Instructions
Anleitung
Instructions
Istruzioni
Instrucciones

HORL® 3 Cruise

HORL® products are made to last a lifetime.
We manufacture them for you in the Black Forest,
Germany, with great care for every detail.

HORL® 3 Cruise

04 Safety instructions
Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Instrucciones de seguridad
Norme di sicurezza

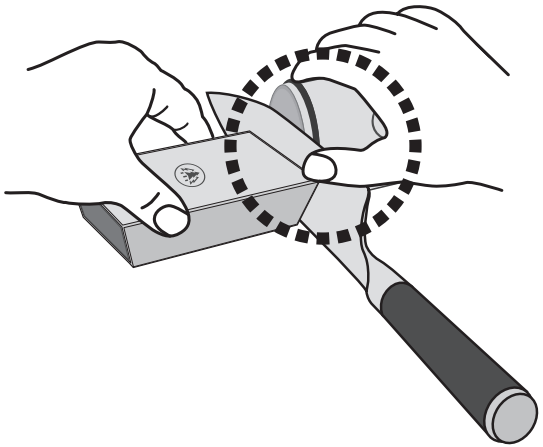
12 Product description
Produktbeschreibung
Description du produit
Descripción del producto
Descrizione del prodotto

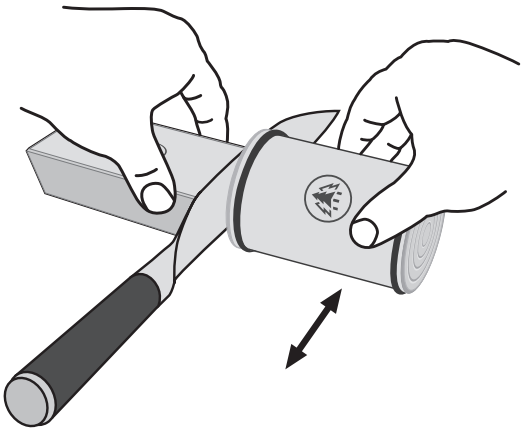
24 Operating guide
Anleitung
Mode d'emploi
Instrucciones de uso
Istruzioni

40 Tips and tricks
Nützliche Hinweise
Conseils utiles
Consejos útiles
Consigli utili



Safety instructions
Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Instrucciones de seguridad
Norme di sicurezza







EN **Safe use**
The HORL®3 Cruise is only intended for people who are able to handle sharp knives safely. It is unsuitable for use by children.

DE **Sichere Anwendung**
Der HORL®3 Cruise ist ausschließlich für Menschen bestimmt, die in der Lage sind, mit scharfen Messern sicher umzugehen. Er ist nicht für Kinder geeignet.

FR **Utilisation sécurisée**
L'utilisation d'un aiguiseur HORL®3 Cruise est exclusivement réservée aux personnes sachant utiliser des couteaux affûtés sans prendre de risques. L'utilisation par des enfants est à proscrire.

ES **Uso seguro**
El HORL®3 Cruise está destinado exclusivamente a personas capaces de manejar cuchillos afilados con seguridad. No es apto para niños.

IT **Utilizzo sicuro**
HORL®3 Cruise è destinato esclusivamente a persone in grado di maneggiare coltelli affilati in modo sicuro. Non è adatto ai bambini.



EN **Beware of the strong magnets in the angle support**
The magnets can damage pacemakers and other electrical appliances or uncontrollably attract nearby metal objects such as knives.

DE **Vorsicht vor starken Magneten in der Schleiflehre**
Die Magnete können Herzschrittmacher sowie Elektrogeräte beschädigen und metallische Gegenstände wie Messer unkontrolliert anziehen.

FR **Attention, le support est équipé d'aimants puissants**
Les aimants peuvent endommager les stimulateurs cardiaques/appareils électroniques et attirer de manière incontrôlée des objets métalliques comme des couteaux.

ES **Precaución con los potentes imanes del soporte magnético**
Los imanes pueden dañar marcapasos y dispositivos electrónicos, además de atraer de forma incontrolada objetos metálicos, como cuchillos.

IT **Attenzione ai potenti magneti nel calibro di affilatura**
I magneti possono danneggiare pacemaker e apparecchi elettrici e attirare in modo incontrollato oggetti metallici come i coltelli.



EN **Designed for sharpening smooth, straight blades**
Improper application of the HORL®3 Cruise can shorten the service life of the product.

DE **Für das Schärfen glatter Klingen konzipiert**
Falsche Anwendung des HORL®3 Cruise kann unter anderem die Langlebigkeit des Produkts beeinträchtigen.

FR **Conçu pour l'aiguisage de lames lisses**
Une mauvaise utilisation du HORL®3 Cruise peut nuire à la longévité du produit.

ES **Diseñado para cuchillos de hoja lisa**
Una aplicación incorrecta del HORL®3 Cruise puede perjudicar la longevidad del producto.

IT **Progettato per l'affilatura di lame lisce**
Un'applicazione dell'HORL®3 Cruise non corretta possono compromettere la durata del prodotto.



EN **Take care with the choice of work surface**
Diamond dust and silicone elements can damage work surfaces. We recommend using a large, non-slip cutting board as a base.

DE **Vorsicht bei der Wahl der Arbeitsfläche**
Diamantstaub und Silikonelemente können Oberflächen beschädigen. Wir empfehlen ein großes, rutschfestes Schneidebrett als Unterlage.

FR **Choix du plan de travail**
Des résidus de diamant et des particules de silicone peuvent endommager les surfaces.
Nous recommandons d'aiguiser sur une grande planche à découper.

ES **Cuidado a la hora de elegir la superficie de trabajo**
El polvo de diamante, así como los aros de silicona pueden dañar algunas superficies. Recomendamos una tabla de cortar grande y antideslizante como base.

IT **Attenzione alla scelta della superficie di lavoro**
La polvere di diamante e gli elementi in silicone possono danneggiare le superfici. Consigliamo di utilizzare un tagliere ampio come base.



Product description
Produktbeschreibung
Description du produit
Descripción del producto
Descrizione del prodotto

Diamond disc

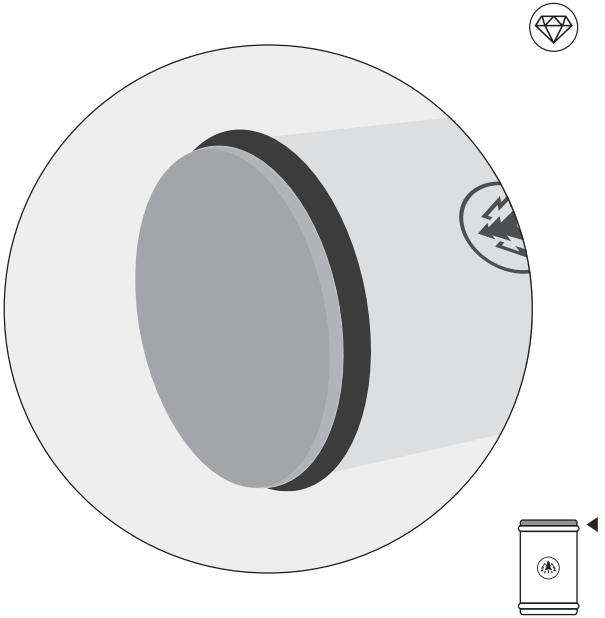
EN **HORL®3 Diamond – Standard**
Grinds gently and efficiently. During first use, excess diamond particles are audibly removed from the disc, which becomes noticeably smoother.

DE **HORL®3 – Diamant Standard**
Trägt effizient und schonend Material ab. Anfangs lösen sich produktionsbedingt überschüssige Partikel hörbar ab und die Scheibe wird deutlich glatter.

FR **HORL®3 diamant – standard**
Élimine la matière efficacement et en douceur. Au début, les excès de particules liés à la production se détachent de manière audible et la surface devient nettement plus lisse.

ES **HORL®3 diamante – estándar**
Elimina material de forma eficaz y suave. Durante los primeros usos, el exceso de partículas resultantes del proceso de producción e irá eliminando causando un sonido característico.

IT **HORL®3 diamante – standard**
Rimuove il materiale in modo efficiente e delicato. Inizialmente, le particelle in eccesso si staccano in modo percettibile e la mola diventa significativamente più liscia.



Stainless steeel disc

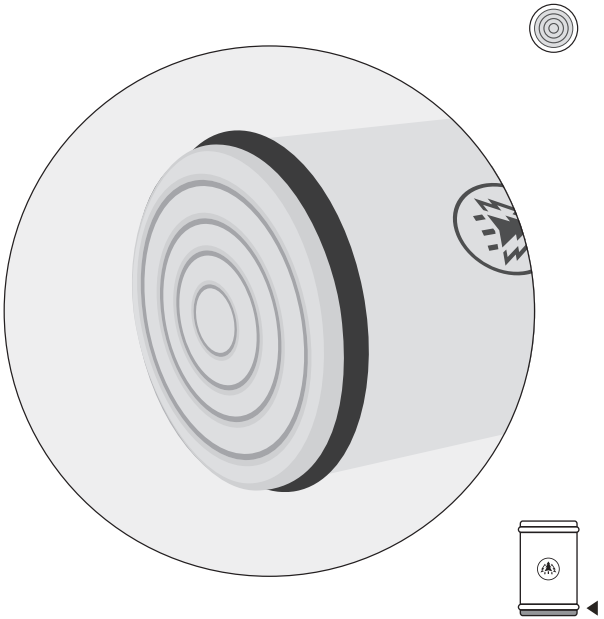
EN **HORL®3 Stainless Steel**
The honing disc gives the blade a smooth edge.

EN **HORL®3 Edelstahl**
Die Abziehscheibe sorgt für eine glatte Messerschneide.

EN **HORL®3 acier inoxydable**
L'acier inoxydable permet d'obtenir un tranchant lisse.

EN **HORL®3 acero inoxidable**
El disco de asentar el filo garantiza un filo liso.

IT **HORL®3 acciaio inossidabile**
Il disco di sbavatura garantisce un tagliente liscio.



Angle Support

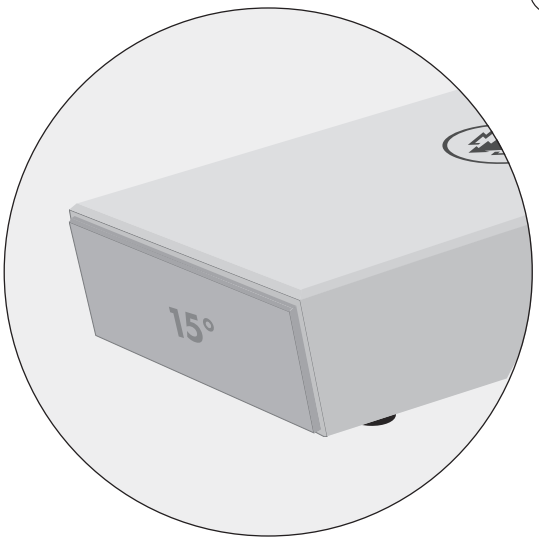
EN **HORL®3 Angle Support**
The magnetic angle support guarantees you have a constant, reproducible grinding angle. Thanks to its anti-slip effect, the HORL® Grip Pad ensures the blade is held securely.

DE **HORL®3 Schleiflehre**
Die magnetische Schleiflehre sorgt für einen konstanten, reproduzierbaren Schleifwinkel. Das HORL® Grip Pad sorgt durch seinen Anti-Rutsch-Effekt für den sicheren Halt des Messers.

FR **HORL®3 support magnétique**
Permet de garantir un angle d'aiguisage constant et précis. Grâce au HORL® Grip Pad, la lame du couteau est solidement maintenue et ne peut pas glisser pendant l'aiguisage.

ES **HORL®3 soporte magnético**
El soporte magnético garantiza un ángulo de afilado constante y reproducible. El HORL® Grip Pad permite una sujeción segura del cuchillo gracias a su efecto antideslizante.

IT **HORL®3 calibro di affilatura**
Garantisce un angolo di affilatura costante e riproducibile. L'HORL® Grip Pad garantisce una tenuta sicura del coltello grazie al suo effetto antiscivolo.



15° Angle

EN **15° Grinding Angle**
For a filigree cutting edge.

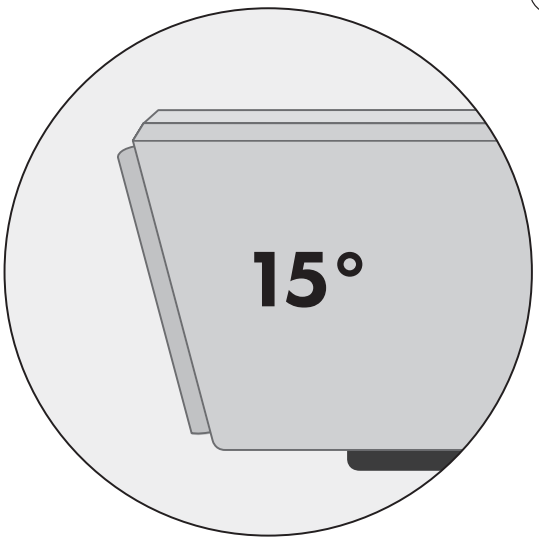
DE **15° Schleifwinkel**
Sorgt für eine filigrane Schneide.

FR **Angle d'aiguisage 15°**
Pour un tranchant filigrane.

ES **Ángulo de afilado de 15°**
Garantiza un filo de corte agudo.

IT **Angolo di affilatura 15°**
Per un taglio filigranato.

Find the right angle at
horl.com/angle-finder



20° Angle

EN **20° Grinding Angle**
For a robust cutting edge.

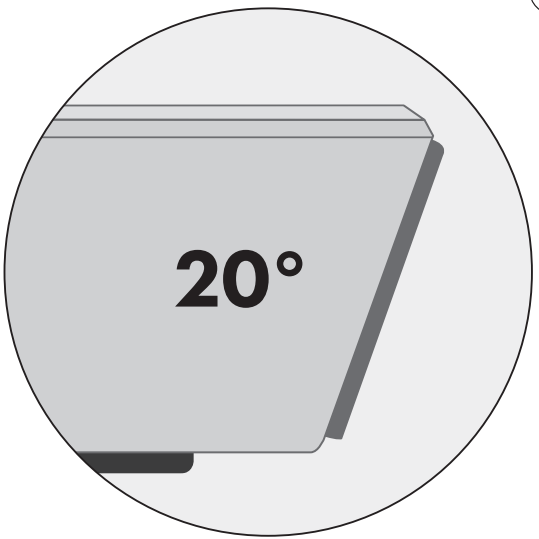
EN **20° Schleifwinkel**
Sorgt für eine stabile Schneide.

EN **Angle d'aiguisage 20°**
Pour un tranchant stable.

EN **Ángulo de afilado de 20°**
Garantiza un filo de corte estable.

IT **Angolo di affilatura 20°**
Per un taglio stabile.

Find the right angle at
horl.com/angle-finder



Operating guide
Anleitung
Mode d'emploi
Instrucciones de uso
Istruzioni

Grinding time check

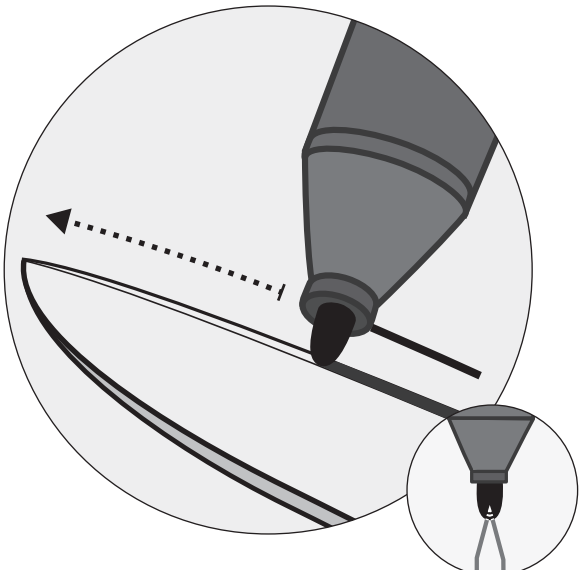
EN **Grinding time for a new angle**
Before grinding, draw a felt marker over the knife edge such that it leaves a mark on both sides. Once the mark is completely removed by grinding, the angle is completely established.

DE **Schleifdauer beim Einschleifen**
Vor dem Schleifen einen Filzstift über die Messerschneide ziehen, um diese beidseitig zu markieren. Ist die Markierung verschwunden, ist der Winkel vollständig eingeschliffen.

FR **Durée du premier aiguisage d'un couteau**
Avant de procéder à l'aiguisage, passer un stylo-feutre sur le tranchant du couteau pour le marquer des deux côtés. Quand la marque a disparu, l'angle est complètement affûté.

ES **Tiempo de afilado**
Antes de afilar, dibuje con un rotulador una línea sobre el filo del cuchillo para marcarlo por ambos lados. Una vez que la marca haya desaparecido, el cuchillo habrá adquirido el ángulo.

IT **Durata dell'affilatura**
Prima di affilare, passa un pennarello sul filo del coltello per colorarlo su entrambi i lati. Una volta che il colore non sarà più visibile, l'angolo sarà completamente affilato.



Attach

EN **Attach the knife**
Place the blade spine down on the work surface. Slide the blade towards the desired side of the angle support until the magnets take a hold.

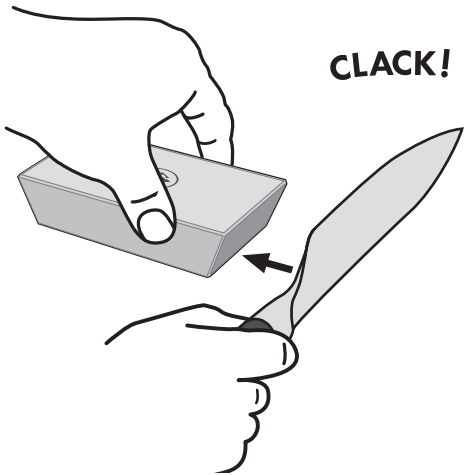
DE **Messer fixieren**
Messer mit dem Rücken auf die Arbeitsfläche legen. An den gewünschten Winkel der Schleiflehre heranführen und fixieren.

FR **Fixer le couteau sur le support**
Poser le dos du couteau sur le plan de travail. Rapprocher la lame de l'angle souhaité jusqu'à se qu'elle soit fermement fixée.

ES **Colocar el cuchillo**
Coloque el cuchillo sobre la superficie de trabajo con el filo mirando hacia arriba. Desplace el soporte magnético y fije el cuchillo al lado del ángulo deseado.

IT **Fissare il coltello**
Posizionare il coltello con il dorso sulla superficie di lavoro. Portare la lama all'angolo desiderato e fissarla in posizione.

Find the right angle at
horl.com/angle-finder



Grind

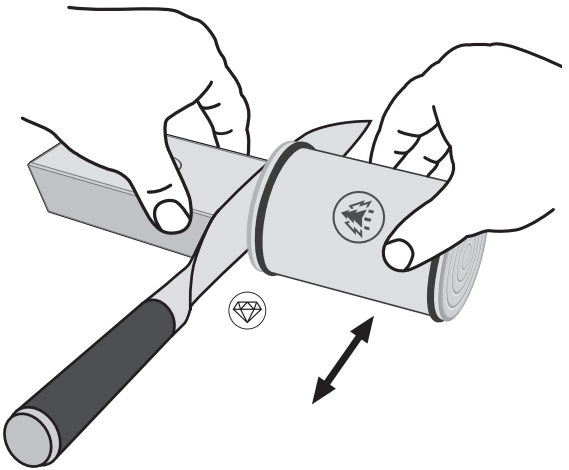
EN **Grind with the standard diamond disc**
Place the angle support on the work surface and hold it firmly. Position the sharpener such that the standard diamond disc slightly touches the cutting edge. Gently move it back and forth along the entire cutting edge.

DE **Schleifen mit der Standard Diamantscheibe**
Schleiflehre auf der Arbeitsfläche fixieren. Rollschleifer an die Klinge heranführen, bis die Standard Diamantscheibe die Schneide berührt. Schleifer sanft entlang der gesamten Schneide vor- und zurückführen.

FR **Aiguiser avec la surface en diamant standard**
Maintenir le support magnétique sur le plan de travail. Approcher la surface en diamant standard du tranchant. Guider en douceur l'aiguiseur d'avant en arrière le long du tranchant.

ES **Afilar con el disco de diamante éstandar**
Sujete firmemente el soporte magnético. Coloque el afilador junto al cuchillo hasta que el disco de diamante éstandar toque el filo. Mueva el afilador suavemente hacia adelante y atrás.

IT **Affilare con la mola diamantata standard**
Tenere fermo il calibro di affilatura. Avvicina l'affilatore alla lama fino a quando la mola diamantata standard non tocca il tagliente. Muovi delicatamente la mola avanti e indietro.



Rotate and grind other side

1 — 2 — 3 — 4

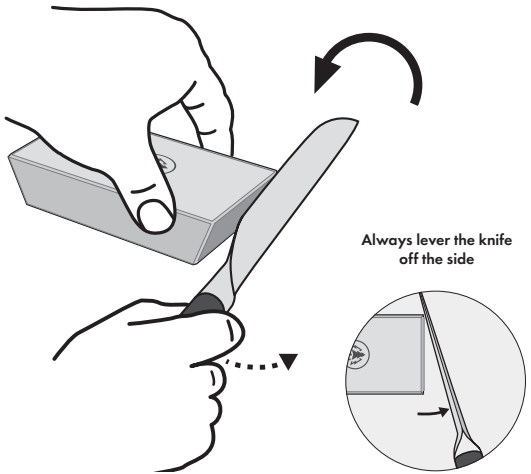
EN **Lever the knife off the side to rotate it and continue grinding**
Lever the knife off the side of the angle support to release the blade. Turn the blade around and repeat the grinding process with the standard diamond disc against the other side of the cutting edge.

DE **Messer abhebeln, drehen und weiterschleifen**
Messer seitlich von Schleiflehre abhebeln, drehen und Schleifvorgang mit der Standard Diamantscheibe auf der anderen Seite der Schneide wiederholen.

FR **Détacher la lame latéralement et la retourner, continuer d'aiguiser**
Retirer la lame du support en la détachant d'un geste latéral. Retourner la lame pour aiguiser l'autre côté du tranchant avec la surface en diamant standard.

ES **Hacer palanca, girar el cuchillo y seguir afilando**
Haga palanca con el cuchillo para liberarlo del soporte magnético. Gire el cuchillo y repita el proceso de afilado con el disco de diamante éstandar por el otro lado.

IT **Fare leva e girare il coltello per continuare il processo di affilatura**
Fai leva lateralmente sul coltello per staccarlo dal calibro di affilatura, quindi giralo e ripeti il processo di affilatura con la mola diamantata standard sull'altro lato della lama.



Hone

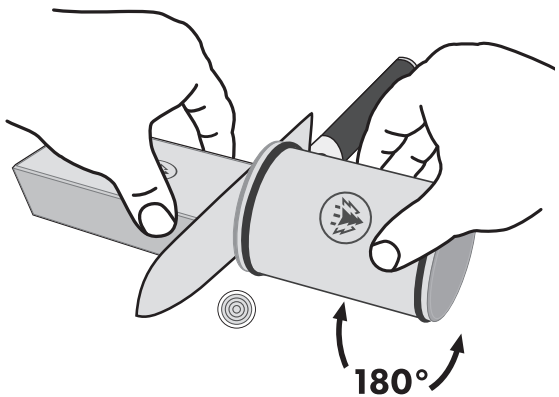
EN **Hone using the stainless-steel disc**
Repeat the grinding procedure for both sides of the blade using the stainless-steel honing disc.

DE **Klinge mit der Edelstahl Abziehscheibe abziehen**
Um die Schneide zu glätten, den Vorgang auf beiden Seiten der Klinge mit der Edelstahl Abziehscheibe wiederholen.

FR **Émorfiler avec la surface en acier inoxydable**
Pour parfaire l'aiguisage, passer la surface d'émorfilage en acier inoxydable sur les deux côtés du tranchant.

ES **Asentar el filo con el disco de acero inoxidable**
Para asentar el filo repita el mismo proceso usando esta vez el disco de acero inoxidable en ambos lados del cuchillo.

IT **Eliminare la bava con il disco in acciaio inossidabile**
Per lisciare il filo, ripeti la procedura su entrambi i lati della lama con il disco di sbavatura in acciaio inossidabile.



Finish

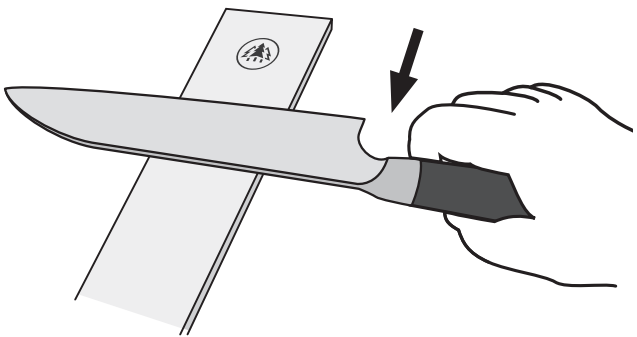
EN **Strop and clean the blade**
As a final step, strop the blade with a leather. Then clean the knife and the work surface thoroughly with a damp kitchen cloth.

DE **Finish und Schneide reinigen**
Für ein professionelles Finish das Messer über Leder abziehen. Danach das Messer und die Arbeitsfläche gründlich mit einem feuchten Küchentuch reinigen.

FR **Finition et nettoyage de la lame**
Utiliser le cuir d'affûtage pour obtenir un résultat professionnel. Rincer le couteau à l'eau et nettoyer soigneusement la lame et le plan de travail avec un torchon de cuisine humide.

ES **Acabado y limpieza del filo**
Para un acabado profesional, pase el cuchillo sobre el cuero. Después, limpie a fondo con un paño de cocina húmedo el cuchillo y la superficie de trabajo.

IT **Finitura e pulizia della lama**
Per una finitura professionale, passa il coltello sul cuoio. Pulisci quindi accuratamente il coltello e il piano di lavoro con un panno da cucina umido.



Remove burr

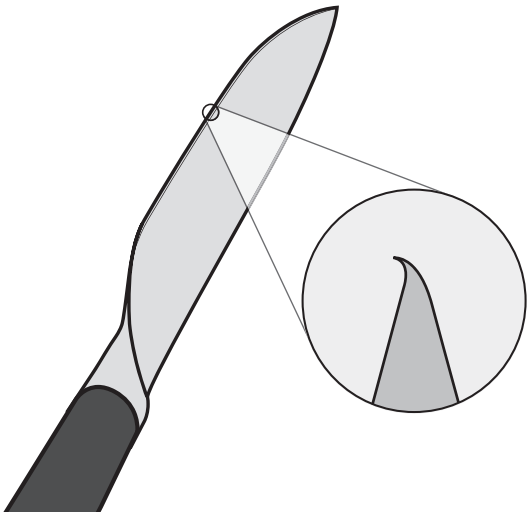
EN **Remove burr**
If the knife scratches or snags while stropping with the leather, hone it further with the ceramic disc. If a burr is stubborn, repeat the grinding and honing procedure.

DE **Grat entfernen**
Wenn das Messer beim Streichen über das Leder kratzt oder hakt, nochmals mit der Keramikscheibe abziehen, bis der Grat entfernt ist.
Bei hartnäckigem Grat nochmals mit der Diamantscheibe schleifen.

FR **Éliminer le morfil**
Si le couteau gratte ou accroche sur le cuir, émorfiler davantage à l'aide de la surface en céramique. Si le morfil est tenace, répétez la procédure d'aiguisage et d'émorfilage.

ES **Eliminar la rebaba**
Si nota que el filo del cuchillo se engancha durante su limpieza, pase de nuevo el disco de cerámica hasta eliminar la rebaba por completo. Si la rebaba persiste, repita con el disco de diamante.

IT **Eliminare la bava**
Se il coltello gratta o si impiglia quando lo passi sul cuoio, continua ad affilare con il disco in ceramica. Se necessario, ripeti l'affilatura con la mola diamantata.



Tips and tricks
Nützliche Hinweise
Conseils utiles
Consejos útiles
Consigli utili

Tip of the knife

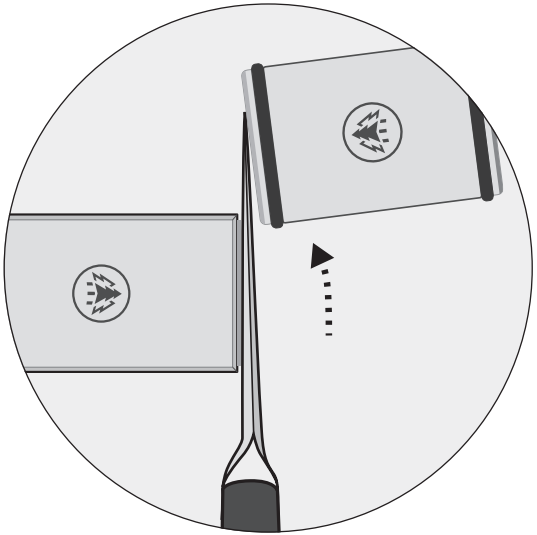
EN **Grinding the tip of the knife**
If the tip of the knife cannot be reached, turn the sharpener inwards a little so that it rolls in a slight curve. Always maintain contact with the cutting edge.

DE **Messerspitze schleifen**
Falls die Messerspitze nicht erreicht wird, den Rollschleifer etwas eindrehen und in einer leichten Kurve führen. Dabei stets den Kontakt zur Schneide halten.

FR **Affûtage de la pointe du couteau**
Si la pointe du couteau n'est pas atteinte, tourner légèrement, arrondir légèrement le mouvement avec l'aiguiseur pour suivre le tranchant jusqu'au bout de la lame. Maintenez toujours le contact avec le tranchant.

ES **Afilar la punta del cuchillo**
Si no se puede alcanzar la punta del cuchillo, gire ligeramente el afilador hacia dentro y muévalo en una ligera curva. Mantenga siempre el contacto con el filo.

IT **Affilare la punta del coltello**
Se non è possibile raggiungere la punta della lama, ruota leggermente l'affilatore a rullo verso l'interno con una piccola curva. Mantieni sempre il contatto con il filo della lama.



Small knives

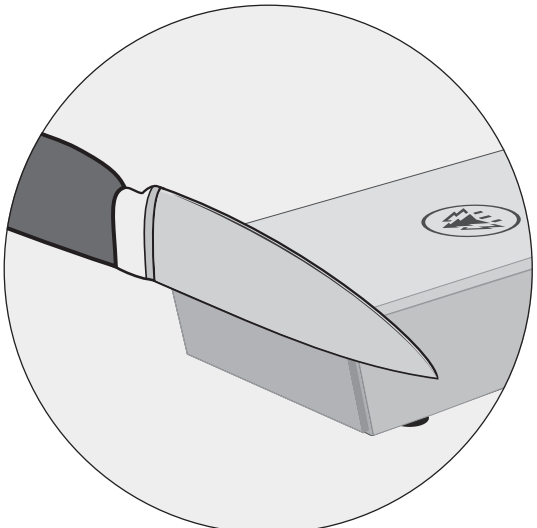
EN **Attaching narrow blades**
Position the blade against the angle support, ensuring the edge protrudes above it. The spine of the blade will not touch the work surface, but to give the handle support you can place a pencil eraser, for example, beneath it.

DE **Kleine Messer fixieren**
Das Messer so an der Schleiflehre anlegen, dass die Schneide die Schleiflehre überragt. Der Klingenrücken berührt die Arbeitsfläche nicht, der Griff kann z.B. mit einem Radiergummi unterlegt werden.

FR **Comment placer un petit couteau sur le support**
Placer la lame du couteau afin qu'elle dépasse du support magnétique.
La lame étant plus petite, le dos de la lame ne touche pas le plan de travail. Les aimants maintiennent la lame en place.
On peut également placer par exemple une gomme sous le manche pour le maintenir à la bonne hauteur.

ES **Colocación de cuchillos pequeños**
Coloque el cuchillo en el soporte magnético de manera que el filo sobresalga por encima del mismo. El lomo del cuchillo no toca la superficie de trabajo, el mango puede apoyarse, por ejemplo, sobre una goma de borrar.

IT **Fissare coltelli piccoli**
Fissa il coltello al calibro di affilatura in modo che il tagliente sporga al di sopra dell'altezza del calibro. Il dorso della lama non toccherà la superficie, puoi mettere ad esempio una gomma da cancellare sotto il manico.



Broad blades

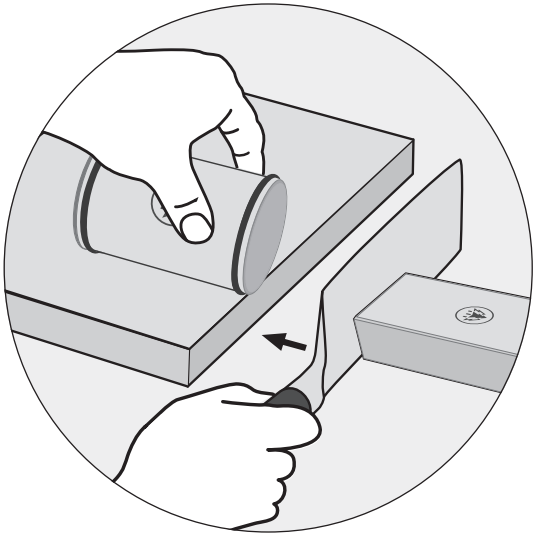
EN **Attaching broad blades**
Position the blade against the angle support. Elevate the sharpener by placing a thick enough cutting board beneath it, such that the cutting edge contacts the grinding disc.

DE **Hohe Messer fixieren**
Das Messer an der Schleiflehre anlegen. Den Rollschleifer mit einem hohen Schneidebrett unterlegen, sodass die Schneide an der Schleifscheibe anliegt.

FR **Comment placer un couteau à grande lame sur le support**
Placer la lame contre le support magnétique. Rehausser l'aiguiseur en le posant sur une planche à découper l'aiguiseur doit être bien en contact avec le tranchant de la lame.

ES **Colocación de cuchillos altos**
Coloque el cuchillo en el soporte magnético. Sitúe el afilador sobre una tabla de cortar alta, de manera que el filo quede a la altura del disco de afilar.

IT **Fissare coltelli alti**
Fissa il coltello al calibro di affilatura. Posiziona un tagliere alto sotto l'affilatore a rullo in modo che il filo del coltello sia a contatto con la mola.



Maintenance

EN **Storage and maintenance**
Occasionally wipe the HORL®3 Cruise with a damp cloth to remove grinding dust and store dry. Clean the grinding discs regularly with a pencil eraser.

DE **Aufbewahrung und Pflege**
Den HORL®3 Cruise regelmäßig mit einem feuchten Tuch von Schleifstaub befreien und trocken lagern. Die Schleifscheiben regelmäßig mit einem Radiergummi reinigen.

FR **Rangement et entretien**
Nettoyer régulièrement le HORL®3 Cruise avec un chiffon humide pour le débarrasser de tout résidu d'aiguisage. Rangez-le dans un endroit sec. Nettoyer régulièrement les surfaces d'aiguisage à l'aide d'une gomme.

ES **Almacenamiento y cuidado**
Quítele con regularidad los restos de material al HORL®3 Cruise con un paño húmedo y guárdelo en un lugar seco. Limpie regularmente los discos de afilado con una goma de borrar.

IT **Conservazione e manutenzione**
Pulisci regolarmente HORL®3 Cruise con un panno umido per togliere i residui di polvere e conservalo in un luogo asciutto. Pulisci regolarmente le mole con una gomma da cancellare.

EN **Your HORL®3 Cruise is made to last a lifetime.**
Should you nevertheless wish to dispose of it, please contact info@horl.com so we can arrange the return shipment to us.

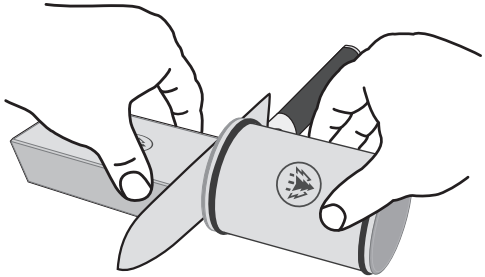
DE **Dein HORL®3 Cruise ist für die Ewigkeit gemacht.**
Solltest du ihn dennoch entsorgen wollen, wende dich an info@horl.com, damit wir den Rückversand an uns organisieren können.

FR **Votre aiguiseur HORL®3 Cruise est conçu pour durer.**
Toutefois, si vous souhaitez vous en séparer, adressez un message à info@horl.com afin que nous puissions organiser le retour de votre produit.

ES **Tu HORL®3 Cruise está hecho para durar toda la vida.**
Sin embargo, si en algún momento decides desecharlo, pónte en contacto con info@horl.com para que podamos organizar la devolución del producto.

IT **Il tuo HORL®3 Cruise è fatto per durare una vita.**
Se desideri comunque smaltirlo, contatta info@horl.com così potremo organizzare il reso del prodotto.

More manuals in your language, angle finder, personal support and tutorials on **horl.com**



HOW TO HORL

Watch the tutorial
and get started now.

Horl 1993 GmbH
Zollhallenstr. 13
79106 Freiburg
Germany

info@horl.com
horl.com

Designed in Freiburg.
Manufactured in the Black Forest,
Germany.