

Instructions
Anleitung
Instructions
Istruzioni
Instrucciones

HORL[®] 3 Pro



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 Pro

- 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
- 30 Operating guide
Anleitung
Mode d'emploi
Instrucciones de uso
Istruzioni
- 46 Tips and tricks
Nützliche Hinweise
Conseils utiles
Consejos útiles
Consigli utili



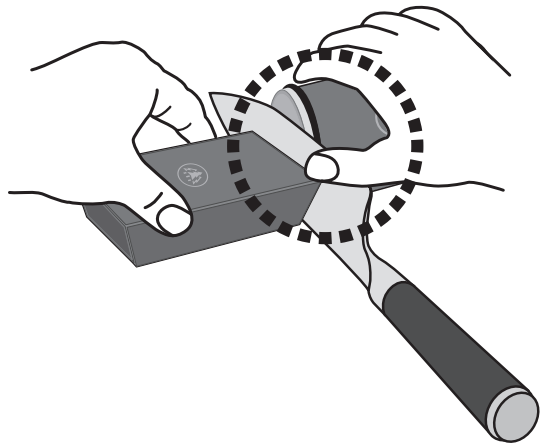
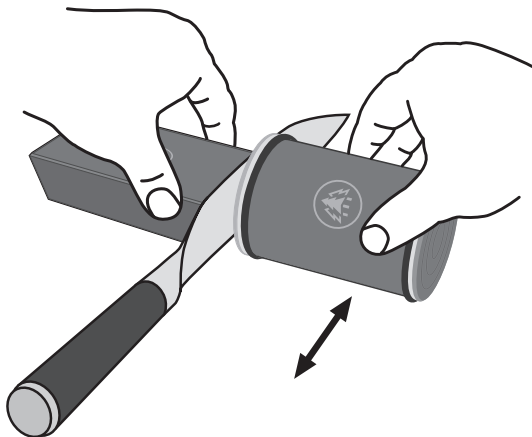
Safety instructions

Sicherheitshinweise

Consignes de sécurité

Instrucciones de seguridad

Norme di sicurezza





EN Safe use

The HORL®3 Pro 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 Pro 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 aiguiser HORL®3 Pro 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 Pro está destinado exclusivamente a personas capaces de manejar cuchillos afilados con seguridad. No es apto para niños.

IT Utilizzo sicuro

HORL®3 Pro 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 Pro
can shorten the service life of the product.

**DE Für das Schärfen glatter Klingen
konzipiert**

Falsche Anwendung des HORL®3 Pro
kann unter anderem die Langlebigkeit
des Produkts beeinträchtigen.

**FR Conçu pour l'aiguisage de lames
lisses**

Une mauvaise utilisation du HORL®3 Pro
peut nuire à la longévité du produit.

**ES Diseñado para cuchillos
de hoja lisa**

Una aplicación incorrecta del
HORL®3 Pro puede perjudicar la
longevidad del producto.

**IT Progettato per l'affilatura
di lame lisce**

Un'applicazione dell'HORL®3 Pro
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 Silikon-elemente
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

Planetary Gearing



EN Planetary Gearing

The internal planetary gear system has a transmission ratio of 1:3, which enables the HORN®3 Pro to achieve grinding results three times faster than the HORN®3.

DE Planetengetriebe

Das im HORN®3 Pro verbaut Planetengetriebe sorgt für eine Übersetzungsgeschwindigkeit von 1:3. So erzielt der HORN®3 Pro ein dreimal schnelleres Schleifergebnis als der HORN®3.

FR Engrenage planétaire

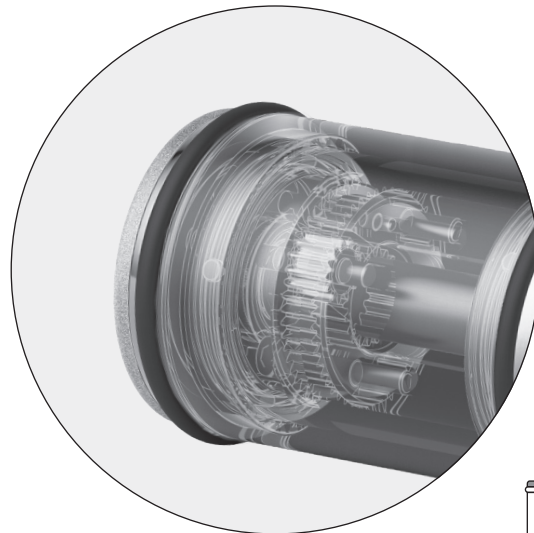
L'engrenage planétaire du HORN®3 Pro assure une vitesse de transmission de 1:3. L'aiguisage avec un HORN®3 Pro est trois fois plus rapide qu'avec un HORN®3.

ES Engranaje planetario

El engranaje planetario instalado en el HORN®3 Pro garantiza una velocidad de transmisión de 1:3. El HORN®3 Pro obtiene resultados de afilado tres veces más rápidos que el HORN®3.

EN Ingranaggio planetario

L'ingranaggio planetario garantisce una velocità di trasmissione di 1:3. HORN®3 Pro raggiunge quindi il risultato di affilatura tre volte più velocemente rispetto al HORN®3.



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

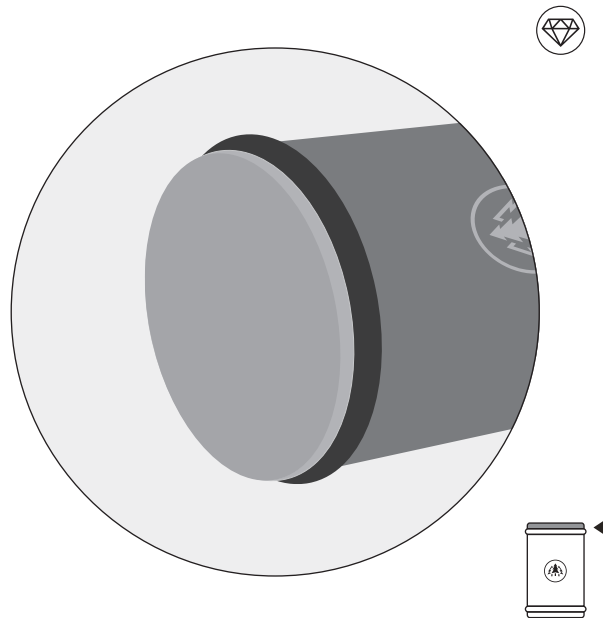
Élimine la matière efficacement et en douceur. Au début, les excès de particules liés à la production se détachent de manière audible et la surface devient nettement plus lisse.

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 se 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.



Ceramic disc

EN HORL®3 Ceramic – Smooth

The honing disc removes any burr and refines the grinding result.

DE HORL®3 Keramik – Glatt

Die Abziehscheibe entfernt den Grat und verfeinert das Schleifergebnis.

FR HORL®3 céramique – lisse

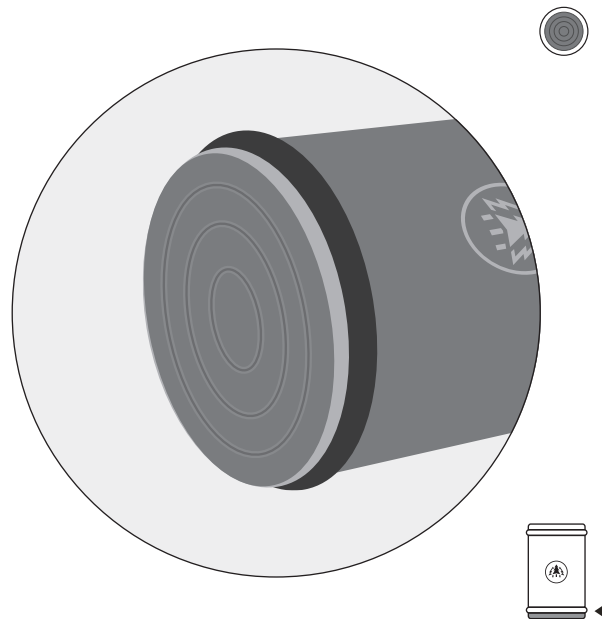
En éliminant le morfil, la surface d'émorfilage permet d'affiner l'affûtage.

ES HORL®3 cerámica – lisa

El disco de asentar el filo elimina la rebaba y perfecciona el resultado final.

IT HORL®3 ceramica – liscia

Il disco di sbavatura rimuove la bava e affina il risultato.



Exchanging discs



EN HORL® Quick Lock

When needed, the HORL®3 grinding disc can be unscrewed and an alternative disc or whetstone fitted in its place.

DE HORL® Quick Lock

Die Schleifscheiben des HORL®3 lassen sich jeweils mit einer Drehbewegung vom Rollschleifer ablösen und wieder anbringen.

FR HORL® Quick Lock

Les surfaces d'aiguisage du HORL®3 peuvent être dévissées et échangées en un simple mouvement de main.

ES HORL® Quick Lock

En caso necesario, los discos de afilado del HORL®3 se pueden desmontar y volver a montar en el afilador con un simple giro.

IT HORL® Quick Lock

È possibile rimuovere le mole dell'HORL®3 dall'affilatore a rullo e reinserirle con un semplice giro.



Angle Support

EN HORL®3 Pro 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 Pro 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 Pro support magnétique

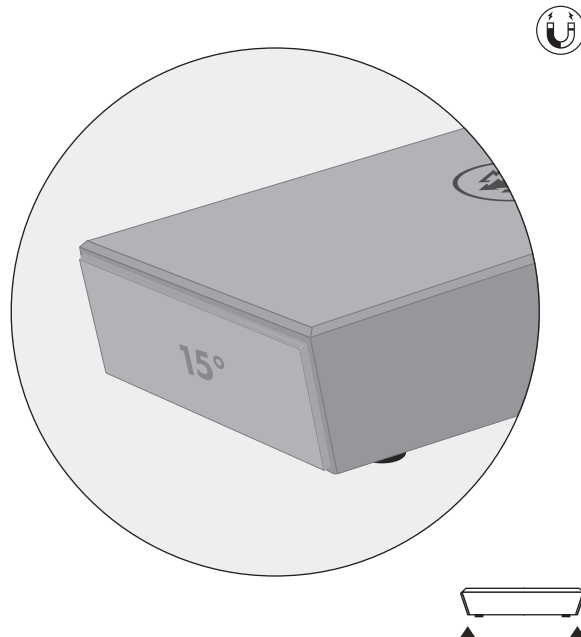
Permet de garantir un angle d'aiguisage constant et précis. Grâce au HORL® Grip Pad, la lame du couteau est solidement maintenue et ne peut pas glisser pendant l'aiguisage.

ES HORL®3 Pro 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 Pro 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.



Select angles

EN Select grinding angles

By pressing and sliding the grooved surface on the base of the support, you can set three positions for six different angles.

DE Schleifwinkel einstellen

Durch das Drücken auf die gerillte Fläche lassen sich drei Positionen für sechs verschiedene Winkel einstellen.

FR Sélectionner l'angle d'aiguisage

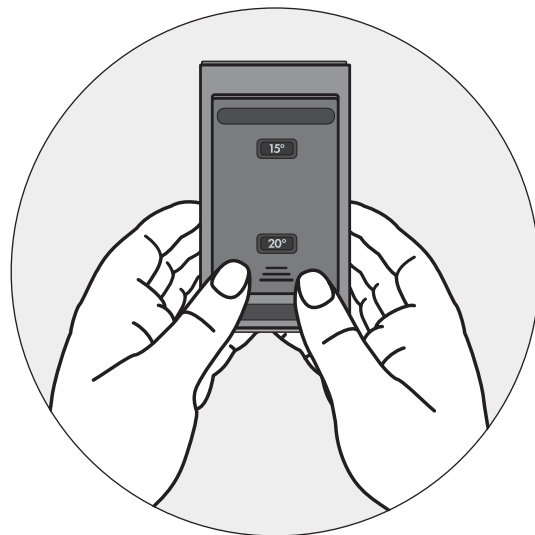
En appuyant sur la surface rainurée, il est possible de régler 3 positions pour 6 angles différents.

ES Ajuste del ángulo de afilado

Presionando y deslizando sobre la superficie acanalada, se pueden ajustar 3 posiciones para 6 ángulos diferentes.

IT Impostare l'angolo di affilatura

Premendo e scorrendo sulla superficie scanalata, è possibile impostare 3 posizioni per 6 diversi angoli.



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



Grinding angles

EN Grinding angles

In addition to the standard grinding angles (15°/20°), there are angles for special (22°/25°) and extreme applications (10°/13°). Please check in advance whether your knife is suitable for these.

EN Schleifwinkel

Neben den Standard-Schleifwinkeln (15°/20°) gibt es Winkel für individuelle (22°/25°) und extreme Anwendungsfälle (10°/13°). Vorab sicherstellen, ob das Messer dafür geeignet ist.

EN Angles d'aiguisages

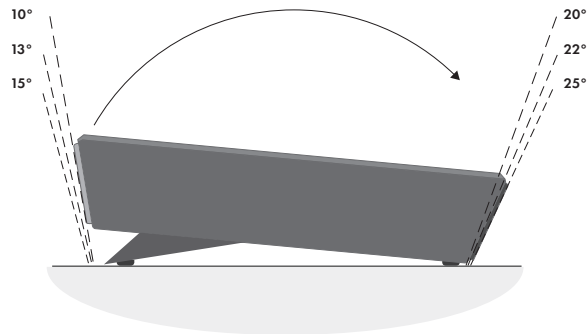
Outre les angles standard (15°/20°), il y a des angles pour les cas d'utilisation individuels (22°/25°) et extrêmes (10°/13°). S'assurer au préalable que la lame est adaptée à ces utilisations.

EN Ángulos de afilado

Además de los ángulos estándar (15°/20°), hay ángulos para necesidades individuales (22°/25°) y usos extremos (10°/13°). Compruebe si el cuchillo es apropiado para ello.

IT Angoli di affilatura

Oltre agli angoli standard (15°/20°), sono disponibili angoli per applicazioni personalizzate (22°/25°) ed estreme (10°/13°). Verificate prima se la lama è adatta a questo scopo.



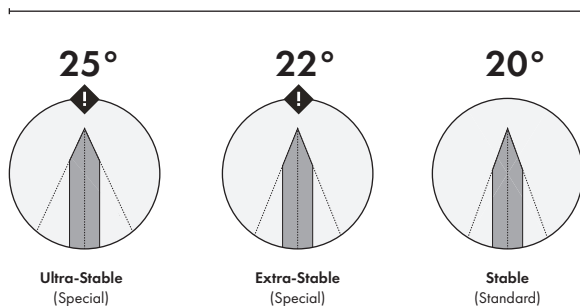
Find the right angle at
horl.com/angle-finder

Angle range



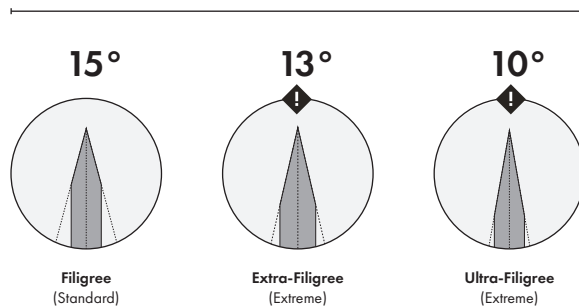
Find the right angle at
horl.com/angle-finder

For robust cutting
Long-lasting sharpness with stable angles



Please check before use whether your
knife is suitable for these angles

For fine slicing
Shorter-lived sharpness with filigree angles



Use only if recommended by
the knife manufacturer



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 eingeschleift.

FR Durée du premier aiguisage d'un couteau

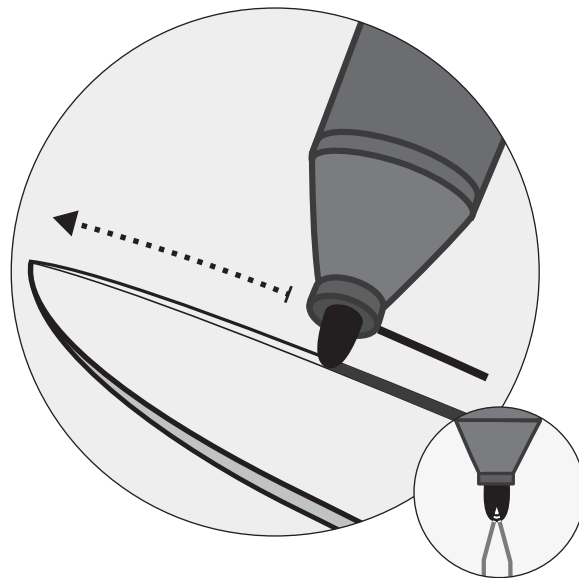
Avant de procéder à l'aiguisage, passer un stylo-feutre sur le tranchant du couteau pour le marquer des deux côtés. Quand la marque a disparu, l'angle est complètement affûté.

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

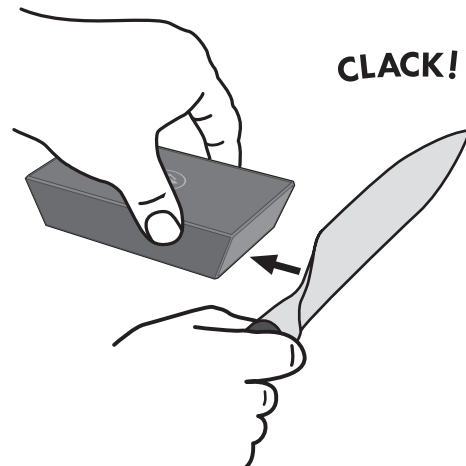
Coloque el cuchillo sobre la superficie de trabajo con el filo mirando hacia arriba. Desplace el soporte magnético y fije el cuchillo al lado del ángulo deseado.

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.

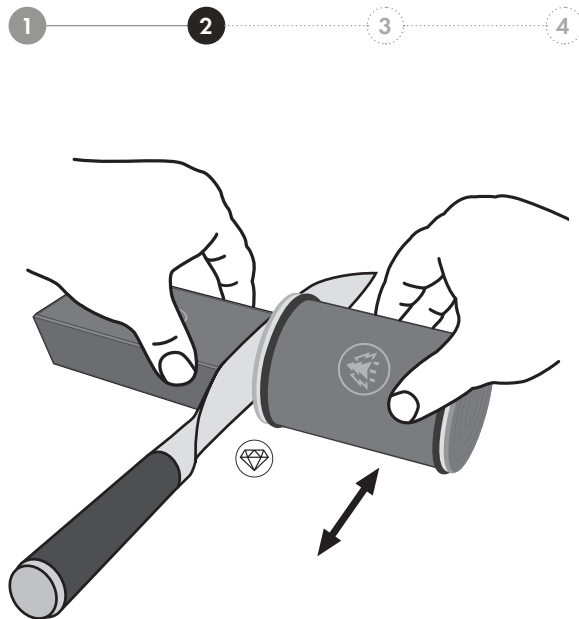
Guider en douceur l'aiguiser d'avant en arrière le long du tranchant.

ES Afilarse con el disco de diamante estándar

Sujete firmemente el soporte magnético. Coloque el afilador junto al cuchillo hasta que el disco de diamante estándar 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

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**

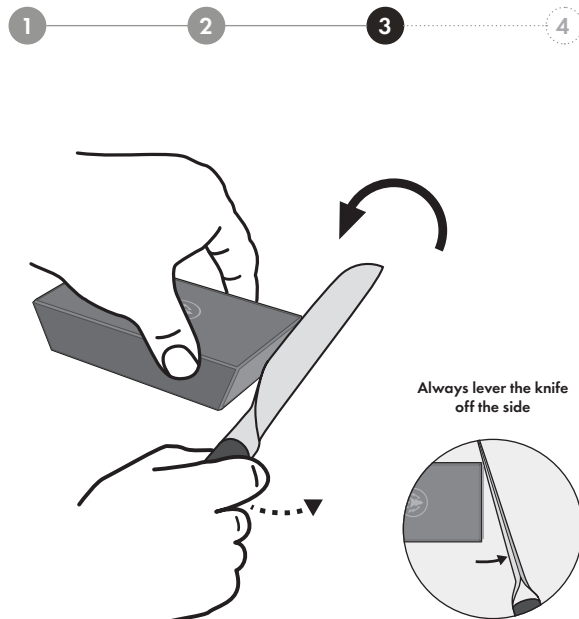
Retirer la lame du support en la détachant d'un geste latéral. Retourner la lame pour aiguiser l'autre côté du tranchant avec la surface en diamant standard.

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 estándar 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 ceramic disc

To smooth the cutting edge and remove any burr, repeat the process for both sides of the blade using the ceramic honing disc.

DE Klinge mit der Keramikscheibe abziehen

Um die Schneide zu glätten, den Vorgang auf beiden Seiten der Klinge mit der Keramik Abziehscheibe wiederholen.

FR Émorfiler avec la surface en céramique

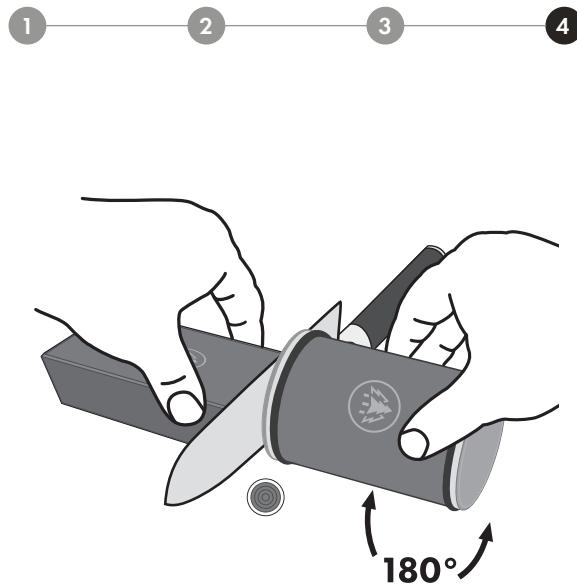
Pour affiner le tranchant, répéter la procédure avec la surface d'émorfilage en céramique sur les deux côtés de la lame.

ES Asentar el filo con el disco de cerámica

Para asentar el filo repita el mismo proceso usando esta vez el disco de cerámica en ambos lados del cuchillo.

IT Eliminare la bava con il disco in ceramica

Per lisciare il filo, ripeti la procedura su entrambi i lati della lama con il disco di sbavatura in ceramica.



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

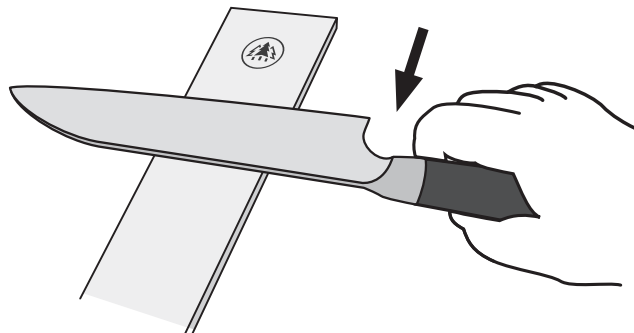
Utiliser le cuir d'affûtage pour obtenir un résultat professionnel. Rincer le couteau à l'eau et nettoyer soigneusement la lame et le plan de travail avec un torchon de cuisine humide.

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

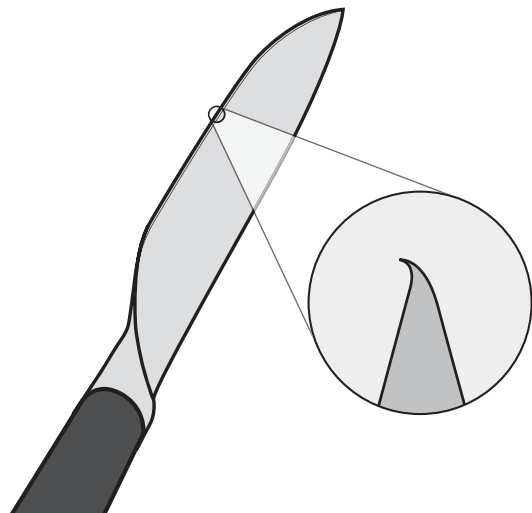
Si le couteau gratte ou accroche sur le cuir, émorfiler davantage à l'aide de la surface en céramique. Si le morfil est tenace, répétez la procédure d'aiguisage et d'émorfilage.

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**

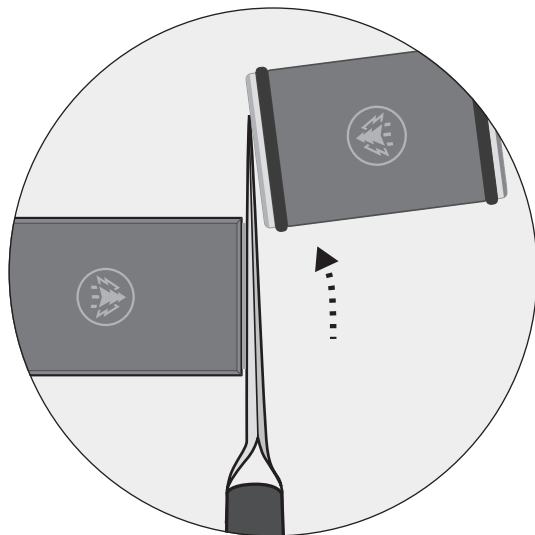
Si la pointe du couteau n'est pas atteinte, tourner légèrement, arrondir légèrement le mouvement avec l'aiguiser pour suivre le tranchant jusqu'au bout de la lame. Maintenez toujours le contact avec le tranchant.

ES **Afilan la punta del cuchillo**

Si no se puede alcanzar la punta del cuchillo, gire ligeramente el afilador hacia dentro y muévelo 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.

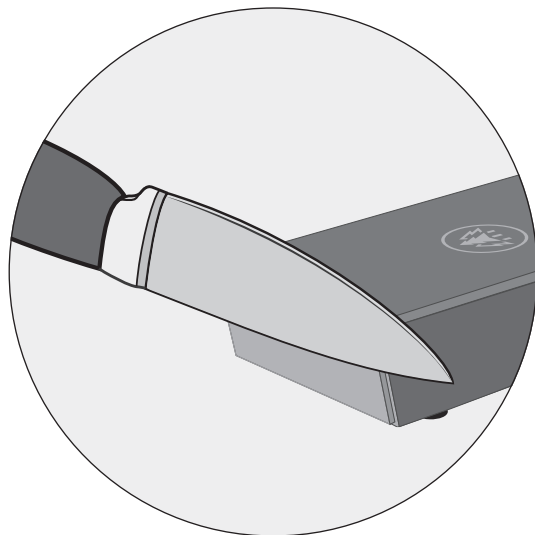
On peut également placer par exemple une gomme sous le manche pour le maintenir à la bonne hauteur.

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

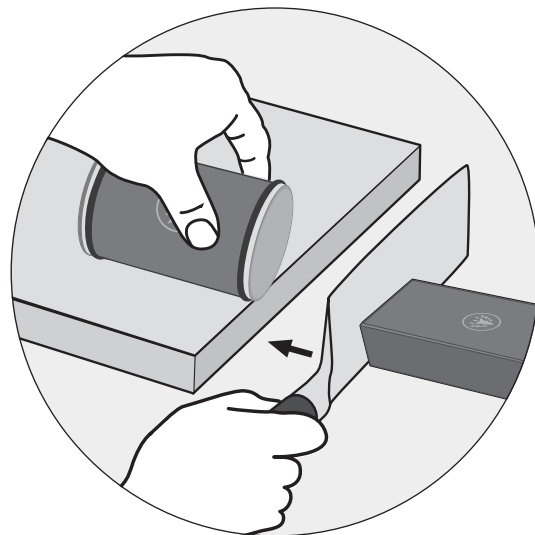
Placer la lame contre le support magnétique. Rehausser l'aiguiser en le posant sur une planche à découper l'aiguiser doit être bien en contact avec le tranchant de la lame.

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 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 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 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 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 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.



Manufacturing



EN Precision from the Black Forest

High standards of quality and regional partnerships play an important role at HORL®. The manufacturing is carried out by partner companies located in the Black Forest, Germany.

DE Präzision aus dem Schwarzwald

Hohe Qualitätsstandards sowie Regionalität spielen eine wichtige Rolle bei HORL®. Die Fertigung und Endmontage führt HORL® mit seinen Partnern im Schwarzwald durch.

FR Le savoir-faire de la Forêt-Noire

Les standards de qualité élevés et la régionalité jouent un rôle important chez HORL®. La fabrication est réalisée chez différents partenaires régionaux au cœur de la Forêt-Noire.

ES Precisión de la Selva Negra

Los altos estándares de calidad y la regionalidad desempeñan un papel importante en HORL®. La producción se lleva a cabo con proveedores locales de la Selva Negra en Alemania.

IT Precisione dalla Foresta Nera

Per HORL®, gli elevati standard di qualità e la regionalità giocano un ruolo fondamentale. La produzione è stata affidata ad aziende partner nella Foresta Nera in Germania.

EN Your HORL®3 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 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 aiguiser HORL®3 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.

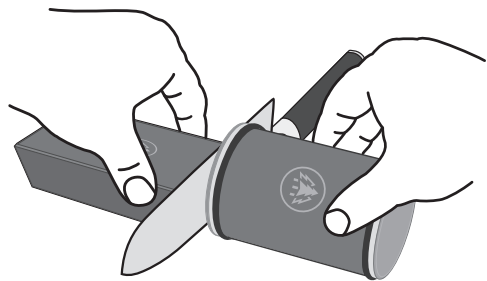
ES Tu HORL®3 está hecho para durar toda la vida.

Sin embargo, si en algún momento decides desecharlo, pónete en contacto con info@horl.com para que podamos organizar la devolución del producto.

IT Il tuo HORL®3 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

4.0_6

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

