



HORI[®] 3 Cruise



HOW TO HORL

Watch the tutorial and
get started now.



Safety instructions

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Instrucciones de seguridad
Norme di sicurezza

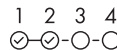
04



Product description

Produktbeschreibung
Description du produit
Descripción del producto
Descrizione del prodotto

12



Operating guide

Anleitung
Mode d'emploi
Instrucciones de uso
Istruzioni

24



Tips and tricks

Nützliche Hinweise
Conseils utiles
Consejos útiles
Consigli utili

40



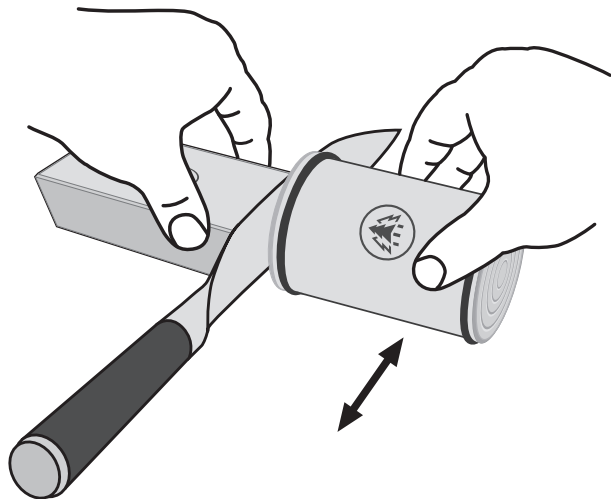
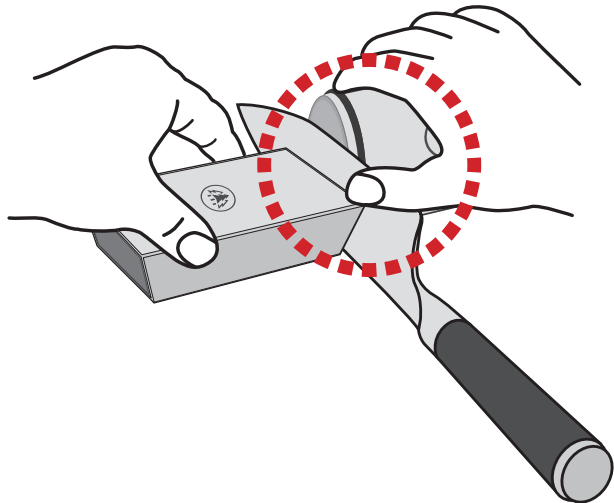
Safety instructions

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 aiguiser 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) 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) Beware of strong magnets

The angle support contains powerful magnets.
Keep it well away from pacemakers and other electronic devices.

(DE) Vorsicht vor starken Magneten

In der Schleiflehre sind starke Magnete verbaut,
die Herzschrittmacher und Elektrogeräte beschädigen können.

(FR) Attention : aimants puissants

Le support magnétique est équipé d'aimants puissants. Ceux-ci peuvent
endommager les pacemakers ou les appareils électroniques.

(ES) Atención: imanes potentes

El soporte magnético lleva instalados imanes de alta potencia
magnética que pueden dañar marcapasos y dispositivos eléctricos.

(IT) Attenzione ai magneti potenti

Nel calibro di affilatura sono installati potenti magneti che
potrebbero danneggiare i pacemaker e i dispositivi elettrici.



(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

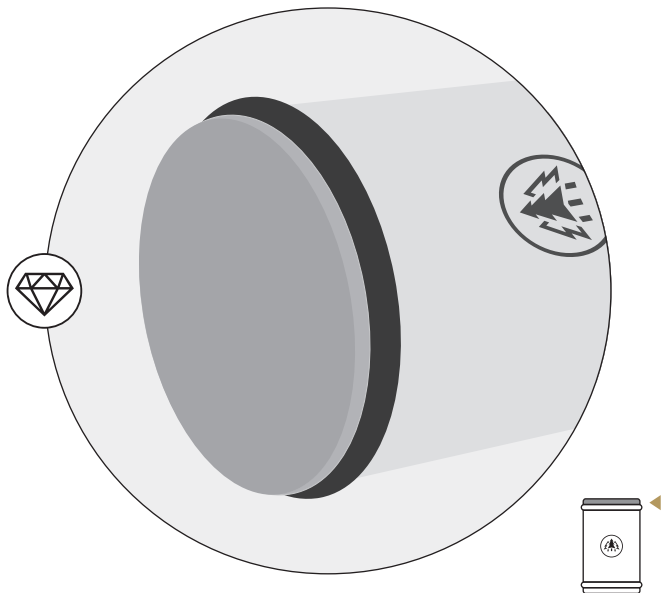
Produktbeschreibung

Description du produit

Descripción del producto

Descrizione del prodotto

DIAMOND DISK



(EN) HORL® Diamond

Grinds gently and efficiently. During first use, excess diamond particles are audibly removed from the disk, which becomes noticeably smoother.

(DE) HORL® Diamant

Trägt effizient und schonend Material ab. Anfangs lösen sich produktionsbedingt überschüssige Partikel hörbar ab und die Scheibe wird deutlich glatter.

(FR) Diamant HORL®

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.

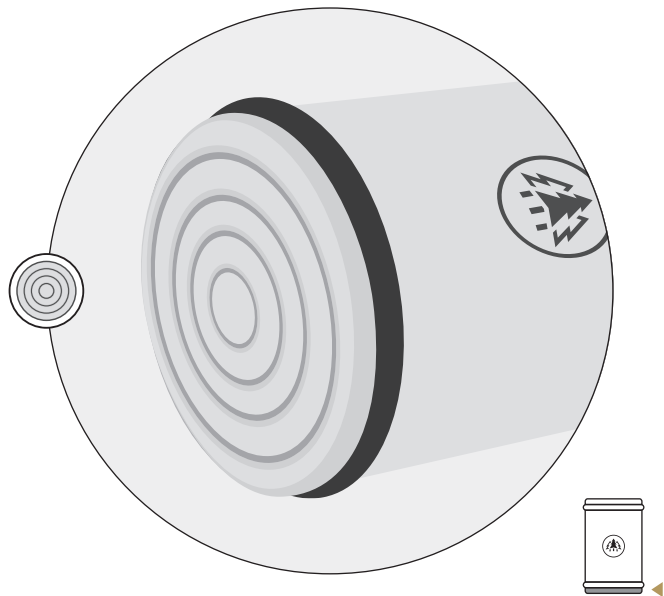
(ES) Diamante HORL®

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) Diamante HORL®

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 STEEL DISK



EN HORL® Stainless Steel

The honing disk gives the blade a smooth edge.

DE HORL® Edelstahl

Die Abziehscheibe sorgt für eine glatte Messerschneide.

FR Acier inoxydable HORL®

L'acier inoxydable résulte en un tranchant lisse.

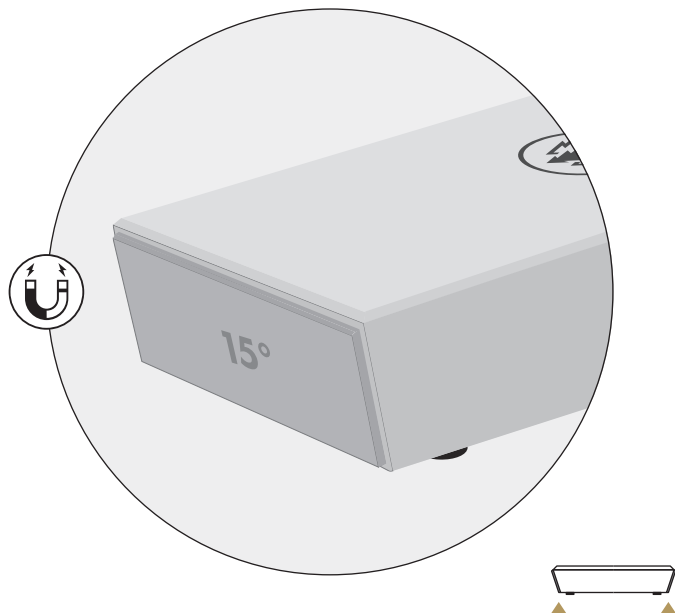
ES Acero inoxidable HORL®

El disco de asentar el filo garantiza un filo liso.

IT Acciaio inossidabile HORL®

Il disco di sbavatura garantisce un tagliente liscio.

ANGLE SUPPORT



EN HORL® 3 Cruise 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 Cruise 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 Support magnétique HORL® 3 Cruise

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.

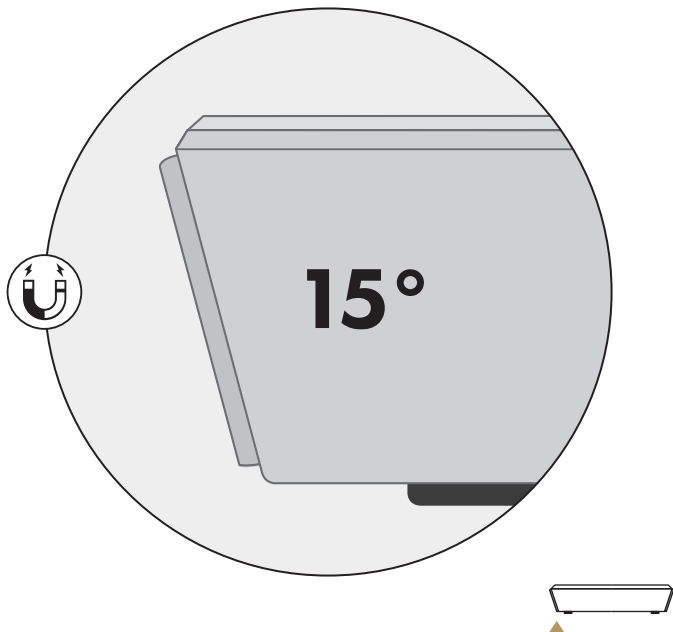
ES Soporte magnético HORL® 3 Cruise

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 Calibro di affilatura HORL® 3 Cruise

Garantisce un angolo di affilatura costante e riproducibile. Il HORL® Grip Pad garantisce una tenuta sicura del coltello grazie al suo effetto antiscivolo.

15° ANGLE



DE 15° Grinding Angle

For a precise 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°

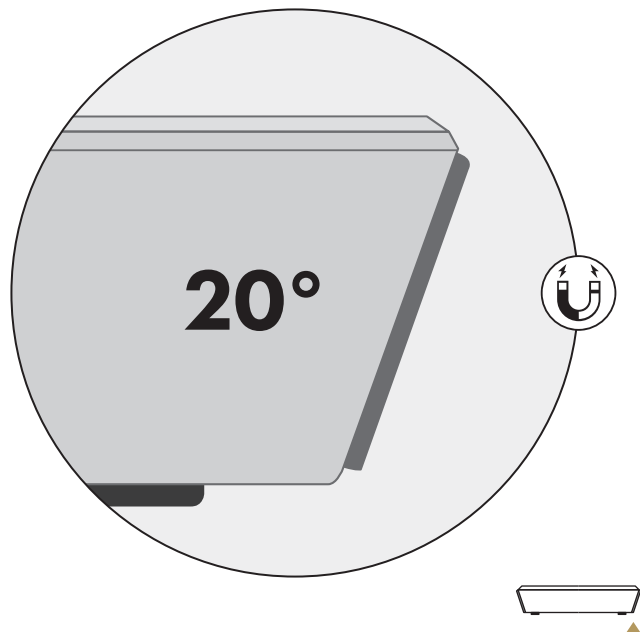
Per un taglio filigranato.



Find the right angle
horl.com/angle-finder



20° ANGLE



DE 20° Grinding Angle

For a robust cutting edge.

DE 20° Schleifwinkel

Sorgt für eine stabile Schneide.

FR Angle d'aiguisage 20°

Pour un tranchant durable.

ES Ángulo de afilado de 20°

Garantiza un filo de corte estable.

IT Angolo di affilatura 20°

Per un taglio stabile.



Find the right angle
horl.com/angle-finder





Operating guide

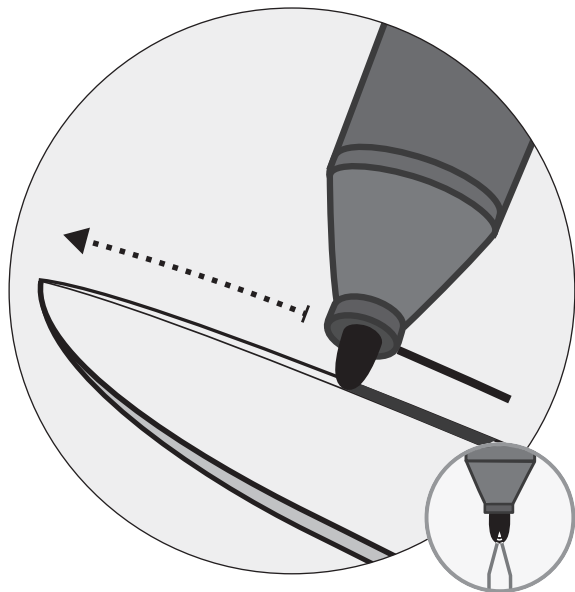
Anleitung

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 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.

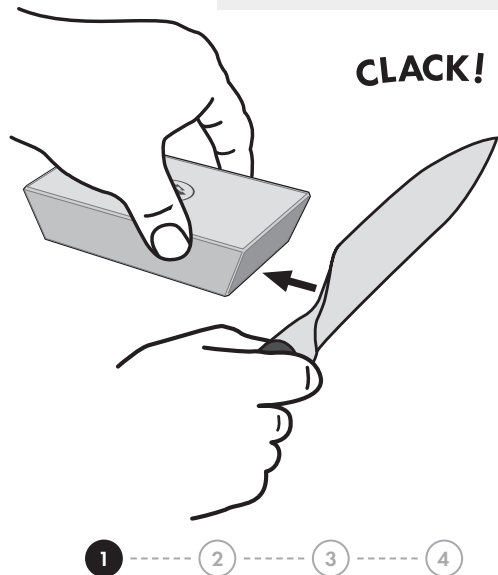
IT Durata dell'affilatura

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.

1. ATTACH



Find the right angle
horl.com/angle-finder



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.

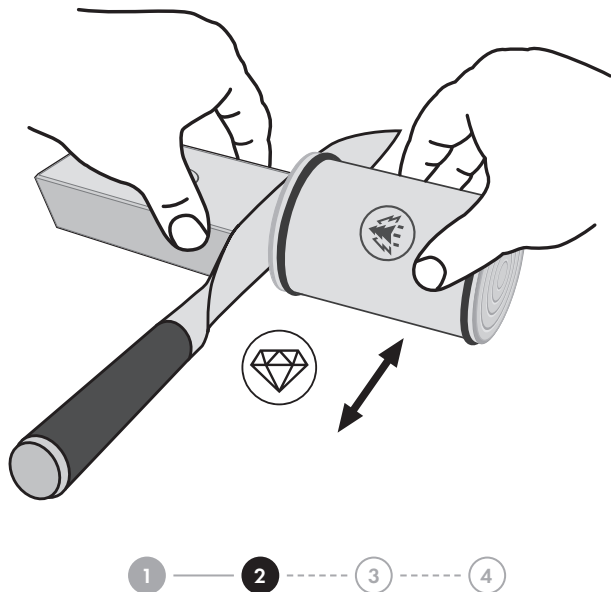
ES Colocar el cuchillo

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.

2. GRIND



EN Grind with the diamond disk

Place the angle support on the work surface and hold it firmly. Position the sharpener such that the diamond disk slightly touches the cutting edge. Gently move it back and forth along the entire cutting edge.

DE Schleifen mit der Diamantscheibe

Schleiflehre auf der Arbeitsfläche fixieren. Rollschleifer an die Klinge herantreiben, bis die Diamantscheibe die Schneide berührt. Schleifer sanft entlang der gesamten Schneide vor- und zurückführen.

FR Aiguiser avec la surface en diamant

Maintenir le support magnétique sur le plan de travail. Approcher la surface en diamant du tranchant. Guider en douceur l'aiguiser d'avant en arrière le long du tranchant.

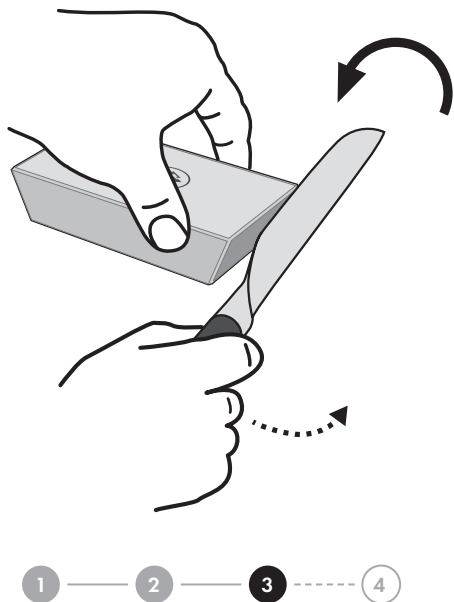
ES Afilarse con el disco de diamante

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

IT Affilare con la mola diamantata

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

3. TURN



(EN) Turn the knife around

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 diamond disk against the other side of the cutting edge.

(DE) Messer drehen und weiterschleifen

Messer seitlich von der Schleiflehre abhebeln.
Messer drehen und Schleifvorgang mit der Diamantscheibe auf der anderen Seite der Schneide wiederholen.

(FR) Retourner la lame et continuer l'aiguisage

Déplacer latéralement la lame pour la détacher du support.
Retourner la lame pour aiguiser l'autre côté du tranchant.
Utiliser l'aiguiser de la même manière que précédemment.

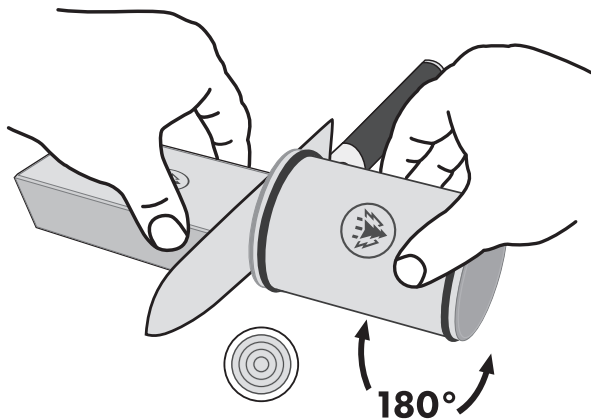
(ES) Girar el cuchillo y seguir afilando

Haga palanca con el cuchillo para liberarlo del soporte magnético.
Gire el cuchillo y repita el proceso de afilado con el disco de diamante por el otro lado.

(IT) Girare il coltello

Fai leva lateralmente sul coltello per rimuoverlo dal calibro di affilatura. Gira il coltello e ripeti il processo di affilatura con la mola diamantata sull'altro lato della lama.

4. HONE



EN Hone using the stainless-steel disk

Repeat the grinding procedure for both sides of the blade using the stainless-steel honing disk.

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 acier inoxydable

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

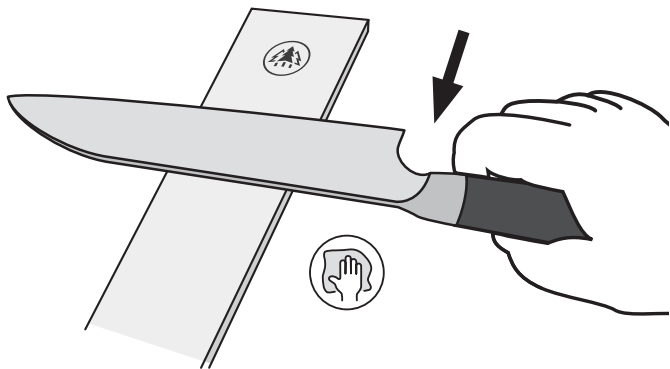
ES Asentar el filo con el disco de acero inoxidable

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 knife with a leather.
Clean the blade thoroughly with water and a towel.

(DE) **Finish und Schneide reinigen**

Für ein professionelles Finish das Messer über Leder abziehen.
Danach das Messer gründlich mit Wasser und 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 avec un torchon de cuisine.

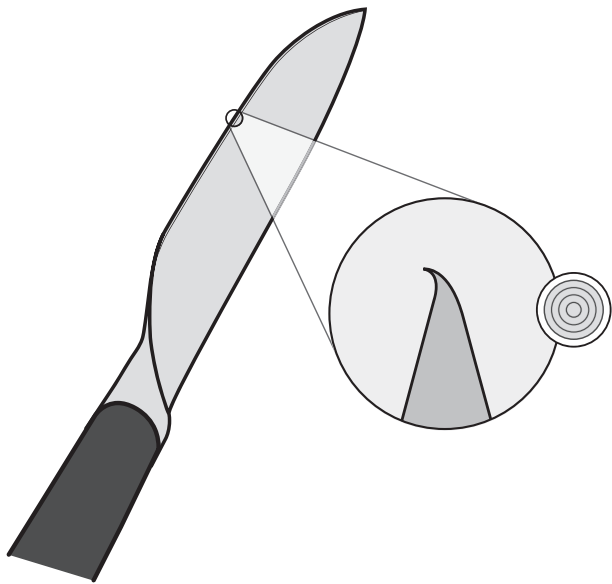
(ES) **Acabado y limpieza del filo**

Para un acabado profesional, pase el cuchillo sobre el cuero.
Antes de usar el cuchillo, aclárelo con agua y límpielo a fondo
con un paño de cocina.

(IT) **Finitura e pulizia della lama**

Per una finitura professionale, passa il coltello sul cuoio.
Sciacquare con acqua prima dell'uso e pulire con un panno da cucina.

REMOVE BURR



EN Remove burr

If the knife scratches or snags while stropping with the leather, repeat the grinding and honing procedure

DE Grat entfernen

Wenn das Messer beim Streichen über das Leder kratzt oder hakt, den Schleifprozess wiederholen, bis der Grat entfernt ist.

FR Éliminer le morfil

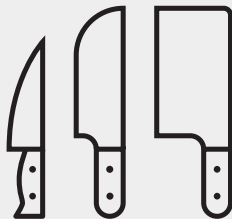
Si la lame racle sur le cuir, aiguiser à nouveau jusqu'à ce que la bavure soit éliminée.

ES Eliminar la rebaba

Si nota que el filo del cuchillo está rugoso o este se engancha durante su limpieza, repita el proceso de afilar hasta eliminar la rebaba por completo.

IT Eliminare la bava

Se il coltello gratta o si impiglia quando lo passi sul cuoio, continua ad affilare fino alla completa eliminazione della bava.



Tips and tricks

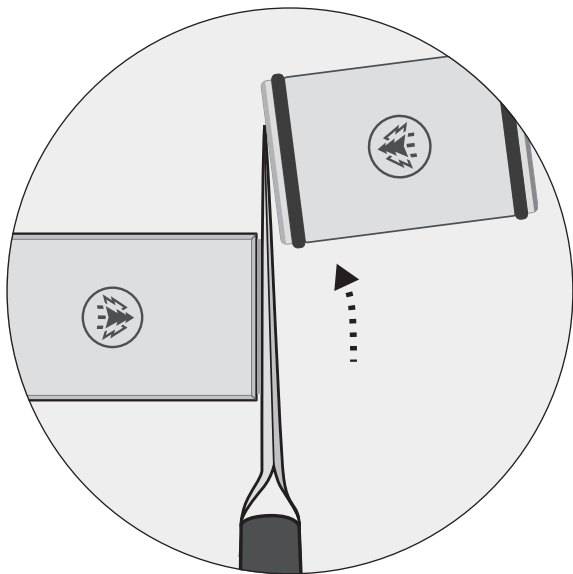
Nützliche Hinweise

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.

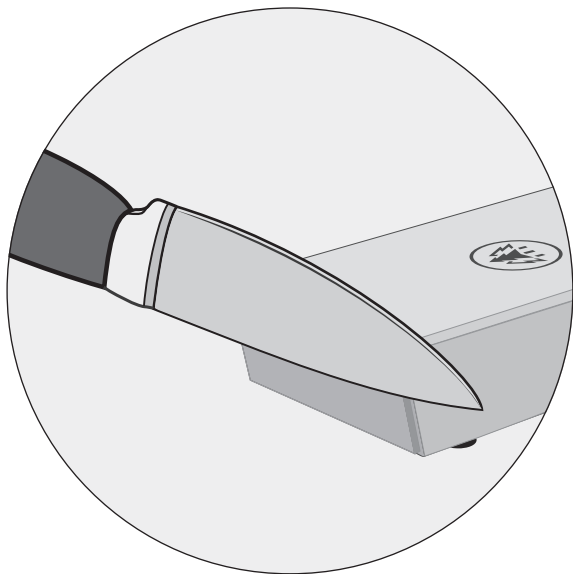
ES Afilarse la punta del cuchillo

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, the magnets will hold it in position.

DE Kleine Messer fixieren

Das Messer so an der Schleiflehre anlegen, dass die Schneide die Schleiflehre überragt. Der Klingenrücken berührt die Arbeitsfläche nicht, die Magneten halten das Messer in Position.

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.

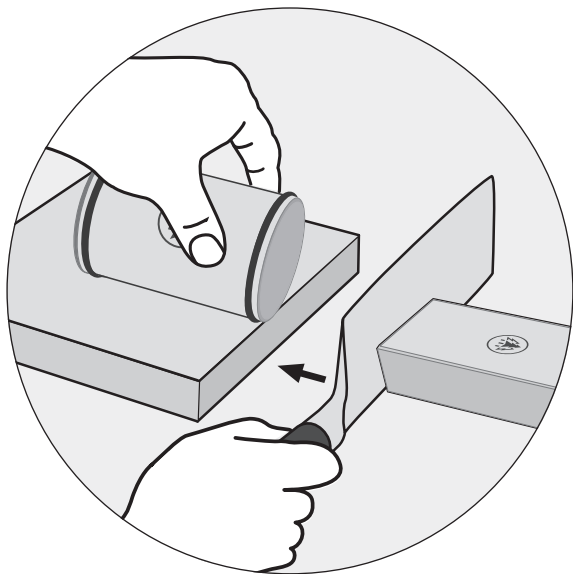
ES Colocación de cuchillos pequeños

Coloque el cuchillo en el soporte magnético de manera que el filo sobresalga por encima del mismo. El cuchillo no toca la superficie de trabajo, los imanes lo mantienen en la posición correcta.

IT Fissare coltelli piccoli

Fissa il coltello al calibro di affilatura, in modo che la lama sporga al di sopra. Il dorso della lama non toccherà la superficie ma i magneti terranno fermo il coltello.

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 disk.

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

Protect the HORL®3 Cruise and the angle support from moisture.
Clean the grinding disks regularly with a pencil eraser.

(DE) Aufbewahrung und Pflege

Den HORL®3 Cruise und die Schleiflehre vor Feuchtigkeit schützen.
Die Schleifscheiben regelmäßig mit einem Radiergummi reinigen.

(FR) Rangement et entretien

Protéger le HORL®3 Cruise et le support magnétique de l'humidité.
Nettoyer régulièrement les surfaces d'aiguisage à l'aide d'une gomme.

(ES) Almacenamiento y cuidado

Proteja el HORL®3 Cruise y el soporte magnético de la humedad.
Limpie regularmente los discos de afilado con una goma de borrar.

(IT) Conservazione e manutenzione

Conserva HORL®3 Cruise e il calibro di affilatura al riparo dall'umidità.
Pulisci regolarmente le mole con una gomma da cancellare.

MORE INFORMATION ON HORL.COM



ANGLE FINDER

The easy way to find
the right angle.



PERSONAL SUPPORT

The HORL team offers
assistance in 5 languages.



MORE MANUALS

Find instructions in
your own language.



FAQ & TUTORIALS

Tips and tricks about
using our products.

HORL 1993 GmbH

Breisacher Str. 86 · 79110 Freiburg · Germany
info@horl.com · www.horl.com



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