

D – Anleitung zum richtigen Schärfe

Um das Hufmesser zu schärfen, ziehen Sie die Klinge mehrmals auf der Innenseite (Schneide) über die ganze Länge des Wetzstahls. Die Schneide sollte am Wetzstahl in einem Winkel von 15-20° geführt werden. Anschließend den Grat brechen, indem Sie einmal an der Aussenseite der Klinge mit dem Wetzstahl entlangfahren.

GB – Instructions for pro per sharpening

In order to sharpen the hoof knife, pull the inner side (cutting edge) of the blade along the entire length of the sharpening steel several times. The cutting edge should be moved along the sharpening steel at an angle of 15-20°. After that, remove the burr by running along the outer edge of the blade with the sharpening steel once.

F – Comment effect uer un affûtage correct

Pour affûter la rénette, passez plusieurs fois la face intérieure (tranchant) de la lame sur toute la longueur du fusil. Le tranchant doit être affûté sur le fusil avec un angle de 15 à 20°. Ensuite, brisez la bavure en passant une fois la face extérieure de la lame le long du fusil.

I – Istr uzioni per una corretta affilatura

Per affilare il coltello inglese passare più volte la lama sul lato interno (tagliente) per tutta la lunghezza dell'acciaio. La lama dovrebbe essere passata sull'acciaio con un angolo di 15-20°. Infine rompere la bava facendo passare una volta l'acciaio sul lato esterno della lama.

ES – Instr ucciones para afilar correctamente

Para afilar la legra pase varias veces la hoja por la parte interior (filo cortante) a lo largo de todo el afilador.

El filo cortante debe pasarse por el afilador manteniendo un ángulo de 15-20°.

A continuación quite las rebabas pasando una vez el afilador por la parte exterior de la hoja.

