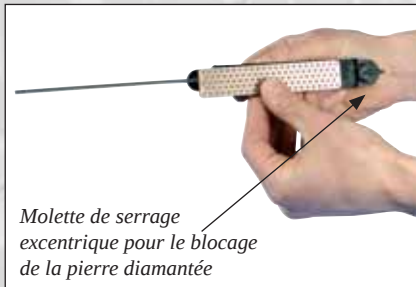
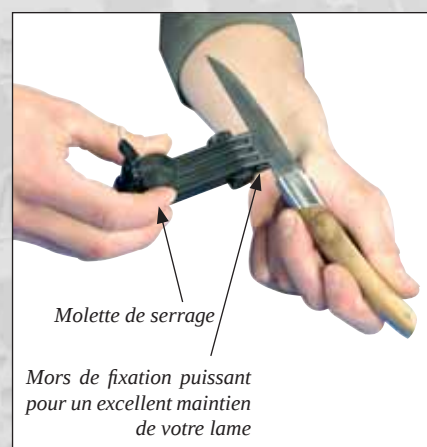


Le principal avantage de ce guide d'affûtage pour couteaux est qu'il maintient la lame tout en conservant de façon constante et précise l'angle d'affûtage souhaité, présélectionné au préalable. Vous avez alors une très grande liberté et une très grande souplesse dans le maniement de la pierre diamantée.

Ce guide d'affûtage est entièrement réalisé en polycarbonate renforcé. Le maintien de la lame se fait au moyen d'une large molette à filetage carré qui permet un serrage sûr et précis même avec les doigts mouillés. Les mors de fixation offrent un serrage puissant jusqu'à 3 mm d'épaisseur maximum, et ne risquent en aucun cas de rayer la lame maintenue.

La pierre diamantée se positionne très facilement sur la partie mobile du dispositif. Une fois en place, un serrage excentrique la bloque dans son logement.



Mode d'emploi :

Ce dispositif d'affûtage comporte 2 tiges servant à la fois pour le réglage et pour le guidage. Une fois la lame du couteau fixée dans les mors du dispositif, ces 2 guides réglables positionnés de part et d'autre permettent un affûtage symétrique sans avoir à manipuler plusieurs fois le couteau. Tous deux comportent des crans correspondant à des angles d'affûtage présélectionnés (20° ; 23,3° ; 26,6° ; 30° ; 33,3° ; 36,6° ; 40°). Faites très attention lorsque vous ajus-

ter les deux tiges de guidage : réglez-les au même cran afin qu'ils soient symétriques. Dans le cas contraire, une asymétrie accidentelle vous empêcherait d'obtenir un tranchant optimum.



Pour le réglage de ces tiges, il vous suffit de les faire tourner d'un quart de tour, de les faire coulisser pour faire correspondre le cran souhaité avec l'ergot de positionnement et de verrouiller l'angle sélectionné d'un quart de tour.



Un simple quart de tour suffit pour déverrouiller et régler les tiges en fonction de l'inclinaison souhaitée / 2 – 7 crans correspondant à 7 angles d'affûtage présélectionnés

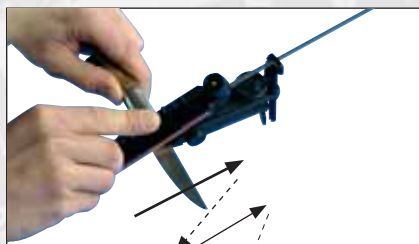
Adapté sur une lame de 25 mm de large, le guide permet une inclinaison de la pierre diamantée de 40° pour un affûtage d'approche, à une inclinaison de 20° pour un résultat très effilé et un tranchant parfaitement régulier et symétrique. Le choix de ces différentes inclinaisons est également lié à l'épaisseur des lames que vous souhaitez affûter.

Affûtage :

Lors de l'affûtage, mettez un peu d'eau pour lubrifier la pierre diamantée. Surtout ne pas utiliser d'huile !

La main gauche tient le manche du couteau et la main droite manipule la pierre fixée sur son support (ou inversement pour les gauchers).

La course de la pierre sera un mouvement de va-et-vient. Mais attention, cette dernière ne devra être en contact avec la lame que dans le sens ascendant de l'affûtage.



La course de la pierre sera un mouvement de va-et-vient.

La souplesse et la régularité du poignet amenant progressivement la pierre diamantée du manche vers la pointe de la lame est le gage d'un résultat précis et durable. Prenez votre temps, optez pour

plusieurs passages légers et évitez des passes appuyées et irrégulières. Il n'est pas nécessaire d'exercer une pression trop forte sur la lame, il suffit d'avoir un mouvement fluide et régulier et de laisser « travailler » la pierre diamantée.

Un mouvement fluide et régulier en laissant « travailler » la pierre diamantée...



Il faut bien sûr répéter cette opération de l'autre côté en veillant que le fil du tranchant soit régulier et centré (les deux tiges de réglage doivent être symétriques). Il est ensuite important de finir par un léger passage sur toute la longueur de la lame, une fois sur chaque face afin de supprimer le morfil. Lorsque vous avez terminé, desserrez la vis de maintien et récupérez votre couteau qui vient de retrouver une nouvelle jeunesse ; gare aux doigts...

Ce guide d'affûtage peut également être utilisé avec une pierre d'établi aux dimensions plus importantes. Pour cela, vous n'avez besoin que de la partie maintenant la lame et permettant le réglage des angles. Il vous suffit de positionner et de fixer le guide sur le dos de la lame, proche du manche. En faisant bien attention vous prenez ensuite le manche du couteau, vous disposez la lame sur la pierre et vous la faites glisser en décrivant des arcs de cercle.

Faites en sorte que le guide d'angle soit toujours en contact avec la surface de travail. Lorsque les 2 faces de la lame vous paraissent correctement affûtées, donnez-leur un dernier coup sur toute la longueur pour supprimer le morfil et ainsi obtenir un tranchant durable. Il est bien sûr conseillé d'utiliser les pierres diamantées de manière croissante, al-

lant du grain le plus grossier jusqu'au grain de finition extra fin.

À noter : Les pierres diamantées neuves vous paraîtront peut être un peu agressive ; elles obtiendront leur grain d'abrasion définitif après quelques affûtages...

Ces pierres diamantées restent planes et ne se creusent pas comme la plupart des pierres standards. La plaquette abrasive se compose de diamants monocristallins liés à une base en Nickel et renforcée par une lame d'acier. Le socle en plastique permet grâce à son aspect alvéolé d'être parfaitement solidaire de la surface abrasive et d'optimiser l'évacuation de la limaille résultant de l'affûtage.



**MES
NOTES**