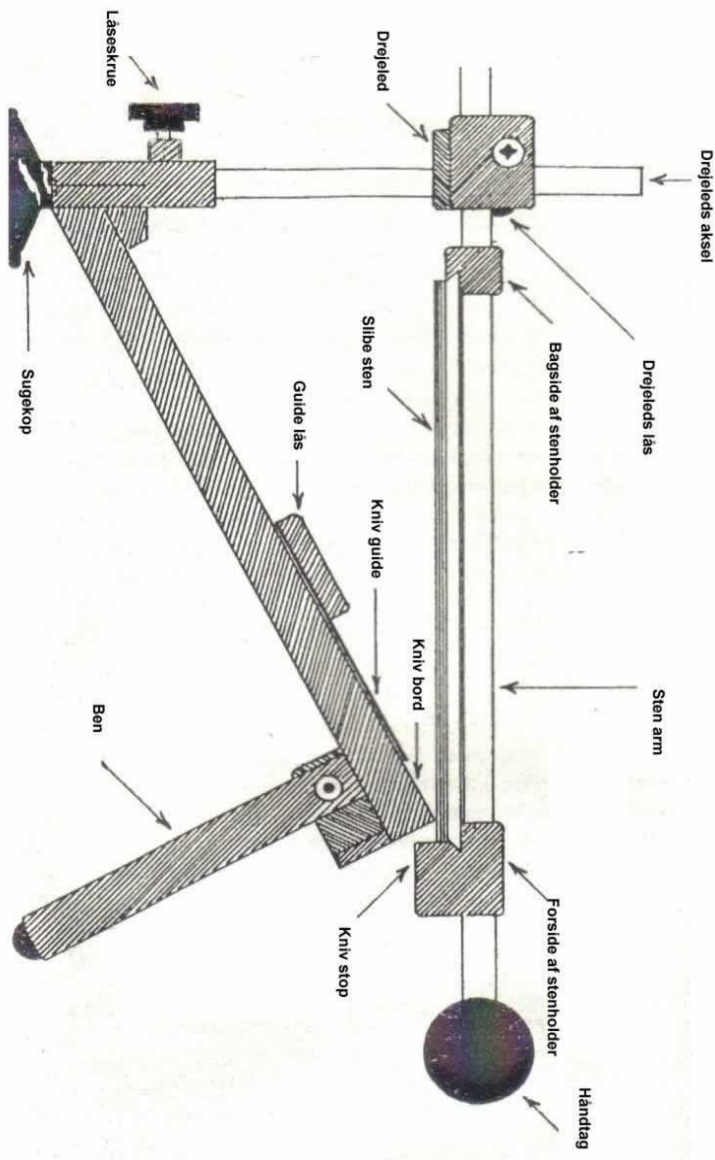


Edge Pro Apex multisliber Brugermanual



Mighty-SHARP /v

Michael Christensen
Ålborgvej 588

9760 Vrå

Tlf.: 98 92 30 27

Mobil: 40 31 46 92

**Mighty
SHARP**

[Mail:mc@mighty-sharp.com](mailto:mc@mighty-sharp.com)

[Web: http://www.mighty-sharp.com](http://www.mighty-sharp.com)

Produceret i USA af Edgeproinc

Tak fordi du valgt Apex sliberen, her er nogle yderligere tips:

- For at gøre slibningen simpel indtil du har lært din nye sliber helt at kende.
Køkkenknive slibes ved 18 grader (Grøn plet på akslen)
Lommeknive slibes ved 21 grader (Gul plet på akslen)
Jagtknive slibes ved 24 grader (Blå plet på akslen)
- Hvis du har nogle virkeligt døve knive, så start slibningen ved en højere vinkel. Feks. 21 grader ved køkkenknive. Du kan så ændre vinklen gradvist, ved de efterfølgende slibninger.
- **ADVARSEL:** Slib ikke andre knive end brødknive under 15 grader. En køkkenkniv vil blive meget skarp ved 15 grader, men æggen vil blive meget tynd og ikke nær så stærk som ved de 18 grader. Det tager også meget længere tid at slibe ved de 15 grader, og du skal derfor fjerne mere af det dyrebare metal som en god kniv er lavet af.
- Hvis du ejer nogle knive med stor hæl, så skal du vide at alle knive af denne type vil danne en udhuling af klingens lige foran hælen på kniven. Og det er uanset hvilken metode du bruger til at slibe dine knive med. Når det er sagt, så kan du ved at bruge Apex korrekt udskyde den udhuling af knivens æg betydeligt længere end ved nogen anden slibning.
Gør sådan her: stryg stenen hele vejen ned til knivens hæl, præcis som du vil gøre med en normal udstanset kniv. Lige så snart du kan mærke kniven begynder at blive skarp i det kritiske område så skal du ikke foretage yderligere slibning i det område. Undlad at slibe kniven så meget i det kritiske område at du kan mærke at der dannes en råæg, som der ellers anbefales ved normalslibning med Apex. Hvis dette overholdes så kan udhuling af kniven foran hælen udskydes betydeligt længere



Indholdsfortegnelse:

:Opsætning af sliberen	1
Vælg den rette vinkel	2
Find en eksisterende vinkel	2-3
Justering af kniv guiden	4
Bruger vejledning	5-9
Afslutning af æggen ”keramisk strygestål”	9
Korte klinger sportsknive	10
Takkede knive ”brødknive” og dobbeltæg	11
Slibning uden at ridse klingens	12
Brugen af polertape	13

Anbefalinger

- **Maler tape:** Sørg for der altid er et rent stykke malertape for enden af kniv-bordet. Det forhindrer at knivens klinge bliver ridset af det stenstøv som fremkommer ved slibning. Der er mere om brugen af tape på side 12. Det forhindrer også at du ubemærket rammer knivbordet med slibestenen, for hvis det sker så bliver tapen sort med det samme.
- **Sugekopperne:** Hvis du har et bord med ujævn overflade, feks. Et træbord, så vil sugekopperne ikke hæfte sig derpå. Forsøg dig lidt frem med hvad du har for hånden. Har du et rustfrit stålbord, så sæt et bredt stykke pakketape på bordet inden du trykker sugekopperne fast. Det stensmel der fremkommer ved slibning kan nemt få kopperne til at skøjte på så glat en overflade som rustfrit stål. Sliberen står fint på et køkkenbord af ganske almindeligt melanin. Hvis du kun sliber hvor der ikke findes glatte overflader, kan være du er håndværker eller hjemmeslagter. Så er en glat marmorklinke eller lign, aldeles fremragende. Lig klinken på et skridsikkert underlag, Ala dem der fås til at sikre løst liggende tæpper. Her bruger jeg ligeledes et stykke tape, en billig måde til altid at sikre sig et fast og skridsikkert underlag., hvilket er en betingelse for at sliberen står solidt.
- **Guideklips:** Bruges hvis du skal slibe en kniv med dobbeltæg, ligeledes gør den det nemmere at holde kniven mod guiden, fjern den hvis den er dig i veje, eller du vil slibe en mindre kniv.

Opsætning:

- Roter benene 90 grader ud. Tryk sugekopperne ned på en tør glat og ikke porøs overflade. Hvis de ikke vil sidde så fugt kopperne en smule, dog ikke for meget væde, da det ellers vil få dem til at skøjte rundt på overfladen.
- Tag stenarmen ud af posen og roter den således at drejeledsakslen er på din højre side når armen peger vinkelret ud væk fra din krop. Sæt drejeledsakslen fast til foden af sliberen med indikeringspletterne pegende hen mod dig selv.
- For at sætte vinklen på armen skal det være sådan at drejeledet er præcis under det vinkelmærke som der ønskes slibes med.
- For at ændre stenene så drej håndtaget mod uret til stenen kan tages ud og modsat når en ny isættes.

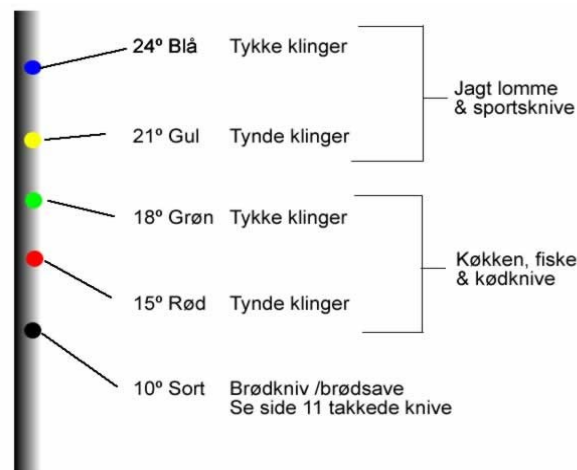
Vælg den rette sten til det arbejde du vil udføre:

- Korn 120 til ekstrem fjernelse af metal. Generelt kun brugt på virkeligt mishandlede eller skadede knive. Anvendes også hvis du ønsker at ændre vinkel på kniven.
- Korn 220 Er den sten der bliver brugt i de fleste tilfælde, dette er den sten du skal bruge hvis du vil ha en mere grov slibning.
- Korn 320 er den sten du skal bruge hvis du vil have en højere finish på dine knive. Og hvis du ikke lader dine knive blive for sløve er dette den eneste sten du behøver for at slibe den op igen.
- Korn 600 bruges som forstadie til en polering, og det næste trin hvis du ønsker en poleret æg.
- Korn 1000 dette er den højeste finish du kan få med en sten, og denne sten giver en fint poleret æg.

Opsætning af slibevinkel:

Sæt drejeledet så det er præcis under mærket for den ønskede vinkel

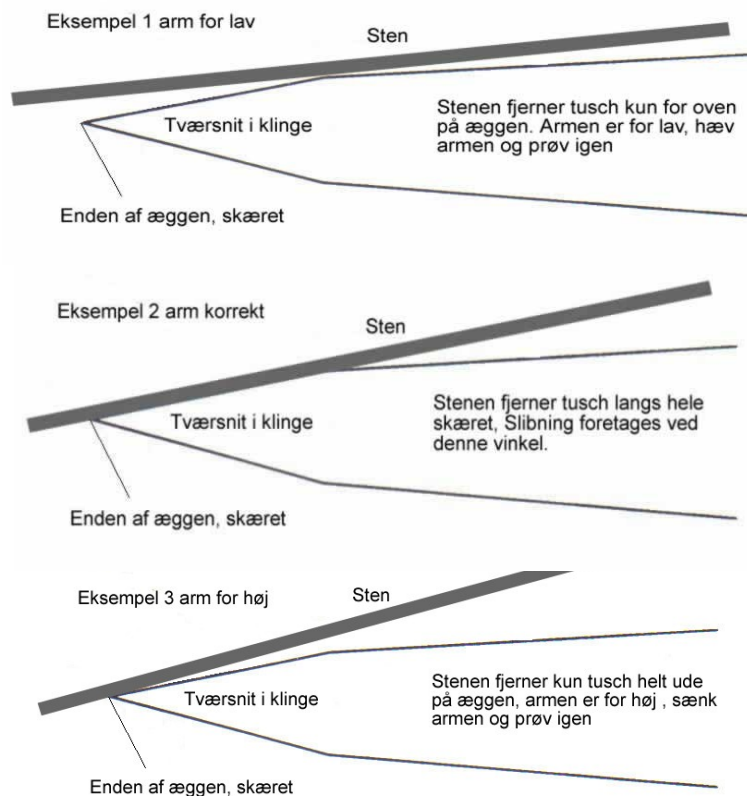
Enkel Opsætning af slibevinkel:



Nøjagtig opsætning af eksisterende slibevinkel:

- Begynd med en vinkel der er lavere end den på kniven. Sæt stenen på kniven og se fra siden, du burde nu se at kniven hviler på bagsiden af æggen.
- Sæt et strøg af tusch på æggen, stene skal være tør når du laver dette. Stryg meget let med stenen hen over kniven. Nu kan du se hvor stenen sliber på kniven i forhold til det tusch du har påført.. Hæv armen en smule og prøv igen, med lidt øvelse vil du være i stand til at ramme vinklen meget hurtigt på denne måde.
- Se diagrammet på side 3 for yderligere forståelse.

Nøjagtig opsætning af eksisterende slibevinkel:



Indstilling af knivguiden:

Fleksible klinger:

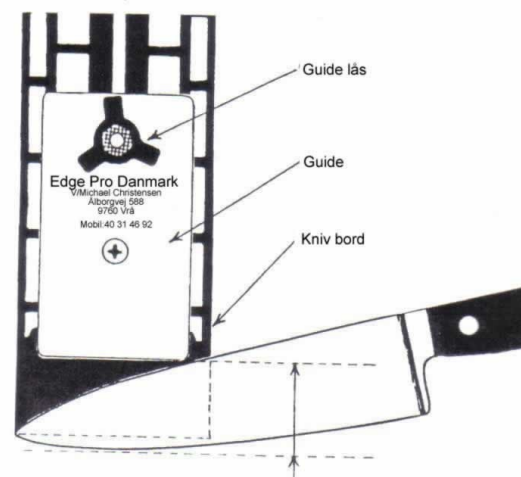
Placer kniven så det smalleste sted på klingens er parrallel med knivbordet, træk derefter kniv guiden op bag kniven og skrue guidenlåsen fast.

Stive klinger:

Hvis ikke kniven er for lang så kan du med fordel placere den midterste del af klingens direkte på midten af knivbordet så kun æggen er præcis fri af og parrallel med bordet. Træk knivguiden op bag kniven og lås den fast.

Tips:

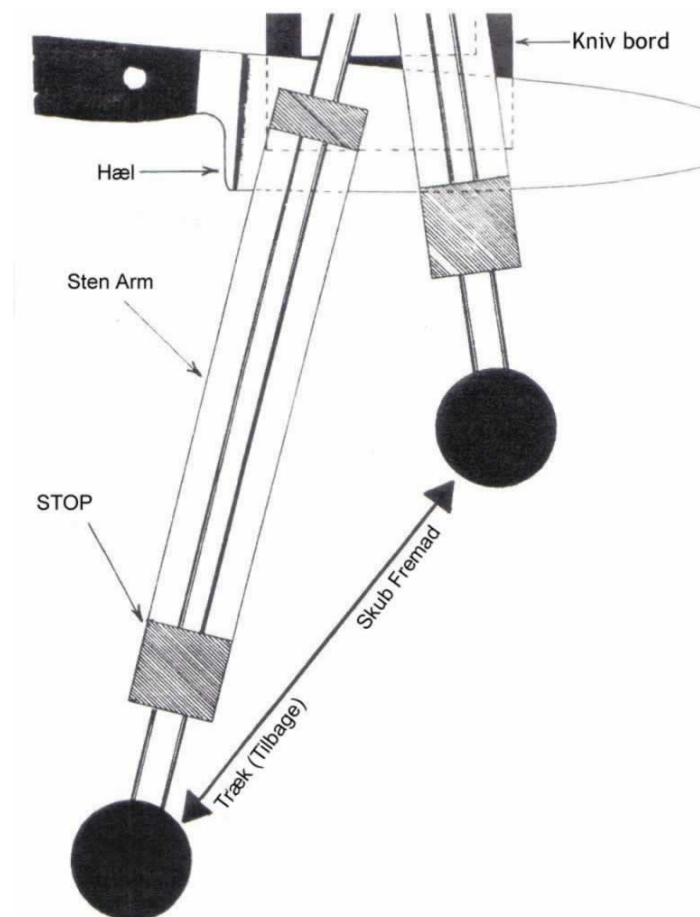
- Du skal ha så meget af klingens understøttet som muligt, uden dog at komme i fare for at stenene sliber i selve knivbordet.
- Start med de største af dine knive og øv dig på dem, da de er lettere at håndtere.
- Sørg for at den del af kniven du er ved at slibe altid er parrallel med knivbordet mens du sliber. Vær opmærksom på det når kniven flyttes hen over knivbordet.



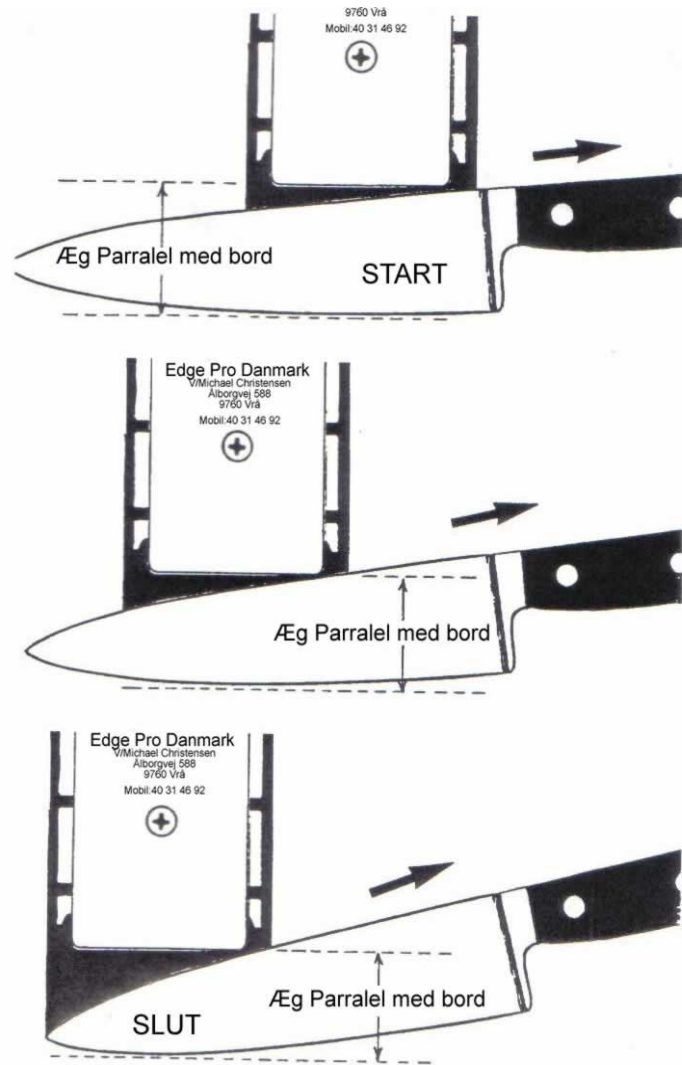
Brugermanual:

Oversigt over hvordan maskinen virker: Med en hånd flyt stenarmen frem og tilbage. Med den anden hånd flytter du kniven alt imens stenarmen bevæger sig hen over den. Den del af kniven du sliber skal altid være parallel med knivbordet. Det kræver lidt øvelse at lave den øje/hånd koordinering, men det kommer ret hurtigt til at føles som en naturlig bevægelse. I starten vil du ha en tendens til at holde kniven lidt krampeagtigt, det samme gælder for stenarmen, men prøv at slappe lidt af, der kræves ikke ret meget for at fastholde kniven imod guiden og presset på armen behøver ikke være så voldsomt. Hvis du har problemer med at holde kniven mod guiden, du oplever måske at kniven vil smutte over guiden, så lad guideclipsen sidde på guiden, hvis den ikke er dig i vejen.

1. Hvis du bruger stenen korn 800 eller polertapen, så put lidt sæbevand i flasken, det er nødvendigt at holde dem totalt rene. Du kan bruge vandet på alle stenene. Påfør vandet hvor stenarmen er trukket udefra bordet af sliberen, så det ikke pøses ud over hele sliberen
2. Placer kniven så skæret altid er parallelt med knivbordet
3. Træk armen helt tilbage og placer den ved hælen af kniven.
4. Skub stenarmen væk fra dig selv i en glidende diagonal bevægelse over mod modsatte side af knivbordet. Træk stenen tilbage til udgangspositionen og flyt kniven en tomme. Gentag foregående bevægelse, og sørg altid for at lade håndtaget arbejde frit i din hånd uden at krampe. Når du har nået spidsen af kniven, vender du kniven og placere stenarmen i den anden hånd. Fortsæt på denne måde indtil du har opnået en råæg på kniven i hele klingens længde. Når dette er sket så skift til en sten med et større korntal. Normal fra 220 til 320. I det sidste strøg med 320 der skal du ikke lægge vægt på stenarmen overhovedet, lad den glide hen over æggen så forsvinder den helt uden at danne en ny. Slib ikke i en cirkulær bevægelse, så har du svært ved at holde styr på hvor meget du har slebet og hvor.



Større knive er lettere at holde end mindre, så det er en god ide at øve sig på disse. Stenen skal KUN slibe i den fremadgående bevægelse, når du trækker slibearmen tilbage så undgå at løfte den, men lad den glide let tilbage over klingens, uden nogen form for pres..



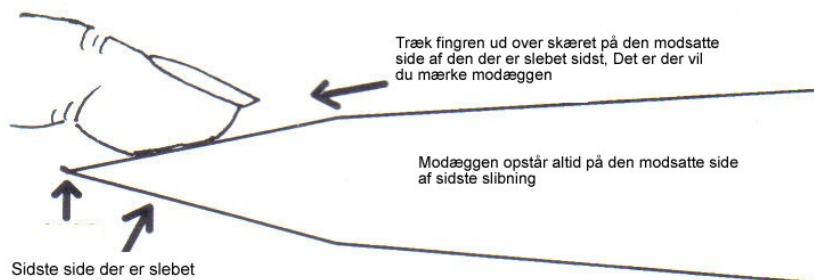
- Træk kniven hen over knivbordet, slib med 3-4 træk og skub bevægelser, flyt kniven en tomme, lav igen 3-4 bevægelser, fortsæt på denne måde til du når spidsen af kniven. Hvis du har svært ved at styre slibearmen ude ved spidsen af kniven, så løft slibearmen når du trækker den tilbage, og nøjes så med at slibe i den fremadgående bevægelse.

Tip1... Hvis du skal slibe en kniv med et meget stift blad kan du placere kniven så midten af den hviler på midten af knivbordet. Du kan nu slibe hele kniven uden at flytte den. Du kan også kun gøre dette ved stive knive, knive der flexer skal understøttes af knivbordet under hele slibningen.

Tip2.. Slib med langsomme bevægelser, Stenen sliber hurtigere hvis dine bevægelser giver dem tid til at arbejde sig ned i metallet. Hvis du gør det for hurtigt skøjter stenen mere over klingens end de sliber. Hold tempoet nede så er det også nemmere at kontrollere slibningen.

- Vend kniven og grib slibearmen med den anden hånd og fortsæt præcis på samme måde på denne side.
- Rens stenen og kniven hver gang du har slebet en side til ende. Hæld vand på stenen, men kun lige nok til at dække stenen, hold armen ud fra maskinen, så der ikke kommer for meget vand på slibebordet eller ned til sugekopperne. Tør overskydende vand af stenen med den medfølgende microfiber klud.
- Fortsæt med at slibe på denne måde, til du kan mærke en råæg på kniven i hele klingens længde. råæggen dannes på den modsatte side af den sidste slibning. Husk at slibe lige mange gange på begge sider af kniven, med mindre æggen er bredere på den ene siden end den anden, og du ønsker lige brede ægge.

Når du fører kniven hen over bordet skal skæret på kniven altid være parrallel med knivbordet



9. Føl efter råæggen for hver gang du har slebet en side, koncentrer din slibning i de områder hvor der ikke forekommer nogen råæg, og lad stene glide let hen over de områder hvor råæggen allerede er dannet.. Når du kan mærke råæggen langs hele knivens klinge, så skifter du til en finere sten. Slib med denne sten på samme vis som den forrige, og skift til finere og finere sten, indtil du har fået den finish på din æg som du ønsker.
10. Når du har fået den finish du ønsker så er der kun tilbage at fjerne råæggen. Lav 2-3 slibninger på hver side af kniven uden nogen form for pres på stenarmen, kun vægten af armen skal danne presset på kniven. Hvis du laver for meget pres eller sliber for mange gange, så vil du blive ved med at lave en råæg.

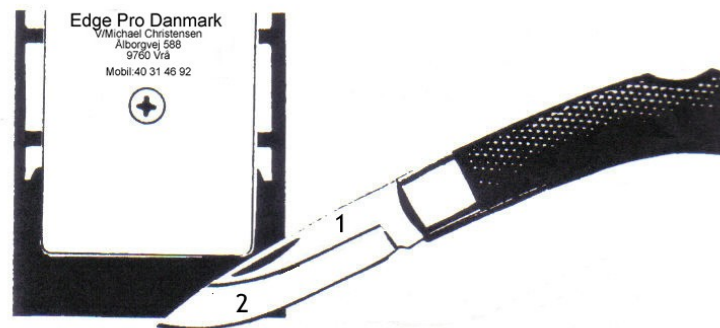
Afslutning af æggen-Strygestål.

Når du har fjernet råæggen så kan du bruge kniven direkte fra maskinen, men hvis du stryger kniven et par gange over et keramisk strygestål så gør du æggen glattere og stærkere **BRUG IKKE ET ALMINDELIGT STRYGESTÅL AF STÅL** dette værktøj er for grovt og det vil uvilkaarligt skade din nye æg. Brug ikke strygestål på en poleret æg, ej heller det keramiske.

Stil spidsen af det keramiske strygestål mod køkkenbordet så det står lodret. Start ved hælen af kniven og ved toppen af strygestålet træk så kniven mod dig selv samtidigt med du lader det glide ned over strygestålet. Hold en vinkel mellem kniv og strygestål der er lidt større end den du har slebet ved. **DU SKAL IKKE BRUGE NOGET PRES.** Bare lad knive glide meget let ned over det keramiske strygestål. Hvis du gør dette så kan du holde æggen ved lige på denne måde flere gange mellem hver slibning.

Korte knive

Slib det meste af kniven som normalt. Når du kommer til spidsen af kniven så drej skæftet væk fra dig selv, så spidsen kommer til at hvile på hjørnet af knivbordet. Pas på at stenen ikke smutter og sliber i knivbordet. Du skal holde kontakten mellem stenen og knivbordet til et minimum så din sliber holder i mange år. Sæt hastigheden ned og drej forsigtigt kniven samtidigt med at du sliber.



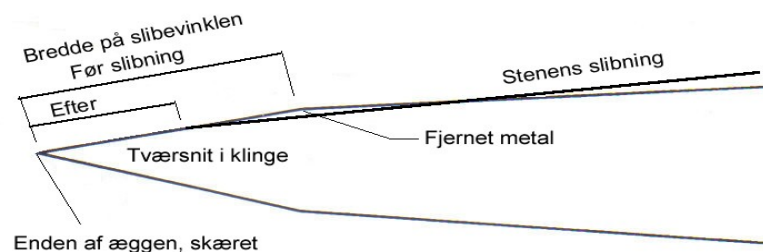
Sportsknive og alle knive med en stiv klinge

Hvis kniven er ufleksibel så behøver du ikke flytte den mens du sliber. ”knive med 3 til 5 tommers blad” centrer kniven på knivbordet og slib den uden at flytte den. Længere og mere fleksible knive flyttes på traditionel vis. Hvis du har en kniv der har mere end en slibning så lad kniven hvile på knivbordet på den bredeste af de slibninger det giver et mere solidt fodfæste for kniven mens du sliber. Den yderste af slibningerne er som regel den bredeste. Hvis du vil lave en slibning i 21 graders vinkel som er optimalt for en kniv af denne type. Så gør som følger. hvil kniven af på det flade (1) stykke som går hele vejen indtil håndtaget. Sæt højden på slibearmen til 21 grader. Slib nu let indtil du kan se at der dannes en slibning på æggen det kan være svært at styre da den inderste slibning ofte er smallere end den yderste. Marker nu det du har slebet på æggen med en tusch. Lad herefter knive hvile af på den brede del (2) af bladet. Hæv slibearmen nogle gange og prøv at slibe lidt hver gang du har flyttet armen. Fortsæt sådan indtil du kan se at stenen sliber i hele den bredde som tuschstegen angiver. Nu ved du at du sliber i nøjagtig 21 i forhold til den den smalle del af bladet (1) Tip hvis du har svært ved at lægge kniven an mod guiden pga kniven er tiltet, så kan du sætte et stykke karton i klemme under guiden for at hæve den en smule. Eller sæt guide-clippen på hvis den ikke er i vejen.

Lav dobbeltæg ved meget sløve knive

Når en kniv bliver slebet om og om igen, så bliver den slibning man udfører bredere og bredere jo længere man bevæger sig op i den tykkere del af bladet. Når det sker så skal man slibe mere og mere stål af kniven og stenen "skærer" ikke så hurtigt længere. For at afhjælpe dette så kan man lave en dobbeltslibning, dette gør at kniven igen er nemmere at slibe, samt at knive igen skærer nemmere.

1. Brug en grov eller medium slibesten, sæt slibearmen et mærke ned i forhold til den vinkel som du normalt sliber kniven ved.
2. Slib nu kniven indtil du kan se at bredden på æggen er mere end halveret.



3. Vend tilbage til den vinkel du normalt sliber kniven ved, hvis kniven ikke får en råæg ved at blive slebet et par gange, så vend tilbage til den forgående vinkel og giv den en smule mere.

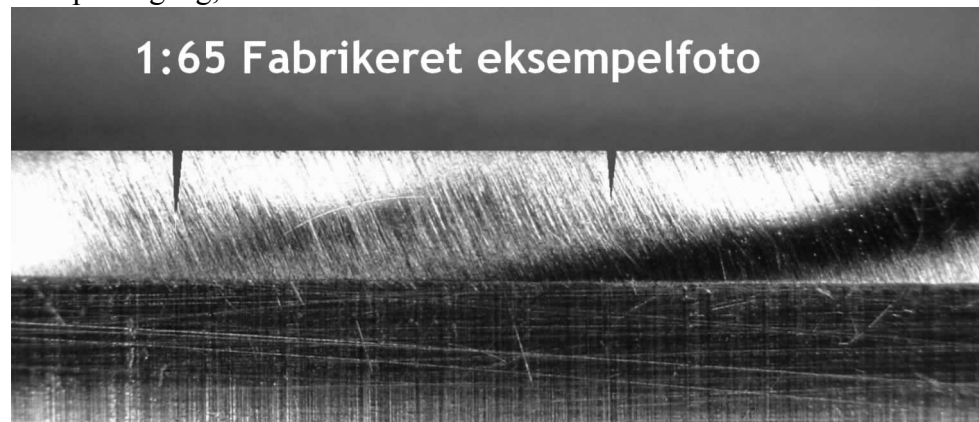
Knive med tænder

Du kan kun slibe de brødknive der har tænder på den ene side.

Du skal slibe på den modsatte side af hvor tænderne er slebet fra fabrikkens side. Sæt armen så lavt at du kan slibe i hele den bredde, hvis du ikke kan få armen langt nok ned, så sæt et stykke karton under guiden og lad den stikke 10 mm ud, når du hviler kniven af på det karton svarer det til at armen er sænket yderligere. Brug stenen korn 320, køør et par gange over bladet, nu kan du slibe bagsiden af skærene, hold igen inden der forekommer for megen råæg. Fjern evt. råæg med det keramiske strygestål

Tip:

Hvis du har en kniv med dype hak som klinger herunder, så undlad endelig at slibe i bund. Slib med knivens kurve. Hvis du forsøger at slibe dybe hak væk på en gang, der risikere du at ændre knivens kurve.



Slibning uden at ridse knivbladet(polerede og graverede knive)

Slibestøvet kan ridse knivens blad, præcis som en skuresvamp kan ridse en stålvaske. Har du knive som du vil passe rigtigt godt på hvor udseende af kniven betyder lige så meget som funktionen så gør som følger.

1. Dæk hele knivens blad, på begge sider med undtagelse af æggen , med malertape
2. Slib som normalt, men undgå at slibe med stenen hele vejen til stoppet på armen, sommetider kan enden af stenen ridse æggen
3. afslut æggen og fjern tapen

Ret stenen op:

Så snart du kan se at stenen ikke længere er jævn, så skal den rettes op. Put lidt tørt sand, ca 1 skefuld, ovenpå en flad betonsten, (sokkelsten eller lign). Slib stenen (skal være tør) i en cirkulær bevægelse. Stenen er jævn så snart stenen har samme farve over alt. Du kan bruge alle typer af sand

Instruktion i brugen af poler tape

1. Fjern beskyttelses papiret fra tapen mens du holder det i siden, sænk det ned over ”den blanke sten” Hvis der kommer luftbobler under et stykke tape, så kan du tage det af og på flere gange , uden det mister evnen til at klæbe, pres det fast med et stykke køkkenrulle, ikke kun med fingeren, da de indeholder fedtstof.
2. Rens kniven for slibestøv inden poleringen, da de fine stenkorn vil ridse æggen.
3. Ved de første par strøg med polertapen, der skal du kun **trække** armen mod dig selv, da en evt. råæg kan skære tapen af. Stryg uden nogen form for pres de første ar gange. Og efter nogle strøg kan du så tilføje et let tryk på armen
4. Du kan rense tapen med lidt sæbevand fra den medfølgende vandflaske. Gør tapen våd og tør det grundigt af med køkkenrulle efter hver kniv. Du kan bruge sæbevandet på alle stenene.

Brugen af det keramiske strygestål

5. Fjern det keramiske strygestål fra plastikrøret og monter det i messingrøret som er i modsat ende, tryk det fast indtil du kan mærke at det klikker på plads. Brug plastikrøret som håndtag og stil det lodret på bordet . Følg instruktionen i ”Afslutning af æggen”
6. Rengør ofte strygestålet med en fugtig blød klud med ajax eller lignende
7. Advarsel det keramiske strygestål VIL knække hvis du taber det.