

Bezpečnostné upozornenie

Uchovávať mimo dosahu detí. Nepoužívať na zlomené alebo výrazne poškodené čepele. Pri brúsení dbajte na zvýšenú opatrnosť – ostrie je po nabrúsení veľmi ostré.

PL

RĘCZNA OSTRZAŁKA DO NOŻY

Uniwersalna, kompaktowa i łatwa w użyciu ręczna ostrzałka pomoże szybko i bezpiecznie przywrócić ostrość noży.

Dwa rodzaje elementów ściernych umożliwiają obróbkę ostrza – od ostrzenia zgrubnego po dokładne wykończenie, w zależności od potrzeb. Kąt ostrzenia wynosi 18°.

Ostrzałka ma ergonomiczny kształt zapewniający wygodny chwyt, a antypoślizgowa podstawa gwarantuje bezpieczne i komfortowe ostrzenie noży. Lekka, kompaktowa i praktyczna – idealna do łatwego przenoszenia.

Instrukcja użytkowania

Ostrzałka przeznaczona jest do metalowych noży z klasycznym prostym ostrzem. Umieść ostrzałkę na równym i stabilnym podłożu i włóż nóż do odpowiedniej szczeliny ostrzącej.

Do **ostrzenia zgrubnego** użyj szczeliny z materiałem ściernym z węgla, który naprawi bardzo tępe lub uszkodzone ostrze i szybko je naostrzy.

Do **dokładnego ostrzenia** użyj szczeliny z elementem ceramicznym o ziarnistości #1000, która służy do wygładzenia i końcowego wyostrzenia ostrza.

Ostrzenie zgrubne zawsze zakończ ostrzeniem dokładnym.

Dokładne ostrzenie można stosować również samodzielnie do utrzymania ostrości podczas codziennego, szybkiego ostrzenia.

Włóż ostrze noża do odpowiedniej szczeliny, lekko pochyl końcówkę ostrza w dół i przeciągnij je od nasady do czubka płynnym ruchem z lekkim naciskiem. Zawsze ostrz nóż w jednym kierunku – od nasady do czubka.

Powtórz co najmniej 3–5× lub w zależności od potrzeby, w zależności od stopnia stępienia lub uszkodzenia ostrza. Po zakończeniu ostrzenia usuń z ostrza pozostałości metalu. Nie używać do ostrzenia noży ceramicznych.

Konserwacja i czyszczenie

Po użyciu wyczyść ostrzałkę dołączoną szczoteczką umieszczoną w dolnej części. W razie potrzeby przetrzyj wilgotną ściereczką. Nie zanurzać w wodzie, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce. Przechowywać w suchym miejscu.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Nie używać do złamanych lub poważnie uszkodzonych ostrzy. Podczas ostrzenia zachować szczególną ostrożność – ostrze po naostrzeniu jest bardzo ostre.

orion

OSTŘIČ NOŽŮ 2v1
OSTRIČ NOŽOV 2v1
KNIFE SHARPENER 2in1



1. hrubé ostření / hrubé ostrenie /
ostrzenie zgrubne
2. jemné dobroušení / jemné doostrenie /
ostrzenie dokładne
3. kartáček / kartáčík / szczoteczkak

141138

NÁVOD K POUŽITÍ

NÁVOD NA POUŽITIE

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

CZ

RUČNÍ OSTŘIČ NOŽŮ

Univerzální, skladný a snadno použitelný ruční ostříč vám pomůže rychle a bezpečně obnovit ostrost nožů.

Dva druhy brusných břitů umožňují opracování čepele od hrubého ostření až po jemné dobroušení dle potřeby. Brusný úhel pro ostření je 18°.

Ostříč má ergonomický tvar pro pohodlné uchopení a společně s protiskluzovou základnou zajišťuje bezpečné a komfortní broušení nožů. Lehký, kompaktní a praktický – ideální pro snadné přenášení.

Návod k použití

Ostříč je určen pro kovové nože s klasickým rovným ostrím. Umístěte ostříč na rovný a pevný povrch a vložte nůž do příslušné ostřicí drážky.

Pro **hrubé ostření** použijte drážku s brusným materiálem z karbidu, který opraví velmi tupé nebo poškozené ostří a rychle ho nabrousí.

Pro **jemné dobroušení** použijte drážku s keramickým prvkem o zrnitosti #1000, která slouží k vyhlazení a finálnímu doostření čepele.

Hrubé ostření vždy zakončete jemným dobroušením. **Jemné dobroušení** lze použít i samostatně pro udržení ostrosti při každodenním rychlém broušení.

Vložte čepel nože do příslušné drážky, nakloňte špičku čepele mírně dolů a protáhněte čepel od paty ke špičce plynulým tahem s mírným tlakem.

Nůž vždy ostřete jedním směrem – od paty ke špičce. Opakujte alespoň 3–5×, případně dle potřeby, podle stupně otupení nebo poškození čepele.

Po dokončení ostření odstraňte z čepele zbytky kovu. Nepoužívejte pro ostření keramických nožů.

Údržba a čištění

Po použití ostříč očistěte přiloženým kartáčkem umístěným ve spodní části. V případě potřeby otřete vlhkým hadříkem. Neponořujte do vody, neoplachujte pod tekoucí vodou ani neumývejte v myčce. Skladujte na suchém místě.

Bezpečnostní upozornění

Uchovávejte mimo dosah dětí. Nepoužívejte na zlome-

né nebo výrazně poškozené čepele. Při broušení dbejte zvýšené opatrnosti – ostří je po nabroušení velmi ostré.

SK

RUČNÝ OSTRIČ NOŽOV

Univerzálny, skladný a jednoducho použiteľný ručný ostrič vám pomôže rýchlo a bezpečne obnoviť ostrosť nožov. Dva druhy brúsnych britov umožňujú opracovanie čepele od hrubého ostrenia až po jemné doostrenie podľa potreby. Uhol ostrenia je 18°.

Ostrič má ergonomický tvar pre pohodlné uchopenie a spolu s protišmykovou základňou zabezpečuje bezpečné a komfortné brúsenie nožov. Ľahký, kompaktný a praktický – ideálny na jednoduché prenášanie.

Návod na použitie

Ostrič je určený na kovové nože s klasickým rovným ostrím. Umiestnite ostrič na rovný a pevný povrch a vložte nôž do príslušnej ostriacej drážky.

Na **hrubé ostrenie** použite drážku s brúsnym materiálom z karbidu, ktorý opraví veľmi tupé alebo poškodené ostrie a rýchlo ho nabrousí.

Na **jemné doostrenie** použite drážku s keramickým prvkom so zrnitosťou #1000, ktorá slúži na vyhladenie a finálne doostrenie čepele.

Hrubé ostrenie vždy zakončíte jemným doostrením. **Jemné doostrenie** môžete použiť aj samostatne na udržiavanie ostrosti pri každodennom rýchlom brúsení.

Vložte čepeľ noža do príslušnej drážky, nakloňte špičku čepele mierne nadol a potiahnite čepeľ od päty k špičke plynulým ťahom s miernym tlakom.

Nôž vždy ostrite jedným smerom – od päty k špičke. Opakujte aspoň 3–5× alebo podľa potreby, v závislosti od stupňa otupenia alebo poškodenia čepele. Po dokončení ostrenia odstraňte z čepele zvyšky kovu. Nepoužívajte na ostrenie keramických nožov.

Údržba a čistenie

Po použití ostrič očistite priloženým kartáčikom umiestneným v spodnej časti. V prípade potreby utrite vlhkou handričkou. Neponárajte do vody, neoplachujte pod tečúcou vodou ani neumývajte v umývačke riadu. Skladujte na suchom mieste.