

HORL2







DIE ZWEITE GENERATION SCHÄRFE









Hochkarätige Effizienz

Industriediamanten gelten als eines der langlebigsten und effizientesten Schleifmittel auf dem Markt. Die monokristallinen Diamanten sind härter als jeder Messerstahl. Mittels eines galvanischen Verfahrens werden die Diamanten des HORL Diamant Standard zu ca. 55 % in einem Nickelbett fixiert. Die zu Beginn raue Oberfläche verfeinert sich nach den ersten Schleifvorgängen und der HORL Diamant Standard hat seine gewünschte Schleifoberfläche erreicht.

ZWEI SCHEIBEN FÜR DEN PRÄZISEN SCHLIFF



Diamant Schleifscheibe

Die von uns verwendeten Industriediamanten eignen sich für alle Messerstähle jeden Härtegrades um ohne Wasser effizient zu schärfen. Bei sachgemäßer Anwendung muss der HORL Diamant Standard nie ausgetauscht werden. Die Korngröße von 46 µm schleift effizient und präzise. In kurzer Zeit wird so ein hochwertiges Schärfeergebnis erreicht.







Keramik **Abziehscheibe**

Nach der Bearbeitung mit dem HORL Diamant Standard verfeinert die Keramik Abziehscheibe das Schleifergebnis bedeutend. Hierfür genügen bereits wenige Bewegungen. Das Ergebnis ist eine glatte und sauber geschliffene Messerschneide.

ZWEI WINKEL FÜR UNZÄHLIGE ANSPRÜCHE

Stabile Schneide und filigrane Schärfe

Der Schleifwinkel ist der Schlüsselfaktor beim Messerschärfen Je konstanter dieser reproduziert wird, desto präziser und nachhaltiger sind die Ergebnisse.





20° Schleifwinkel für stabile Schärfe

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 Küchenalltaa. Auch im Outdoorbereich verleiht er vielen Taschenmessern eine stabile Schneide und exzellente Schärfe für den täglichen Gebrauch.



15° Schleifwinkel für filigrane Schärfe

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.









Die Magnet Schleiflehre Das Geheimnis zum konstanten Winkel

Die Kombination aus starken Neodym-Magneten und dem HORL S-Pad ermöglicht eine sichere Fixierung des Messers beim Schleifen. Verstärkt durch den Anti-Rutsch-Effekt des S-Pads lassen sich auch kleine Klingen in gewünschter Höhe konstant und reproduzierbar schärfen.



DREI SCHRITTE ZU NEUER SCHÄRFE

1. Schleifen

Halte den Rollschleifer an der Griffrolle und bewege die HORL* Diamant Schleifscheibe in ruhigen Bewegungen und ohne viel Druck entlang der gesamten Schneide vor und zurück.

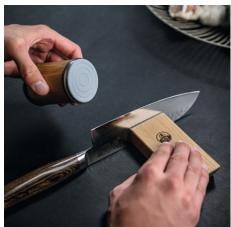
2. Abziehen

Drehe den Rollschleifer um 180° und wiederhole Schritt 1 mit der Keramik Abziehscheibe, um die Schneide zu glätten und den Grat zu entfernen.

3. Drehen

Drehe das Messer und führe die Schritte 1 und 2 an der anderen Seite der Schneide aus. Hierdurch erhältst du ein gleichmäßiges Schärfeergebnis für deine Lieblingsmesser.



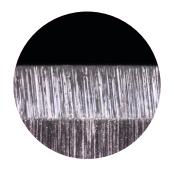




Tipp: Für noch beeindruckendere Schärfe, reinige die Klinge nach der Anwendung besonders gründlich mit einem Küchentuch oder dem **HORL** Abziehleder. horl.com/fag

SCHARF WIE NEU JEDEN TAG

Die wichtigsten Parameter für Schärfe sind der Schleifwinkel und die Glattheit der Schneidfase.



Schliffbild ab Werk
Grundlage für den
Mikroskop-Vergleich ist
ein hochwertiges
Solinger Standard
Küchenmesser ab Werk.



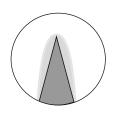
Entspricht dem Schleifergebnis des HORL 2 CRUISE.



Entspricht dem Schleifergebnis des HORL*2. Das gleiche Ergebnis wird mit dem HORL*2 PRO in einem Drittel der Zeit erreicht.



Entspricht dem Schleifergebnis des Premium Schärfepakets.



Wie lange muss ich schleifen?

Bevor dein Messer zum ersten Mal neue Schärfe mit dem Rollschleifer erlangt, muss zunächst der 20° bzw. 15°-Schleifwinkel angelernt werden. Je nach Zustand deiner Messer benötigt dieser Schritt in der Regel 1-5 Minuten. Für das Nachschärfen genügen, durch den konstanten Schleifwinkel, wenige Bewegungen von beiden Seiten.







PRÄZISION AUS DEM

SCHWARZWALD









Mit Liebe für jedes Detail

Das HORL 1993 Hauptquartier befindet sich in unserer Heimat in Freiburg im Breisgau. All unsere Partnerbetriebe von der Holz- und Metallfertigung über die Lasergravurveredelung bis hin zur Endmontage sind in unmittelbarer Umgebung im Schwarzwald angesiedelt. Kurze Wege und direkte Kommunikation garantieren die Sicherung der besten Qualität aller Komponenten und schaffen ein Umfeld für die Entwicklung innovativer Ideen. Nur so ist es uns möglich, technisch hochwertigste Produkte herzustellen, die jeden begeistern, der sie einmal in Händen gehalten hat.











Handarbeit und Hightech für präzise Ergebnisse.

GEMEINSAM

BEEINDRUCKENDES SCHAFFEN













Genussmomente

Offenheit und der Mut, Neues zu entdecken, sind unverzichtbare Bestandteile unserer Arbeit. Im Dialog mit Menschen, die dasselbe antreibt wie uns, entstehen inspirierende Ideen und einzigartige Momente.

Alle Genussmomente findest du hier horl.com/blog

















DIE ZWEITE GENERATION SCHÄRFE



HORL® 2





Schleifwinkel 15°/20°

Schleifscheiben wechselbar





HORE 2 CRUISE

HORL® Diamant Standard



Edelstahl Abziehscheibe



Schleifwinkel 20°

HORL'2 PRO



 $\mathsf{HORL}^{\$}$ Diamant Standard



Keramik Abziehscheibe



Schleifwinkel 15 $^{\circ}/20\,^{\circ}$



Schleifscheiben wechselbar



Planetengetriebe: Übersetzung 1:3

