

Instructions

Sélectionnez la pierre appropriée à utiliser.

GROSSIER - Très agressif et enlève beaucoup de métal pendant le processus d'affûtage. Permet de définir un nouveau tranchant sur une lame très mate ou endommagée.

MOYEN - Pas aussi agressif que la pierre **COARSE**, mais enlève des quantités modérées de métal. Utilisez-le pour la prochaine étape après avoir commencé avec la pierre **COARSE**, ou comme point de départ pour des lames légèrement émoussées qui ont toujours un tranchant constant mais qui doivent être affûtées.

FINE - Enlève le moins de métal possible. Nettoie et affine le tranchant en même temps. Utilisez pour la finition du tranchant à la netteté du rasoir.

Mettez une petite quantité de solution abrasive sur votre pierre. N'utilisez pas beaucoup de lubrifiant, car une petite quantité peut aller très loin. L'utilisation d'une pierre naturelle sans lubrifiant ni eau endommagera et obstruera votre pierre. Il protège la pierre et le tranchant du couteau ou de l'outil en éliminant les particules de pierre et de métal créées au cours du processus d'affûtage. Si nécessaire, vous pouvez utiliser de l'eau.

Pour assurer le bon angle d'affûtage sur votre couteau, placez le guide d'angle de Smith jaune au bout de votre pierre. Cela vous indique le bon angle que nous vous recommandons d'utiliser pour obtenir le bord le plus net. Ensuite, placez votre lame à plat sur le guide d'angle au bout de la pierre. Vous êtes maintenant prêt à commencer le processus de netteté.

Poussez la lame loin de vous, tout comme vous essayez de sculpter une fine tranche du dessus de la pierre. N'ayez pas peur d'exercer une pression sur la pierre lors de l'affûtage, cela n'endommagerait ni la pierre ni votre couteau. Répétez cette course en poussant 3 ou 4 fois. Rappelez-vous, essayez de garder le même angle d'affûtage approximatif tout le temps, car c'est la clé pour obtenir le bord le plus net.

Pour affûter l'autre côté de votre couteau, placez simplement votre lame à l'extrémité opposée de votre pierre à aiguiser Smith et répétez les étapes ci-dessus, mais au lieu de l'éloigner du couteau, tirez-le vers vous. Continuez à affûter jusqu'à ce que vous sentiez que votre lame est vraiment tranchante.