



HORL[®] 2



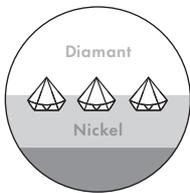
DIE ZWEITE GENERATION SCHÄRFE

BEGEISTERUNG **ENTFACHEN**

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







Hochkarätige Effizienz

Der HORL® Diamant Standard ist das langlebigste und effizienteste Schleifmittel auf dem Markt. Die monokristallinen Diamanten sind härter als jeder Messerstahl und werden mittels galvanischem Verfahren zu ca. 55% in einem Nickelbett fixiert.

ZWEI SCHEIBEN FÜR DEN **OPTIMALEN SCHLIFF**



Diamant Schleifscheibe

Der HORL® Diamant Standard ist die ideale Oberfläche, um alle Messerstähle jeden Härtegrades ohne Wasser effizient zu schärfen. Die Korngröße von 46 µm ermöglicht ein optimales Schärfergebnis und garantiert eine lange Lebensdauer.



Keramik Abziehscheibe

Nach der Bearbeitung mit dem HORL® Diamant Standard verfeinert die Keramik Abziehscheibe das Schleifergebnis bedeutend. Hierfür genügen bereits wenige Bewegungen. Das Ergebnis ist eine glatte, saubere und perfekt geschliffene Messerschneide.

ZWEI WINKEL FÜR ALLE ANSPRÜCHE

Stabile Schneide 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° Schleifwinkel ist die ultimative Allzweckwaffe im Kampf gegen stumpfe Messer. Selbst vielen Taschenmessern verleiht er eine stabile Schneide und exzellente Schärfe für den täglichen Gebrauch.

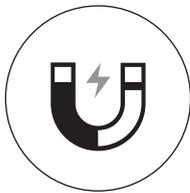


15° Schleifwinkel für maximale Schärfe

Mit dem 15° Schleifwinkel erhalten besonders feine Klingen aus Damast- und hochwertigem Kohlenstoffstahl die maximale Schärfe. Diese Messerschneiden können sehr filigran ausgeschliffen werden und behalten dabei ihre Stabilität.

15°





Die Magnet Schleiflehre Das Geheimnis zum perfekten Winkel

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



DREI SCHRITTE ZUM PERFEKTEN SCHNITT

1. Schleifen

Halte den Rollschleifer an der Griffrolle und bewege die HORL® Diamant Schleifscheibe in ruhigen Bewegungen und 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

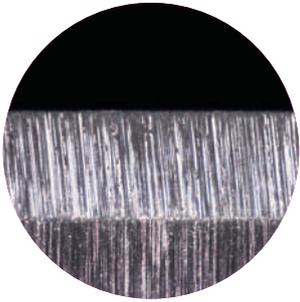
Drehe das Messer und führe die Schritte 1 und 2 an der anderen Seite der Schneide aus. Hierdurch erhältst du ein gleichmäßiges Schärfeergebnis für den perfekten Schnitt.



Tipp: Für die maximale Schärfe, reinige die Klinge nach der Anwendung besonders gründlich mit einem Küchentuch oder dem HORL® Abziehleder. ▶ horl.com/faq

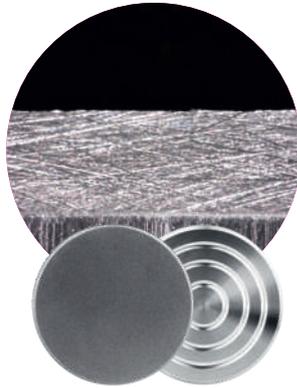
SCHARF WIE NEU JEDEN TAG

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

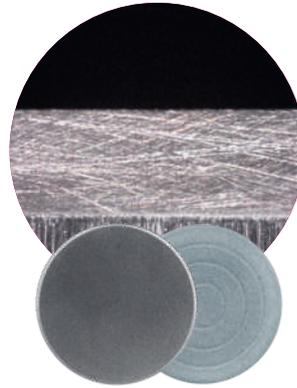


Schliffbild ab Werk

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



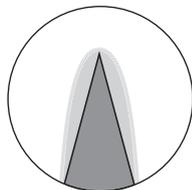
Entspricht dem Schleifergebnis des **HORL 2 CRUISE**.



Entspricht dem Schleifergebnis des **HORL 2**. Das gleiche Ergebnis wird mit dem **HORL 2 PRO** in einem Drittel der Zeit erreicht.



Entspricht dem Schleifergebnis des Premium Schärfepakets.



Perfekt zum Einschleifen und scharf halten

Für neue Schärfe muss ein gleichmäßiger Winkel eingeschleift werden. Das Schleifverhalten hängt vom Zustand und der Qualität deiner Messer ab.



TECHNIK & DESIGN **VATER & SOHN**

Timo Horl

Vision, Design
und Geschäftsführung





Otmar Horl

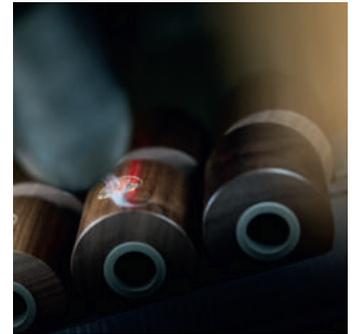
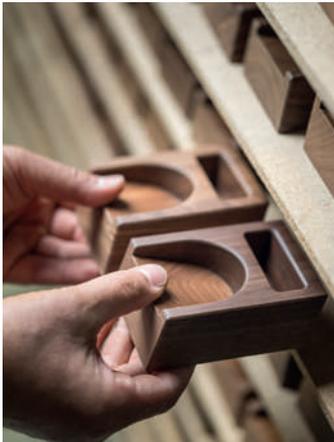
Technische Leitung, Produktentwicklung
und Konstruktion

PRÄZISION AUS DEM **SCHWARZWALD**



Mit Liebe für jedes Detail

Das HORL 1993 Hauptquartier befindet sich in unserer Heimat in Freiburg im Breisgau. All unsere Partnerbetriebe von der Holz- und Metallfertigung über die Lasergravurveredelung bis hin zur Endmontage sind in unmittelbarer Umgebung im Schwarzwald angesiedelt. Kurze Wege und direkte Kommunikation garantieren die Sicherung der besten Qualität aller Komponenten und schaffen ein Umfeld für die Entwicklung innovativer Ideen. Nur so ist es uns möglich, technisch perfekte Produkte herzustellen, die jeden begeistern, der sie einmal in Händen gehalten hat.



Handarbeit und Hightech
für perfekte 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 hier
▶ horl.com/blog



DIE ZWEITE GENERATION **SCHÄRFE**



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 und hergestellt im Schwarzwald.

www.horl.com