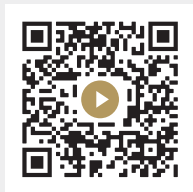




HORL[®] 3 Pro

Lehre



HOW TO HORL
Watch the tutorial and
get started now.



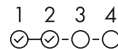
Safety instructions
Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Instrucciones de seguridad
Norme di sicurezza

04



Product description
Produktbeschreibung
Description du produit
Descripción del producto
Descrizione del prodotto

10



Operating guide
Anleitung
Mode d'emploi
Instrucciones de uso
Istruzioni

18



Tips and tricks
Nützliche Hinweise
Conseils utiles
Consejos útiles
Consigli utili

24



Safety instructions

Sicherheitshinweise

Consignes de sécurité

Instrucciones de seguridad

Norme di sicurezza



(EN) Safe use

The HORL®3 Pro Angle Support is only intended for people who are able to handle sharp knives safely. It is unsuitable for use by children.

(DE) Sichere Anwendung

Die HORL®3 Pro Schleiflehre ist ausschließlich für Menschen bestimmt, die mit scharfen Messern sicher umgehen können. Sie ist nicht für Kinder geeignet.

(FR) Utilisation sécurisée

L'utilisation du support magnétique HORL®3 Pro est réservée aux personnes sachant utiliser des couteaux sans prendre de risques. L'utilisation par des enfants est à proscrire.

(ES) Uso seguro

El soporte magnético HORL®3 Pro está destinado exclusivamente a personas capaces de manejar cuchillos afilados con seguridad. No es apto para niños.

(IT) Utilizzo sicuro

Il calibro di affilatura HORL®3 Pro è destinato esclusivamente a persone in grado di maneggiare coltelli affilati in modo sicuro. Non è adatto ai bambini.



(EN) Beware of the strong magnets in the angle support

The magnets can damage pacemakers and other electrical appliances or uncontrollably attract nearby metal objects such as knives.

(DE) Vorsicht vor starken Magneten in der Schleiflehre

Die Magnete können Herzschrittmacher sowie Elektrogeräte beschädigen und metallische Gegenstände wie Messer unkontrolliert anziehen.

(FR) Attention, le support est équipé d'aimants puissants

Les aimants peuvent endommager les stimulateurs cardiaques/appareils électroniques et attirer de manière incontrôlée des objets métalliques comme des couteaux.

(ES) Precaución con los potentes imanes del soporte magnético

Los imanes pueden dañar marcapasos y dispositivos electrónicos, además de atraer de forma incontrolada objetos metálicos, como cuchillos.

(IT) Attenzione ai potenti magneti nel calibro di affilatura

I magneti possono danneggiare pacemaker e apparecchi elettrici e attirare in modo incontrollato oggetti metallici come i coltelli.



(EN) Designed for sharpening smooth, straight blades

Improper application can shorten the service life of the product.

(DE) Für das Schärfen glatter Klingen konzipiert

Falsche Anwendung kann unter anderem die Langlebigkeit des Produkts beeinträchtigen.

(FR) Conçu pour l'aiguisage de lames lisses

Une mauvaise utilisation peut nuire à la longévité du produit.

(ES) Diseñado para cuchillos de hoja lisa

Una aplicación incorrecta puede perjudicar la longevidad del producto.

(IT) Progettato per l'affilatura di lame lisce

Un'applicazione non corretta possono compromettere la durata del prodotto.



(EN) Take care with the choice of work surface

Diamond dust and silicone elements can damage work surfaces. We recommend using a large, non-slip cutting board as a base.

(DE) Vorsicht bei der Wahl der Arbeitsfläche

Diamantstaub und Silikonenelemente können Oberflächen beschädigen. Wir empfehlen ein großes, rutschfestes Schneidebrett als Unterlage.

(FR) Choix du plan de travail

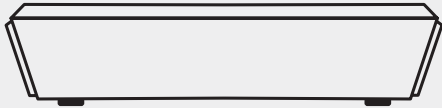
Des résidus de diamant et des particules de silicone peuvent endommager les surfaces. Nous recommandons d'aiguiser sur une grande planche à découper.

(ES) Cuidado a la hora de elegir la superficie de trabajo

El polvo de diamante, así como los aros de silicona pueden dañar algunas superficies. Recomendamos una tabla de cortar grande y antideslizante como base.

(IT) Attenzione alla scelta della superficie di lavoro

La polvere di diamante e gli elementi in silicone possono danneggiare le superfici. Consigliamo di utilizzare un tagliere ampio come base.



Product description

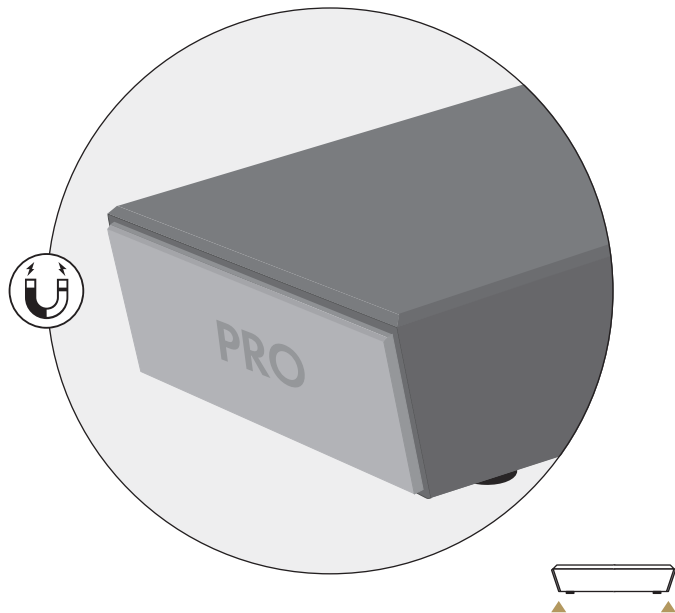
Produktbeschreibung

Description du produit

Descripción del producto

Descrizione del prodotto

ANGLE SUPPORT



EN HORL® 3 Pro Angle Support

The magnetic angle support guarantees you have a constant, reproducible grinding angle. Thanks to its anti-slip effect, the HORL® Grip Pad ensures the blade is held securely.

DE HORL® 3 Pro Schleiflehre

Die magnetische Schleiflehre sorgt für einen konstanten, reproduzierbaren Schleifwinkel. Das HORL® Grip Pad sorgt durch seinen Anti-Rutsch-Effekt für den sicheren Halt des Messers.

FR HORL® 3 Pro support magnétique

Permet de garantir un angle d'aiguisage constant et précis. Grâce au HORL® Grip Pad, la lame du couteau est solidement maintenue et ne peut pas glisser pendant l'aiguisage.

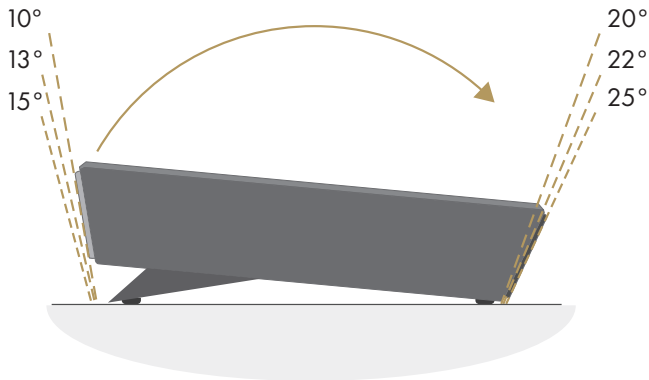
ES HORL® 3 Pro soporte magnético

El soporte magnético garantiza un ángulo de afilado constante y reproducible. El HORL® Grip Pad permite una sujeción segura del cuchillo gracias a su efecto antideslizante.

IT HORL® 3 Pro calibro di affilatura

Garantisce un angolo di affilatura costante e riproducibile. L'HORL® Grip Pad garantisce una tenuta sicura del coltello grazie al suo effetto antiscivolo.

GRINDING ANGLES



EN Grinding angles

In addition to the standard grinding angles (15°/20°), there are angles for special (22°/25°) and extreme applications (10°/13°). Please check in advance whether your knife is suitable for these.

DE Schleifwinkel

Neben den Standard-Schleifwinkeln (15°/20°) gibt es Winkel für individuelle (22°/25°) und extreme Anwendungsfälle (10°/13°). Vorab sicherstellen, ob das Messer dafür geeignet ist.

FR Angles d'aiguisages

Outre les angles standard (15°/20°), il y a des angles pour les cas d'utilisation individuels (22°/25°) et extrêmes (10°/13°). S'assurer au préalable que la lame est adapté à ces utilisations.

ES Ángulos de afilado

Además de los ángulos estándar (15°/20°), hay ángulos para necesidades individuales (22°/25°) y usos extremos (10°/13°). Compruebe si el cuchillo es apropiado para ello.

IT Angoli di affilatura

Oltre agli angoli standard (15°/20°), sono disponibili angoli per applicazioni personalizzate (22°/25°) ed estreme (10°/13°). Verificate prima se la lama è adatta a questo scopo.

ANGLE RANGE

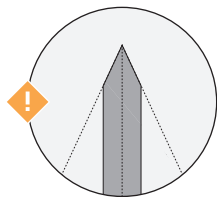


Find the right angle
horl.com/angle-finder



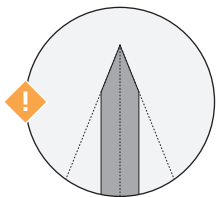
25°

ULTRA-STABLE



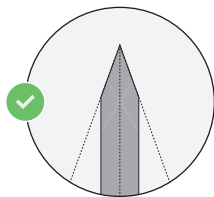
22°

EXTRA-STABLE



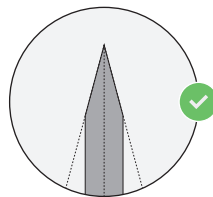
20°

STABLE



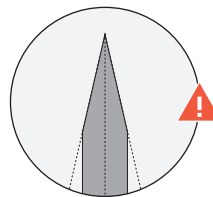
15°

FILIGREE



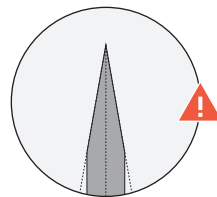
13°

EXTRA-FILIGREE



10°

ULTRA-FILIGREE



SPECIAL ANGLES

STANDARD

ANGLES

EXTREME ANGLES

For robust cutting: long-lasting sharpness with stable angles.

For fine slicing: shorter-lived sharpness with filigree angles.

⚠ Please check before use whether your knife is suitable for these angles.

Use only if recommended by the knife manufacturer. ⚠



Operating guide

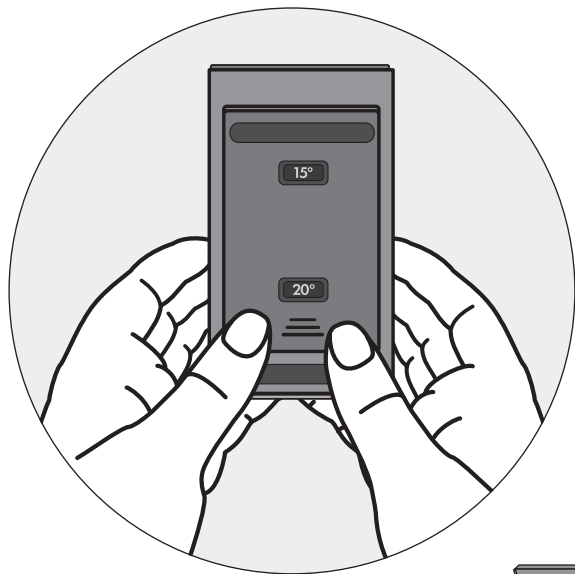
Anleitung

Mode d'emploi

Instrucciones de uso

Istruzioni

SELECT ANGLES



EN Select grinding angles

By pressing and sliding the grooved surface on the base of the support, you can set three positions for six different angles.

DE Schleifwinkel einstellen

Durch das Drücken auf die gerillte Fläche lassen sich drei Positionen für sechs verschiedene Winkel einstellen.

FR Sélectionner l'angle d'aiguisage

En appuyant sur la surface rainurée, il est possible de régler 3 positions pour 6 angles différents.

ES Ajuste del ángulo de afilado

Presionando y deslizando sobre la superficie acanalada, se pueden ajustar 3 posiciones para 6 ángulos diferentes.

IT Impostare l'angolo di affilatura

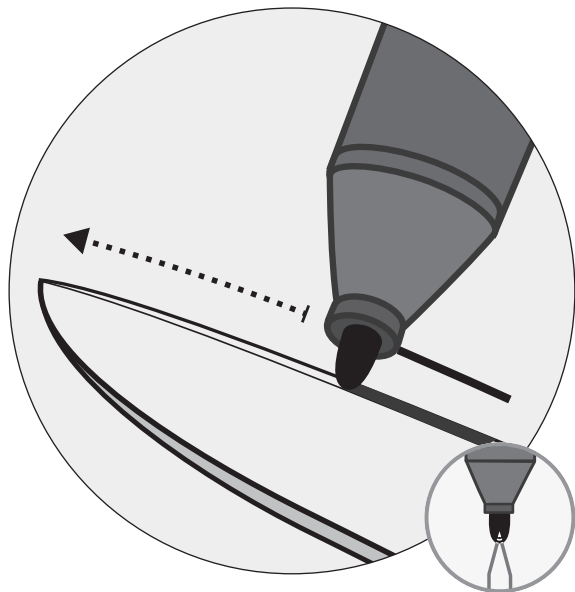
Premendo e scorrendo sulla superficie scanalata, è possibile impostare 3 posizioni per 6 diversi angoli.



Find the right angle
horl.com/angle-finder



GRINDING TIME CHECK



EN Grinding time for a new angle

Before grinding, draw a felt marker over the knife edge such that it leaves a mark on both sides. Once the mark is completely removed by grinding, the angle is completely established.

DE Schleifdauer beim Einschleifen

Vor dem Schleifen einen Filzstift über die Messerschneide ziehen, um diese beidseitig zu markieren. Ist die Markierung verschwunden, ist der Winkel vollständig eingeschleift.

FR Durée du premier aiguisage d'un couteau

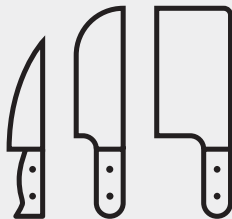
Avant de procéder à l'aiguisage, passer un stylo-feutre sur le tranchant du couteau pour le marquer des deux côtés. Quand la marque a disparu, l'angle est complètement affûté.

ES Tiempo de afilado

Antes de afilar, dibuje con un rotulador una línea sobre el filo del cuchillo para marcarlo por ambos lados. Una vez que la marca haya desaparecido, el cuchillo habrá adquirido el ángulo.

IT Durata dell'affilatura

Prima di affilare, passa un pennarello sul filo del coltello per colorarlo su entrambi i lati. Una volta che il colore non sarà più visibile, l'angolo sarà completamente affilato.



Tips and tricks

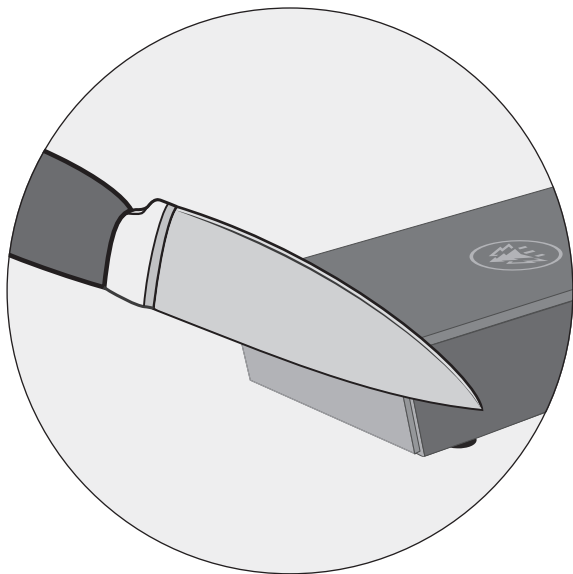
Nützliche Hinweise

Conseils utiles

Consejos útiles

Consigli utili

SMALL KNIVES



EN Attaching narrow blades

Position the blade against the angle support, ensuring the edge protrudes above it. The spine of the blade will not touch the work surface, the magnets will hold it in position.

DE Kleine Messer fixieren

Das Messer so an der Schleiflehre anlegen, dass die Schneide die Schleiflehre überragt. Der Klingenrücken berührt die Arbeitsfläche nicht, die Magneten halten das Messer in Position.

FR Comment placer un petit couteau sur le support

Placer la lame du couteau afin qu'elle dépasse du support magnétique. La lame étant plus petite, le dos de la lame ne touche pas le plan de travail. Les aimants maintiennent la lame en place.

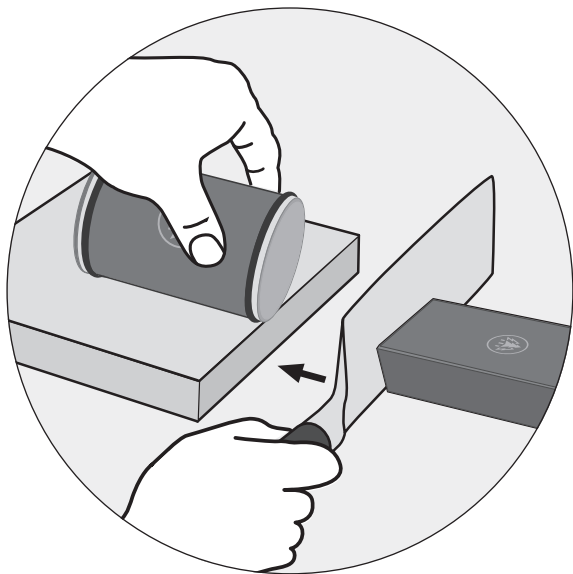
ES Colocación de cuchillos pequeños

Coloque el cuchillo en el soporte magnético de manera que el filo sobresalga por encima del mismo. El cuchillo no toca la superficie de trabajo, los imanes lo mantienen en la posición correcta.

IT Fissare coltelli piccoli

Fissa il coltello al calibro di affilatura, in modo che la lama sporga al di sopra. Il dorso della lama non toccherà la superficie ma i magneti terranno fermo il coltello.

BROAD BLADES



EN Attaching broad blades

Position the blade against the angle support.
Elevate the sharpener by placing a thick enough cutting board beneath it, such that the cutting edge contacts the grinding disc.

DE Hohe Messer fixieren

Das Messer an der Schleiflehre anlegen.
Den Rollschleifer mit einem hohen Schneidebrett unterlegen, sodass die Schneide an der Schleifscheibe anliegt.

FR Comment placer un couteau à grande lame sur le support

Placer la lame contre le support magnétique. Rehausser l'aiguiseur en le posant sur une planche à découper : l'aiguiseur doit être bien en contact avec le tranchant de la lame.

ES Colocación de cuchillos altos

Coloque el cuchillo en el soporte magnético.
Sitúe el afilador sobre una tabla de cortar alta, de manera que el filo quede a la altura del disco de afilar.

IT Fissare coltelli alti

Fissa il coltello al calibro di affilatura.
Posiziona un tagliere alto sotto l'affilatore a rullo in modo che il filo del coltello sia a contatto con la mola.

MORE INFORMATION ON HORL.COM



ANGLE FINDER

The easy way to find
the right angle.



PERSONAL SUPPORT

The HORL team offers
assistance in 5 languages.



MORE MANUALS

Find instructions in
your own language.



FAQ & TUTORIALS

Tips and tricks about
using our products.

Horl 1993 GmbH

Breisacher Str. 86 · 79110 Freiburg · Germany

info@horl.com · www.horl.com



Designed in Freiburg.
Manufactured in the Black Forest, Germany.