



GUIDE D'UTILISATION

Kit Excel Cut

Bienvenue dans le monde de l'aiguisage avec le kit Excel Cut !

Ce guide vous accompagnera dans l'exploration des fondamentaux nécessaires pour restaurer ou conserver le tranchant de vos précieux couteaux.

Avant de commencer !

- Les couteaux doivent être propres et secs avant l'aiguisage.
- Le Kit Excel Cut peut être utilisé avec beaucoup de couteaux différents, **sauf** :



les couteaux en céramique



les couteaux à petites dents



les ciseaux

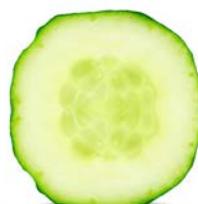


les couteaux endommagés

- Notez que certains couteaux seront aiguisés dès les premiers passages, pour d'autres, il faudra plus de temps, souvent en fonction :
 - de l'acier et de la forme de la lame
 - de la qualité du tranchant de départ
 - s'il a été affuté avec un autre procédé d'aiguisage

Quelle que soit la situation, la clé du succès réside dans la familiarisation avec votre nouvel outil.

N'hésitez pas à expérimenter, à faire des essais, car c'est à travers la pratique que votre habileté s'affinera, et que l'aiguisage deviendra de plus en plus naturel et efficace !



Kit Excel Cut

Le kit est composé de 2 aiguseurs :

- un avec poignée, pour la cuisine
- un plus petit que l'on peut emmener partout



Il existe plusieurs phases d'aiguisage en fonction des fentes utilisées

Pour toutes les phases : on tire la lame vers soi, on ne pousse pas la lame dans l'aiguseur !



Phase I: On prépare

I - Cette phase utilise les disques diamantés et permet de gommer les petites imperfections de la lame avant l'aiguisage.



Phase II: On aiguse

II - Cette phase utilise les lames au carbures de tungstène et permet l'aiguisage à proprement parler.



Phase III: On affine

III - Cette phase utilise les disques en céramique et permet de parfaire le tranchant. On élimine les fines bavures dues à l'aiguisage pour retrouver un fil net et acéré.

Droitier ou Gaucher



Phase I : On prépare

Cette phase permet de gommer les petites imperfections de la lame avant l'aiguisage.

- 1 On place le couteau dans la fente I, parallèle au plan de travail, la garde contre l'affûteur.
- 2 On remonte un peu le manche pour donner un léger angle et on tire doucement la lame vers soi, en appliquant une légère pression vers le bas.
- 3 Effectuer quelques passages, en fonction de l'état de la lame (environ 4 à 6 passes).



Il faut sentir que la lame passe facilement entre les disques, sans rencontrer de point dur ou de résistance. Dans le cas contraire refaire quelques passages



Phase II : On aiguise

Cette phase permet l'aiguisage à proprement parler.

- 1 On place le couteau dans la fente II, parallèle au plan de travail, la garde contre l'affûteur.
- 2 On remonte un peu le manche pour donner un léger angle et on tire doucement la lame vers soi, en appliquant une pression plus importante vers le bas.



A cette étape vous devez sentir une réelle résistance en tirant la lame. Si ce n'est pas le cas, augmentez un peu l'angle d'aiguisage en remontant le manche vers le haut. Essayez également d'appuyer un peu plus vers le bas.

- 3 Effectuer quelques passages, en fonction de la résistance ressentie (environ 4 à 6 passes).



Quand la résistance ressentie diminue, on peut passer à la dernière phase.



Phase III : On affine

Cette phase permet de parfaire le tranchant.
On élimine les fines bavures dues à l'aiguisage pour retrouver un fil net et acéré.

- 1 On place le couteau dans la fente III, parallèle au plan de travail, la garde contre l'affûteur.
- 2 On remonte un peu le manche pour donner un léger angle et on tire doucement la lame vers soi, en appliquant une légère pression vers le bas.
- 3 Effectuer quelques passages (environ 4 à 6 passes).



Il faut sentir la lame passer facilement, sans rencontrer de résistance.

Essayez votre couteau avec un chiffon sec, il est prêt à servir !



L'aiguiser de cuisine permet d'effectuer les 3 phases, l'affûteur portatif seulement les phases II et III.



Entretien et Informations

- Les aiguisers ne passent pas au lave-vaisselle, ni sous l'eau. Nettoyer avec un chiffon sec.
- Il est normal que les disques en céramique se décolorent et noircissent au fil des passages.
- Selon l'état initial du couteau, et les aiguisages déjà réalisés, il faudra peut-être renouveler les opérations plusieurs fois avant de retrouver une coupe parfaite.
- Afin d'entretenir le tranchant, effectuez de temps en temps uniquement la phase III.
- Quand vous sentez que le tranchant diminue, vous pouvez réaliser un aiguisage complet en effectuant les phases II et III.



Précautions d'utilisation

↳ Le kit Excel Cut a pour vocation UNIQUE d'entretenir le tranchant de vos couteaux comme expliqué dans cette notice.

↳ MAGNUS Blades ne pourra être tenue pour responsable de toute mauvaise interprétation de cette notice, ni de toute autre utilisation du kit Excel Cut en dehors de sa destination principale, mentionnée dans cette notice.

↳ Le kit Excel Cut est destiné à être utilisé par un adulte. Ne convient pas à un enfant de moins de 36 mois. Ne pas laisser à portée des enfants.

↳ En manipulant des couteaux, la mauvaise utilisation du kit Excel Cut peut entraîner certains risques de blessures (entailles ou coupures causées par le non-respect des consignes établies sur cette notice d'utilisation).

↳ L'aiguisage d'un couteau pouvant comporter des risques, merci de prendre garde à votre entourage lors de l'utilisation du kit Excel Cut.

Bonne utilisation et merci de votre confiance !



Pour toute question : contact@magnus-blades.com

Retrouvez cette notice sur www.magnus-blades.com

MAGNUS
- B L A D E S -

