



OSTŘIČ NOŽŮ OSTRIČ NOŽOV 141132

CZ

Návod – ostříč nožů

Brousek se třemi břity pro různé typy opracování čepele – od hrubého broušení až k jemnému dobroušení čepele dle potřeby.

Výrobek je opatřen regulátorem s možností snadno nastavit sklon broušení čepele, což usnadňuje přizpůsobení jednotlivým potřebám a typu broušení a stejně tak velikostem nožů.

- nastavení provádějte pomocí otáčení regulátoru po nebo proti směru hodinových ručiček
- úhel nastavení je určen číslem na regulátor SHARPENING ANGLE
- nastavený úhel je označen na boční rysce s nápisem ANGLE ADJUST – číslo, které je v zákrytu s ryskou indikuje zvolený a nastavený úhel pro všechny 3 brusné břity.

Třístupňový systém broušení

COARSE – břity k hrubému opracování čepele – základní broušení a úprava

CRUDE – břity k přesné úpravě a tvarování čepele zaručující správný řez

FINE – břity k jemnému a dokonalému dobroušení a doleštění čepele

Brousek obsahuje dvě protiskluzové plochy zabudované v jeho základně tak, aby byla zaručena maximální bezpečnost při manipulaci a použití. Ergonomická rukojeť slouží k snadnému a pevnému uchycení během procesu broušení.

Pro ostření nůžek je k dispozici speciální otvor s brusným válečkem – na výrobku jej snadno naleznete, je označen symbolem nůžek.

Orientační nastavení úhlu broušení (Common Sharpening Angles)

Filetovací nůž/Knives Fillet = 16°

Kuchyňský nůž (např. typ santoku) /Kitchen Knives (Asian) = 16°

Kuchyňský nůž (klasický)/Kitchen Knives (american/Euro) = 20°

kapesní nůž/Pocket Knives = 20°

lovecký nůž/Hunting Knives = 22°

taktický nůž/Tactical Knives = 22°

Návod – ostrič nožov

Brúska s tromi čepieľkami pre rôzne typy opracovania čepele – od hrubého brúsenia až po jemné dobrúsenie čepele podľa potreby.

Výrobok je opatrený regulátorom s možnosťou ľahko nastaviť sklon brúsenia čepele, čo uľahčuje prispôsobenie jednotlivým potrebám a typu brúsenia a rovnako tak veľkostiam nožov.

- nastavenie vykonávajúte pomocou otáčenia regulátora po alebo proti smeru hodinových ručičiek
- uhol nastavenia je určený číslom na regulátor SHARPENING ANGLE
- nastavený uhol je označený na bočnej rýse s nápisom ANGLE ADJUST – číslo, ktoré je v zákrýte s rýskou indikuje zvolený a nastavený uhol pre všetky 3 brúsne čepele.

Trojstupňový systém brúsenia

COARSE – brity na hrubé opracovanie čepele – základné brúsenie a úprava
CRUDE – brity na presnú úpravu a tvarovanie čepele zaručujúce správny rez
FINE – brity na jemné a dokonalé dobrúsenie a doleštenie čepele

Brúska obsahuje dve protišmykové plochy zabudované v jej základni tak, aby bola zaručená maximálna bezpečnosť pri manipulácii a použití. Ergonomická rukoväť slúži na ľahké a pevné uchytenie počas procesu brúsenia.

Na ostrenie nožníc je k dispozícii špeciálny otvor s brusným valčekom – na výrobku ho ľahko nájdete, je označený symbolom nožníc.

Orientačné nastavenia uhla brúsenia (Common Sharpening Angles)

Filetovací nôž/Knives Fillet = 16°

Kuchynský nôž (napr. typ santoku) /Kitchen Knives (Asian) = 16°

Kuchynský nôž (klasický)/Kitchen Knives (american/Euro) = 20°

vreckový nôž/Pocket Knives = 20°

poľovnícky nôž/Hunting Knives = 22°

taktický nôž/Tactical Knives = 22°