



HORL[®] 2



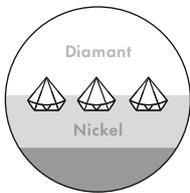
PREMIUMSCHÄRFE FÜR DEINE MESSER

BEGEISTERUNG ENTFACHEN

Wir wollen jedem ermöglichen, Messer so zu schärfen, dass Schneiden richtig Freude macht. Dazu entwickeln wir stilvolle Produkte, die einfach anzuwenden sind und sich bei jeder Benutzung gut anfühlen.







Hochkarätige Effizienz

Industriediamanten gelten als mitunter langlebigstes und effizientestes Schleifmittel. Die von uns verwendeten monokristallinen Diamanten sind härter als jeder Messerstahl. Diese werden mittels eines galvanischen Verfahrens zu ca. 55 % in einem Nickelbett fixiert. Bei sachgemäßer Anwendung muss die der HORL® Diamant Standard Schleifscheibe nicht ausgetauscht werden.

ZWEI SCHEIBEN FÜR DEN PRÄZISEN SCHLIFF



Diamant Schleifscheibe

Mit der HORL® Diamant Standard Schleifscheibe ist in kurzer Zeit ohne Wasser ein hochwertiges Schärfeergebnis möglich. Die verwendeten Industriediamanten eignen sich für alle Messerstähle jeden Härtegrades. Mit ihnen lässt sich ein Schliffbild erzeugen, welches mit einem ab Werk Schliff eines hochwertigen deutschen Kochmessers vergleichbar ist.



Keramik Abziehscheibe

Nach Anwendung der HORL® Diamant Standard Schleifscheibe verfeinert die Keramik Abziehscheibe das Schleifergebnis zusätzlich. Die integrierten Rillen sorgen für eine glatte Messerschneide und befreien diese von Schleifstaub.



ZWEI WINKEL FÜR UNZÄHLIGE ANSPRÜCHE

Stabile und filigrane Schärfe

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

20°



20° Schleifwinkel für stabile Schärfe

Der 20° Winkel sorgt bei stabilen Klingen mit breitem Messerrücken wie europäischen Koch- oder auch Outdoormessern in kurzer Zeit für neue Schärfe. Durch die stabile Schneide behält das Messer lange seine Schärfe und eignet sich für verschiedenste Schnitte im Küchenalltag.

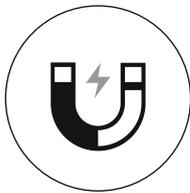


15° Schleifwinkel für filigrane Schärfe

Besonders feine Klingen aus Damast- und hochwertigem Kohlenstoffstahl können fein ausgeschliffen werden. Mit dem 15° Schleifwinkel erhalten diese filigrane Schärfe und bleiben gleichzeitig stabil.

15°





Die Schleiflehre **Das Geheimnis des konstanten Winkels**

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



HORL
1993

DREI SCHRITTE ZU NEUER SCHÄRFE

1. Schleifen

Halte den Rollschleifer an der Griffrolle und bewege die HORL® Diamant Schleifscheibe in ruhigen Bewegungen 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: Je sauberer die Schneide, desto beeindruckender die Schärfe. Stelle daher sicher, dass das Messer mit einem Küchentuch oder dem HORL® Leder gründlich gereinigt ist. ▶ horl.com/faq

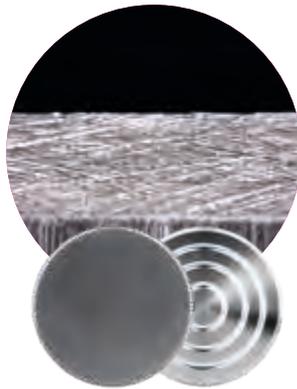
SCHARF WIE NEU JEDEN TAG

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

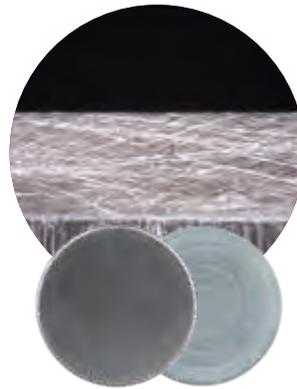


Schliffbild ab Werk

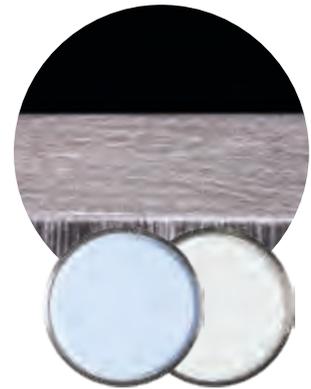
Grundlage für den Mikroskop-Vergleich ist ein hochwertiges Standard Küchenmesser ab Werk.



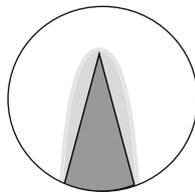
Entspricht dem Schleifergebnis des **HORL2 CRUISE**.



Entspricht dem Schleifergebnis des **HORL2**. Der **HORL2 PRO** erreicht das gleiche Ergebnis in einem Drittel der Zeit.

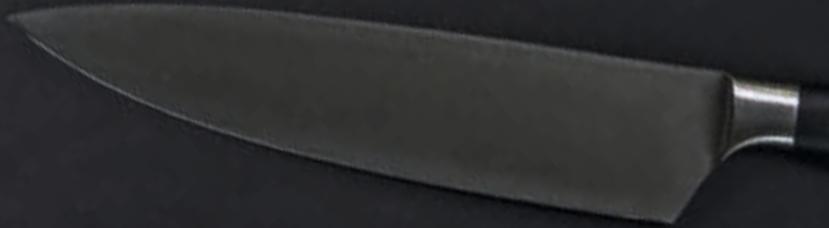


Entspricht dem Schleifergebnis des Premiumschärfe Pakets mit den Edelkorund Schleifscheiben #3000 und #6000.



Wie lange muss ich schleifen?

Wenn du ein Messer zum ersten Mal mit einem **HORL2** Rollschleifer schärfst, lernt dieses zunächst den 15° oder 20° Winkel. Im Schnitt braucht es fünf Minuten. Je nach Messertyp- und -zustand kann der Zeitraum auch wesentlich kürzer oder etwas länger sein. Durch den konstanten Schleifwinkel genügen später oft wenige Bewegungen zum Nachschärfen.



TECHNIK & DESIGN VATER & SOHN



Timo Horl

Vision, Design
und Geschäftsführung



Otmar Horl

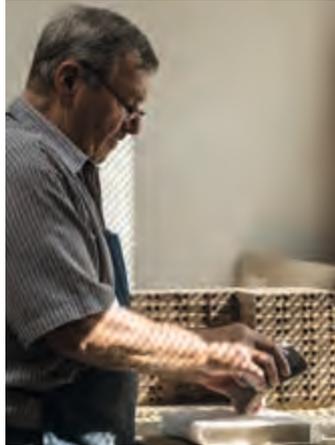
Technische Leitung, Produktentwicklung
und Konstruktion

PRÄZISION AUS DEM **SCHWARZWALD**



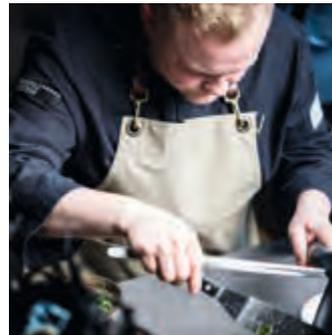
Mit Liebe zu jedem Detail

Das HORL 1993 Hauptquartier befindet sich in unserer Heimat in Freiburg im Breisgau. Die Holz- und Metallfertigung samt Lasergravurveredelung und Endmontage führen wir gemeinsam mit unseren im Schwarzwald angesiedelten Partnerbetrieben durch. Durch kurze Wege und direkte Kommunikation sichern wir die beste Qualität aller Komponenten und schaffen ein Umfeld für die Entwicklung gemeinsamer Ideen. So ist es uns möglich, technisch hochwertige Produkte herzustellen, die begeistern.



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 auf
 horl.com



DIE HORL® 2 FAMILIE



HORL® 2

-  HORL® Diamant Standard
-  Keramik Abziehscheibe
-  Schleifwinkel 15°/20°
-  Schleifscheiben wechselbar

Massivholz (lackiert)
Kreide



HORL® 2 CRUISE



HORL® Diamant Standard



Edelstahl Abziehscheibe



Schleifwinkel 20°

Aluminium
Dunkelbronze



HORL® 2 PRO



HORL® Diamant Standard



Keramik Abziehscheibe



Schleifwinkel 15°/20°



Schleifscheiben wechselbar



Planetengetriebe: Übersetzung 1:3



Design in Freiburg. Hergestellt im Schwarzwald.

www.horl.com