

NÁVOD
INSTRUKCJA

orion

OSTŘIČ NOŽŮ 6v1
OSTRIČ NOŻOV 6v1
KNIFE SHARPENER 6in1



OSTŘIČ NA NOŽE 6 v 1

Víceúčelový ostříč nožů 6 v 1 můžeme využít od hrubého po jemné ostření nožů, nůžek, vlnitých nožů na chléb a jednostranné nože sushi. Jednotlivé úrovně ostření se vybírají otočným kolečkem, které umožňuje snadný výběr optimálního režimu podle konkrétního typu nože.

Univerzální, skladný a snadno použitelný. Udrží vaše nože vždy dokonale ostré. Snadná obsluha – ideální i pro začátečníky, kteří chtějí udržet své nože v perfektním stavu bez odborných znalostí.

Protiskluzová silikonová podložka pokrývající celou spodní část zajišťuje stabilitu při používání. Snadné použití, stačí několikrát protáhnout čepel mezi brusnými břity a nůž je opět ostrý. Lehký, kompaktní, snadno přenosný.

Úroveň 1: *Broušení*

Ostříčí břity pro hrubé broušení z karbidu jsou navrženy tak, aby se při nastavení daného úhlu opravilo velmi tupé nebo poškozené ostří a rychle se nabrousilo.

Brusný materiál: karbid.

Úroveň 2: *Denní ostření*

Je určeno pro běžné každodenní ostření či dobroušení nožů.

Brusný materiál: keramika o zrnitosti #320.

Úroveň 3: *Jemné dobroušení*

Vyhlazuje a zostruje čepel nože do finální podoby. Je určeno pro každodenní lehké broušení a údržbu již ostrého nože.

Brusný materiál: keramika o zrnitosti #1000.

Úroveň 4: *Nůžky*

Snadno nabrousí všechny typy nůžek bez nutnosti demontáže. Otevřete nůžky, umístěte je ostřím na ostříč břit a smýkejte jimi tam a zpět, dokud nebudou ostré.

Brusný materiál: keramika o zrnitosti #320.



Úroveň 5: Jednostranný výbrus

Jednostranný výbrus je vhodný pro nože, jejichž čepel je ostřená pouze z jedné strany, zatímco druhá strana je plochá nebo téměř plochá. Tento typ ostří je typický pro tradiční japonské kuchyňské nože, které slouží např. pro výrobu sushi – pro hladký řez rybího masa. Dále se může jednat o některé druhy filetovacích či zeleninových nožů.

Vložte nůž do brusného otvoru, nakloňte nůž dopředu asi o úhlu 15° a poté lehce táhněte ostřím od paty ke špičce nože.

Brusný materiál: karbid.

Úroveň 6: Nůž na pečivo (vlnité ostří)

Vložte nůž do brusného otvoru a poté nůž lehce táhněte ostřím od paty ke špičce nože.

Brusný materiál: keramika o zrnitosti #1000.



NÁVOD NA OSTŘENÍ:

Vložte čepel nože do drážky, nakloňte špičku čepele mírně směrem dolů a protáhněte čepel od paty ke špičce plynulým rovnoměrným tahem a mírným tlakem dolů. Vždy ostřete nůž jedním směrem, a to od paty ke špičce čepele. Opakujte 8–10krát nebo než je ostří nože dostatečně nabroušené, počet tahů závisí na ostrosti nebo poškození čepele nože.

Po dokončení ostření odstraňte z nože zbylé kovové části.

Nepoužívejte k ostření keramických nožů.

Údržba a čištění

Po použití otřete ostříč vlhkým hadříkem.

Neponořujte do vody, neoplachujte pod tekoucí vodou, neumývejte v myčce.

Skládujte na suchém místě.

Bezpečnostní upozornění

Uchovávejte mimo dosah dětí.

Nepoužívejte na zlomené nebo poškozené čepele.

Při broušení dbejte zvýšené opatrnosti – ostří je po nabroušení velmi ostré.

BRÚSKA NA NOŽE 6 v 1

Viacúčelová brúska na nože 6 v 1 je vhodná na hrubé aj jemné brúsenie nožov, nožníc, vlnitých nožov na chlieb a jednostranných sushi nožov. Jednotlivé úrovne brúsenia sa volia otočným kolieskom, ktoré umožňuje jednoduchý výber optimálneho režimu podľa konkrétneho typu noža.

Univerzálna, skladná a ľahko použiteľná. Udržiava vaše nože vždy dokonale ostré. Jednoduchá obsluha – ideálna aj pre začiatočníkov, ktorí chcú udržať svoje nože v perfektnom stave bez odborných znalostí.

Protišmyková silikónová podložka po celej spodnej časti zaisťuje stabilitu pri používaní. Jednoduché použitie – stačí niekoľkokrát potiahnuť čepeľ medzi brúsnymi britmi a nôž je opäť ostrý. Ľahká, kompaktná, ľahko prenosná.

Úroveň 1: *Brúsenie*

Brúsne britvy na hrubé brúsenie z karbidu sú navrhnuté tak, aby sa pri nastavení daného uhla opravilo veľmi tupé alebo poškodené ostrie a rýchlo sa nabrúsilo. Brúsny materiál: karbid.

Úroveň 2: *Denné brúsenie*

Je určené na bežné každodenné brúsenie alebo doostrenie nožov. Brúsny materiál: keramika o zrnitosti #320.

Úroveň 3: *Jemné doostrenie*

Vyhladzuje a doostruje čepeľ noža do finálnej podoby. Je určené na každodenné ľahké brúsenie a údržbu už ostrého noža.

Brúsny materiál: keramika o zrnitosti #1000.

Úroveň 4: *Nožnice*

Ľahko nabrúsi všetky typy nožníc bez nutnosti demontáže. Otvorte nožnice, umiestnite ich ostrím na brúsny brit a pohybuje nimi tam a späť, kým nebudú ostré.

Brúsny materiál: keramika o zrnitosti #320.



Úroveň 5: Jednostranný výbrus

Jednostranný výbrus je vhodný pre nože, ktorých čepeľ je brúsená iba z jednej strany, zatiaľ čo druhá strana je plochá alebo takmer plochá. Tento typ ostria je typický pre tradičné japonské kuchynské nože, ktoré slúžia napr. na prípravu sushi – na hladké rezanie rybieho mäsa. Ďalej môže ísť o niektoré druhy filetovacích alebo zeleninových nožov. Vložte nôž do brúsneho otvoru, nakloňte nôž dopredu asi pod uhlom 15° a potom jemne ťahajte ostrím od päty ku špičke noža.

Brúsny materiál: karbid.

Úroveň 6: Nôž na pečivo (vlnité ostrie)

Vložte nôž do brúsneho otvoru a potom ho ľahko ťahajte ostrím od päty po špičku noža.

Brúsny materiál: keramika o zrnitosti #1000.



NÁVOD NA BRÚSENIE:

Vložte čepeľ noža do drážky, nakloňte špičku čepele mierne smerom nadol a ťahajte čepeľ od päty ku špičke plynulým rovnomerným ťahom s miernym tlakom nadol. Vždy brúsime nôž jedným smerom, a to od päty ku špičke čepele. Opakujte 8–10krát alebo kým nie je ostrie noža dostatočne nabrúsené, počet ťahov závisí od ostrosti alebo poškodenia čepele noža.

Po dokončení brúsenia odstráňte z noža zvyšné kovové časti.

Nepoužívajte na brúsenie keramických nožov.

Údržba a čistenie

Po použití utrite brúsku vlhkou handričkou.

Neponárajte do vody, neoplachujte pod tečúcou vodou, neumývajte v umývačke riadu.

Skladujte na suchom mieste.

Bezpečnostné upozornenie

Uchovávať mimo dosahu detí.

Nepoužívajte na zlomené alebo inak poškodené čepele.

Pri brúsení dbajte na zvýšenú opatrnosť – ostrie je po nabrúsení veľmi ostré.

OSTRZAŁKA DO NOŻY 6 w 1

Wielofunkcyjna ostrzałka do noży 6 w 1 może być używana do ostrzenia od grubego po delikatne ostrzenie noży, nożyczek, noży ząbkowanych do pieczywa oraz noży jednostronnych do sushi. Poszczególne poziomy ostrzenia wybiera się za pomocą pokrętle, które umożliwia łatwy wybór optymalnego trybu w zależności od rodzaju noża.

Uniwersalna, kompaktowa i łatwa w użyciu. Utrzymuje Twoje noże zawsze idealnie ostre. Łatwa obsługa – idealna również dla początkujących, którzy chcą utrzymać swoje noże w doskonałym stanie bez specjalistycznej wiedzy.

Antypoślizgowa silikonowa podkładka pokrywająca całą dolną część zapewnia stabilność podczas użytkowania. Łatwa w użyciu – wystarczy kilkukrotnie przeciągnąć ostrze między ostrzałkami i nóż znów jest ostry. Lekka, kompaktowa, łatwa do przenoszenia.

Poziom 1: Ostrzenie wstępne

Ostrzałki z węgla spiekanego do grubego ostrzenia są zaprojektowane tak, aby przy ustawieniu odpowiedniego kąta naprawić bardzo tępe lub uszkodzone ostrze i szybko je naostrzyć.

Materiał ścierny: węgiel.



Poziom 2: Ostrzenie codzienne

Przeznaczone do codziennego ostrzenia lub podostrzania noży.

Materiał ścierny: ceramika o ziarnistości #320.

Poziom 3: Delikatne podostrzanie

Wygladza i wyostrza ostrze noża do końcowej formy. Przeznaczone do codziennego lekkiego ostrzenia i pielęgnacji już ostrych noży.

Materiał ścierny: ceramika o ziarnistości #1000.

Poziom 4: Nożyczki

Łatwo naostrzy wszystkie typy nożyczek bez konieczności demontażu. Otwórz nożyczki, umieść je ostrzem na ostrzałce i przesuwaj tam i z powrotem, aż będą ostre.

Materiał ścierny: ceramika o ziarnistości #320.

Poziom 5: Ostrzenie jednostronne

Ostrzenie jednostronne jest odpowiednie dla noży, których ostrze jest szlifowane tylko z jednej strony, podczas gdy druga strona jest płaska lub prawie płaska. Ten typ ostrza jest typowy dla tradycyjnych japońskich noży kuchennych, które służą np. do przygotowywania sushi – do gładkiego cięcia rybiego mięsa. Może to również dotyczyć niektórych rodzajów noży do filetowania lub noży do warzyw. Włóż nóż do otworu ostrzałki, pochyl ostrze do przodu pod kątem około 15° i lekko przeciągnij ostrzem od nasady do czubka noża. Materiał ścierny: węglik.

Poziom 6: Nóż do pieczywa (ząbkowane ostrze)

Włóż nóż do otworu ostrzałki, a następnie lekko przeciągaj ostrzem od nasady aż po czubek noża. Materiał ścierny: ceramika o ziarnistości #1000.



INSTRUKCJA OSTRZENIA:

Włóż ostrze noża do rowka, pochyl czubek ostrza lekko w dół i przeciągnij ostrze od nasady do czubka płynnym, równomiernym ruchem z lekkim naciskiem w dół. Zawsze ostrz nóż w jednym kierunku – od nasady do czubka ostrza. Powtórz 8–10 razy lub do momentu, gdy ostrze będzie wystarczająco ostre – liczba przeciągnięć zależy od stopnia stępienia lub uszkodzenia ostrza.

Po zakończeniu ostrzenia usuń z noża resztki metalu.
Nie używać do ostrzenia noży ceramicznych

Konserwacja i czyszczenie

Po użyciu przetrzyj ostrzałkę wilgotną ściereczką.
Nie zanurzać w wodzie, nie płukać pod bieżącą wodą, nie myć w zmywarce.
Przechowywać w suchym miejscu.

Środki ostrożności

Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Nie używać do złamanych lub uszkodzonych ostrzy.
Podczas ostrzenia zachować szczególną ostrożność – ostrze po naostrzeniu jest bardzo ostre.

NÁVOD
INSTRUKCJA

orion

OSTŘIČ NOŽŮ 6v1
OSTRIČ NOŻOV 6v1
KNIFE SHARPENER 6in1

