



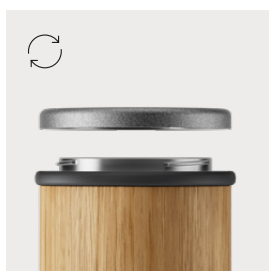
HORL[®]3
Information

04



Der Klassiker in Perfektion.

Mit dem HORL®3 und wechselbaren Schleifscheiben stehen alle Möglichkeiten offen. Die Diamant- und Keramikscheibe sorgen in Kombination mit dem konstanten Schleifwinkel für beeindruckende Ergebnisse. 15° sorgen für eine filigrane, 20° für eine stabile Schneide. Im Schwarzwald entwickelt und gefertigt, wird der HORL®3 aus Eichen- oder Nussbaumholz zum stilvollen Blickfang in der Küche. Für mehr Freude beim Kochen, jeden Tag.



Mehr Schärfe im Handumdrehen

Scharf, schärfer, spiegelscharf – mit dem HORL® Quick Lock und wechselbaren Schleifscheiben stehen dir alle Möglichkeiten offen.



Massivholz

Natürlich gemasertes Eichen- und Nussbaumholz verleiht jedem HORL®3 einen eigenen Charakter.



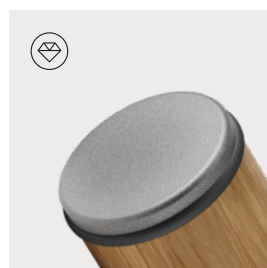
20° Schleifwinkel

Sorgt bei stabilen Klingen wie europäischen Kochmessern für langanhaltende Schärfe.



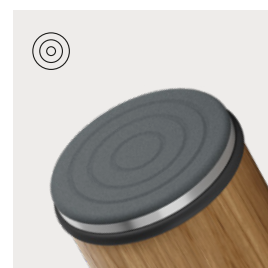
15° Schleifwinkel

Verleiht feinen Klingen aus hochwertigem Stahl eine filigrane Schärfe.



Diamant Schleifscheibe

Wechselbar, für das mühelose Einschleifen des Winkels und das Nachschärfen deiner Messer.



Keramik Abziehscheibe

Wechselbar, zum Entfernen des Grats und für ein verfeinertes Ergebnis nach dem Einschleifen.