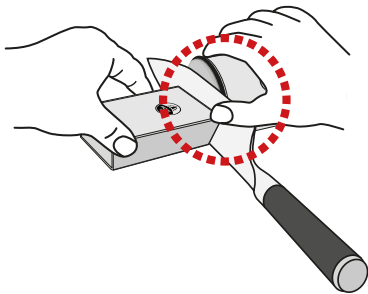
Der **HORL 2 CRUISE** und die Schleiflehre sollten vor Feuchtigkeit geschützt werden. Bei Bedarf die Diamant Schleifscheibe mit einem Radiergummi reinigen und den Abrieb entfernen. Alternativ kann die Diamant Schleifscheibe je nach Verunreinigung mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einer Bürste gründlich gereinigt werden.



RICHTIG



FALSCH



BEVOR DU STARTEST



Bis ein Messer mit dem **HORL'2 CRUISE** das erste Mal neue Schärfe erlangt, muss je nach Klingenzustand und Stahlqualität unterschiedlich viel Zeit aufgewendet werden. So lernt das Messer beim Einschleifen zunächst den 20° Schleifwinkel. Durch den konstanten Schleifwinkel genügen später wenige Bewegungen zum Nachschärfen.

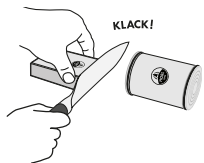


Bei der ersten Anwendung der Diamant Schleifscheibe lösen sich produktionsbedingt überschüssige Diamantpartikel hörbar ab. Nach wenigen Minuten wird das Schleifgeräusch ruhiger und die Schleifoberfläche wesentlich feiner. Die Körnung sollte nun mit dem bloßen Finger kaum spürbar sein. Die Schleifscheibe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

Die Filzstift-Methode

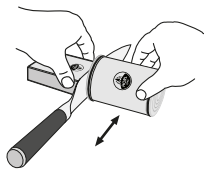
Mit der Filzstift-Methode kannst du den Fortschritt beim Einschleifen visuell prüfen. Führe den Filzstift von oben vorsichtig über die komplette Messerschneide, um diese beidseitig farbig zu markieren. Sobald die Markierung durch das Schleifen auf beiden Seiten entfernt wurde, ist der Winkel vollständig eingeschliffen. ▶ horl.com/faq

DIE WICHTIGSTEN SCHRITTE



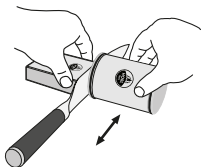
1. ANLEGEN

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



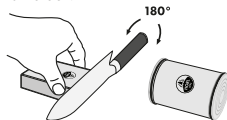
2. SCHLEIFEN

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 Diamant Schleifscheibe in ruhigen Bewegungen und wenig Druck entlang der gesamten Schneide vor und zurück.



3. ABZIEHEN

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



4. DREHEN

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

MESSER RICHTIG FIXIEREN

horl.com/faq



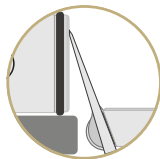
Große Messer

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



Kleine Messer

Befestige das Messer mit der Schneide nach oben so an der Schleiflehre, dass die Schneide über die Höhe der Schleiflehre hinaussteht. Hierbei berührt der Klingentrücken die Arbeitsfläche nicht.



Besonders hohe Messer

Wenn beim Schleifen besonders hoher Klingen die Schneide höher ist als der Rollschleifer, unterlege ihn mit einem entsprechend hohen Schneidebrett, sodass die Schneide innerhalb des Radius der Diamant Schleifscheibe anliegt.

Tipp: Für noch beeindruckendere Schärfe reinige die Klinge nach der Anwendung besonders gründlich mit einem Küchentuch oder dem **HORL** Leder.