



# HORL<sup>®</sup> 2 CRUISE

DE

EN

FR

ES



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

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

Mit dem **HORN 2 CRUISE** kannst du deine Lieblingsküchenmesser effizient  
und präzise schärfen, um so eine langanhaltende Schärfe zu erzielen,  
die bei jedem Schnitt Spaß macht.

Wir wünschen dir allzeit scharfe Messer.  
Liebe Grüße aus Freiburg

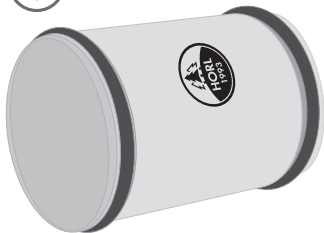
---

VIND HORN      *Thomas Horn*

# HORL<sup>®</sup> 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 der HORL<sup>®</sup> Diamant Standard nie ausgetauscht werden. Die Korngröße von 46 µm schleift effizient und präzise für ein hochwertiges Schärfergebnis. Hinweis: Die Schleifscheiben des HORL<sup>®</sup> 2 CRUISE sind nicht wechselbar.



## 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<sup>®</sup> 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 Messer Klinge wird sehr schnell 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 Konstanz 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/ Wissen benutzt zu werden. Er ist zum Schärfen von glatten Küchenmesserklingen gemacht. Eine Zweckentfremdung des Gerätes 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 **HORL 2 CRUISE** Lehre 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.

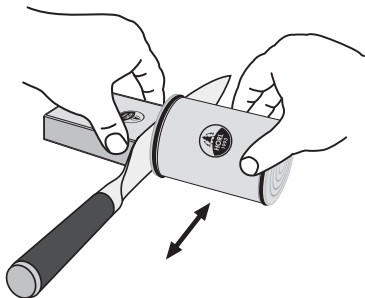


### **Pflege & Wartung**

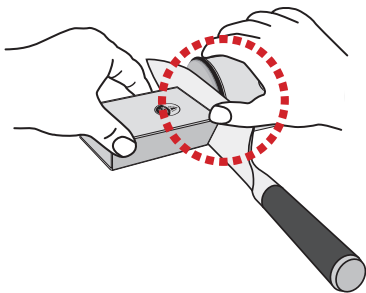
Der **HORL 2 CRUISE** und die Schleiflehre sollten vor Feuchtigkeit geschützt werden. Bei Bedarf die Diamant Schleifscheibe mit einem Radiergummi reinigen und den Abrieb entfernen. Alternativ kann je nach Verunreinigung die Diamant Schleifscheibe vorsichtig mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einer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



**RICHTIG**



**FALSCH**



## BEVOR DU STARTEST



Bis ein Messer das erste Mal mit dem **HORL'2 CRUISE** neue Schärfe erlangt, muss je nach Klingenzustand und Stahlqualität unterschiedlich viel Zeit aufgewendet werden, da der gewählte Schleifwinkel dem Messer erst angeleitet werden muss. Durch den gleichbleibenden Schleifwinkel benötigt das Nachschärfen nur noch wenige Bewegungen von beiden Seiten.



Bei den ersten Anwendungen 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 mit dem bloßen Finger nun kaum spürbar sein. Die Schleifscheibe hat somit ihre gewünschte Gebrauchsoberfläche erreicht.

### Die Filzstift-Methode

Um zu prüfen, wann das Einschleifen des Schleifwinkels vollständig abgeschlossen ist, kannst du diese Methode nutzen. Führe den Filzstift von oben vorsichtig über die komplette Messerschneide, um diese beidseitig farbig zu markieren. Erst wenn die Markierung beidseitig durch das Schleifen entfernt wurde, ist der Winkel vollständig eingeschliffen. ▶ [horl.com/faq](http://horl.com/faq)



## MESSER RICHTIG FIXIEREN



### Große Messer

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

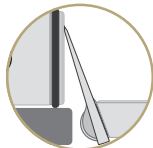


### Kleine Messer

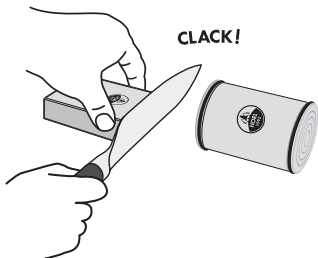
Halte das Messer mit der Schneide nach oben so an die Schleiflehre, dass die Schneide über die Schleiflehrenhöhe hinaussteht. Hierbei berührt der Klingentrücken die Arbeitsfläche nicht.

### Besonders hohe Messer

Wenn beim Schleifen von besonders hohen Klingen die Schneide höher ist als der Rollschleifer, unterlege ihn mit einem entsprechend hohen Schneidebrett, so dass die Schneide innerhalb des Radius der Diamant Schleifscheibe anliegt. [▶ horl.com/faq](https://horl.com/faq)

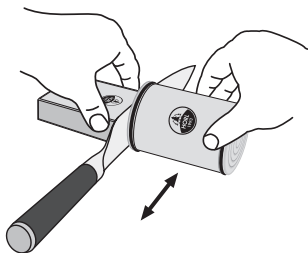


# DIE WICHTIGSTEN SCHRITTE



## 1. ANLEGEN

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

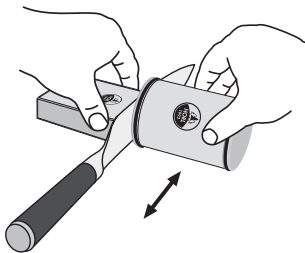


## 2. SCHLEIFEN

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.

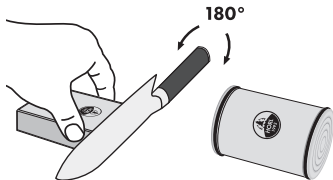


**Video-Tutorial:** [horl.com/faq](http://horl.com/faq)



### 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.

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

## NOTIZEN

---

---

---

---

---

---