



HORL[®] 2

DE



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

Mit dem **HORN 2** 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.

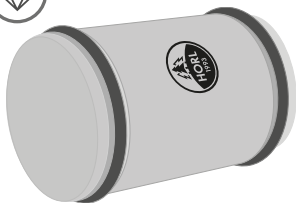
Wir wünschen dir allzeit scharfe Messer.
Liebe Grüße aus Freiburg

Dein HORN Team

HORL® 2

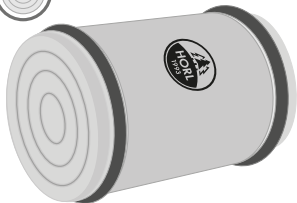
Diamant Schleifscheibe

Die von uns verwendeten Industriediamanten eignen sich für alle Messerstähle jeden Härtegrades, um ohne Wasser effizient zu schärfen. Die Diamant Standard Schleifscheibe sorgt in kurzer Zeit für ein präzises und hochwertiges Schärfeergebnis. Bei sachgemäßem Gebrauch muss sie nicht ausgetauscht werden.



Keramik Abziehscheibe

Nach der Bearbeitung mit der Diamant Schleifscheibe verfeinert die Keramik Abziehscheibe das Schleifergebnis bedeutend. Hierfür genügen bereits wenige Bewegungen.



HORL® 2 LEHRE



Die Schleiflehre garantiert bei jeder Anwendung einen konstanten reproduzierbaren Schleifwinkel. Das minimiert den Materialabtrag und die Messer Klinge 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.



15° Schleifwinkel

Mit dem 15° Schleifwinkel erhalten besonders feine Klingen aus Damast- und hochwertigem Kohlenstoffstahl filigrane Schärfe. Diese Messerschneiden können sehr fein ausgeschliffen werden und behalten dabei ihre Stabilität.

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.

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 drei bis fünf 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 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 **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 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.

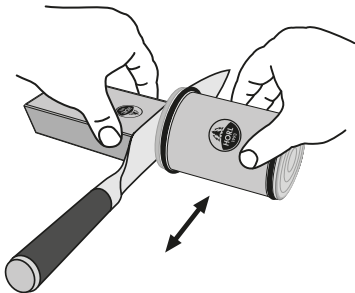


Vorsicht bei empfindlichen Arbeitsflächen

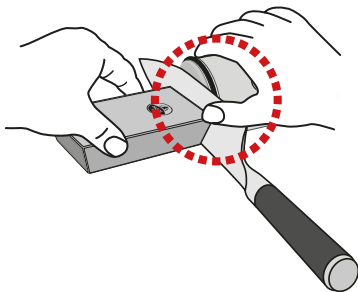
Um mögliche Spuren der Silikonfüße und Silikonringe zu vermeiden, solltest du das Schleifen auf sensiblen Arbeitsflächen vermeiden oder eine unempfindliche, rutschfeste Unterlage verwenden.



RICHTIG



FALSCH



BEVOR DU STARTEST



Bis ein Messer mit dem **HORL2** 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 15° oder 20° Schleifwinkel. Durch den konstanten Schleifwinkel genügen später wenige Bewegungen zum Nachschärfen.



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

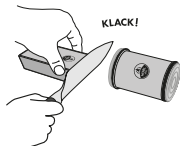


Der **HORL2** und die Schleiflehre sollten vor Feuchtigkeit geschützt werden. Bei Bedarf kann die Diamant Schleifscheibe abgeschraubt und mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einer Bürste gereinigt werden. Bei leichten Verschmutzungen genügt meist ein Radiergummi.

Die Filzstift-Methode

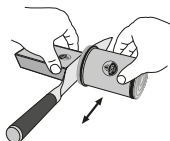
Mit der Filzstift-Methode kannst du den Fortschritt beim Einschleifen visuell prüfen. Führe den Filzstift von oben vorsichtig über die komplette Messerschneide, um diese beidseitig farbig zu markieren. Sobald die Markierung durch das Schleifen auf beiden Seiten entfernt wurde, ist der Winkel vollständig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

DIE WICHTIGSTEN SCHRITTE



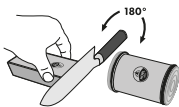
1. ANLEGEN

Stelle die Schleiflehre auf die Arbeitsfläche und führe das Messer an die Seite mit dem gewünschten Winkel, bis es magnetisch gehalten wird.



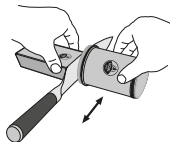
2. SCHLEIFEN

Lege die Diamant Schleifscheibe an der Klinge an. Halte mit einer Hand die Schleiflehre und mit der anderen den auf der Arbeitsfläche liegenden Rollschleifer fest. Bewege dann den Rollschleifer ruhig und mit wenig Druck entlang der gesamten Schneide vor und zurück.



3. DREHEN

Drehe das Messer und wiederhole den Schleifvorgang auf der anderen Seite der Schneide, um ein gleichmäßiges Schärfergebnis zu erzielen.



4. ABZIEHEN

Um die Schneide zu glätten und den Grat zu entfernen, drehe den Rollschleifer und wiederhole den Vorgang auf beiden Seiten der Klinge mit der Keramik Abziehscheibe.

MESSER RICHTIG FIXIEREN

horl.com/faq



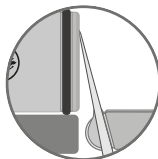
Große Messer

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 HÖRL® Leder.