

Gebruiksaanwijzing snoeischaarslijper (art. 35040)

Een snoeischaarslijper is een slim slijphulpje, dat het mogelijk maakt om zonder de snoei- of takkenschaar uit elkaar te halen, het mes te slijpen.

1. Controleer het snijvlak op bramen en ruwe stukjes. Slijp deze glad met het slijpelement. Probeer niet om kepen helemaal weg te slijpen.
2. Open de schaar zo ver mogelijk en schroef de geleider vast op de bovenkant van het bovenmes, tegenover het midden van het (gebogen) snijvlak. Zorg ervoor dat de schroef tegen de achterkant van het blad rust. Houd er rekening mee dat de geleider van kunststof is, draai hem niet stuk (vast is vast).
3. Plaats de schaar over de rand van de werktafel. Plaats de slijparm in het op één na bovenste gaatje en laat het slijpelement rusten op het snijvlak van uw schaar. Slijp even en kijk dan of u de juiste (oorspronkelijke) snijhoek heeft, zo niet, ga dan één gaatje lager. Als de oorspronkelijke snijhoek niet meer te bepalen is, kies dan voor het op een na bovenste gaatje. Voor snoeischaaren van het merk Felco kiest u het onderste gaatje.
4. Houd het slijpblokje nat met water of olie tijdens het slijpen. Gebruik de hele lengte van het slijpelement. Als een mes erg bot is kan dit wel 10 minuten duren. Slijp rustig, heb geduld en zet geen kracht. Als er alleen nog maar braampjes aan de onderzijde van het mes zitten, kunt u stoppen. Haal de geleider los en plaats hem vlak op de onderzijde (niet geslepen kant) ga met een rustige draaiende beweging over de hele lengte van het snijblad om bramen en losse metalen stukjes te verwijderen. De schaar is nu klaar voor gebruik. Normaalgesproken duurt het slijpen 2-3 minuten. Is een snijblad erg lang, verplaats dan de geleider één of twee keer.

Slechts af en toe slijpen is voldoende om de schaar scherp te houden. Gebruik olie om de draaiende delen soepel te houden en plakkende aanslag te beperken.

Met dit gereedschapje houdt u al uw snoei- en takkenschaaren op eenvoudige wijze en onder de juiste hoek scherp. Aanbevolen door de Royal National Rose Society.



© De Wiltfang