



HORL<sup>®</sup>3 Cruise  
Information

03



# Der Allrounder mit neuem Sinn.

Vom Küchen- bis zum Taschenmesser verhilft der HORL®3 Cruise mit einer Diamant- und einer Edstahlscheibe allen Klingen einfach zu neuer Schärfe. Dabei sorgt der 15° Schleifwinkel für eine filigrane, der 20° Schleifwinkel für eine stabile Schneide. Aus ozeangebundenem Kunststoff gefertigt, fügt sich der HORL®3 Cruise in passender Sand-Optik in jede Küche ein.

## Die Geschichte des HORL®3 Cruise beginnt am Strand.

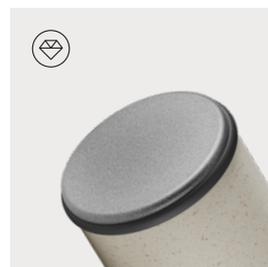
Dort und bis zu 50 km landeinwärts sammelt unser Schweizer Partner #tide® Kunststoff. Sorgsam zu Granulat aufbereitet, entsteht daraus der HORL®3 Cruise. Erfahren Sie online mehr über den Ursprung des HORL®3 Cruise.



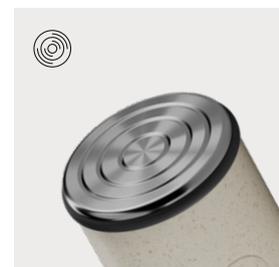
**20° Schleifwinkel**  
Sorgt bei stabilen Klingen wie europäischen Kochmessern für langanhaltende Schärfe.



**15° Schleifwinkel**  
Verleiht feinen Klingen aus hochwertigem Stahl eine filigrane Schärfe.



**Diamant Schleifscheibe**  
Fest verbaut, für müheloses Schärfen von Messern jeden Härtegrades.



**Edelstahl Abziehscheibe**  
Fest verbaut, zum Entfernen des Schleifstaubs für eine glatte Messerschneide.