

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Po použití ostříč očistite přiloženým kartáčkem. V případě potřeby utřete vlhkou handričkou. Neponárajte do vody, neoplachujte pod tečou vodou, neumývejte v umývačce riadu. Skladujte na suchom mieste.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

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

PL RĘCZNA OSTRZAŁKA DO NOŻY I NOŻYCZEK Z UCHWYTEM

Uniwersalna, kompaktowa i łatwa w użyciu ręczna ostrzałka pomoże szybko i bezpiecznie przywrócić ostrość noży i nożyczek. Zapewnia delikatne, efektywne i równomierne ostrzenie oraz gwarantuje precyzyjny efekt. Ostrzałka przeznaczona jest do metalowych noży, tasaków, a dzięki specjalnemu otworowi także do nożyczek i noży ząbkowanych do pieczywa. Podstawa ostrzałki wyposażona jest w elementy antypoślizgowe, które wraz z uchwytem zapewniają wygodną i bezpieczną obsługę podczas ostrzenia. Lekka, kompaktowa, praktyczna, łatwa do przenoszenia.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Umieść ostrzałkę na równym i stabilnym podłożu i włóż nóż do odpowiedniej szczeliny ostrzącej. Ostrzałka z trzema rodzajami elementów ściernych umożliwia stopniową obróbkę ostrza przy użyciu różnych materiałów ściernych. Każdy etap ma inny cel – od zgrubnego kształtowania po końcowe

polerowanie. Szczeliny 1–3 przeznaczone są do metalowych noży z klasycznym prostym ostrzem. Kąt ostrzenia wynosi 16°.

1. Ostrzenie zgrubne

Pierwsza szczelina z materiałem ściernym z węgla służy do szybkiego przywrócenia i ukształtowania ostrza bardzo tępych lub uszkodzonych noży oraz wygładza nierówności na ostrzu.

2. Ostrzenie dokładne

Druga szczelina wykorzystuje syntetyczny diamentowy materiał ścierny o ziarnistości #600 do wygładzenia śladów po ostrzeniu zgrubnym, doprecyzowuje kształt ostrza i zwiększa jego ostrość.

3. Polerowanie

Trzecia szczelina zawiera ceramiczny element ścierny o ziarnistości #1000. Służy do końcowego wygładzenia i wypolerowania ostrza, usuwa zadziory powstałe w poprzednich etapach i pozostawia bardzo gładkie ostrze. Ten etap poprawia nie tylko ostrość, ale także trwałość ostrza.

Ostrzenie zgrubne zawsze zakończ ostrzeniem dokładnym i polerowaniem. Ostrzenie dokładne i polerowanie można stosować również samodzielnie do utrzymania ostrości podczas codziennego, szybkiego ostrzenia.

4. Nożyczki i noże ząbkowane

Czwarta szczelina z ceramicznym materiałem ściernym o ziarnistości #1000 służy do ostrzenia nożyczek bez konieczności ich demontażu oraz noży do pieczywa z ostrzem ząbkowanym (patrz oznaczenia symboli).



Włóż ostrze noża do odpowiedniej szczeliny, lekko pochyl końcówkę ostrza w dół i przeciągnij je od nasady do czubka płynnym, równomiernym 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 ostrości 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. 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 uszkodzonych ostrzy. Podczas ostrzenia zachować szczególną ostrożność – ostrze po naostrzeniu jest bardzo ostre.

orion

**OSTŘIČ NOŽŮ S RUKOJETÍ
OSTRIČ NOŽOV S RUKOVÄŤOU
KNIFE SHARPENER WITH HANDLE**

- 1 Hrubé ostření/Hrubé ostrenie/ Ostrzenie zgrubne
- 2 Jemné dobroušení/Jemné doostrenie/Ostrzenie dokładne
- 3 Leštění/Leštenie/Polerowanie



141139
NÁVOD K POUŽITÍ
NÁVOD NA POUŽITIE
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

CZ RUČNÍ OSTŘIČ NOŽŮ A NŮŽEK S RUKOJETÍ

Univerzální, skladný a snadno použitelný ruční ostříč vám pomůže rychle a bezpečně obnovit ostrost nožů i nůžek. Zajišťuje šetrné, efektivní a rovnoměrné ostření a zaručuje precizní výsledek. Ostříč je určen pro kovové nože a sekáčky, a díky speciálnímu otvoru také pro nůžky a vlnité nože na chléb. Základna ostříče je opatřena protiskluzovými prvky, které spolu s ergonomickou rukojetí zajišťují pohodlnou a bezpečnou manipulaci při broušení. Lehký, kompaktní a praktický – ideální pro snadné přenášení.

NÁVOD K POUŽITÍ

Umístěte ostříč na rovný a pevný povrch a vložte nůž do příslušné ostřicí drážky. Ostříč se třemi druhy brusných břitů umožňuje postupné opracování ostří pomocí různých brusných materiálů. Každá fáze má jiný účel – od hrubého tvarování až po finální leštění. Drážky 1–3 jsou určeny pro kovové nože s klasickým rovným ostřím. Brusný úhel pro ostření je 16°.

1. Hrubé ostření

První drážka s brusným materiálem z karbidu slouží k rychlému obnovení a vytvarování ostří u velmi tupých nebo poškozených nožů a vyhlazuje nerovnosti na čepeli.

2. Jemné dobroušení

Druhá drážka využívá syntetický diamantový brusný materiál se zrnitostí #600 k vyhlazení stop po hrubém ostření, zpřesňuje tvar ostří a zvyšuje jeho ostrost.

3. Leštění

Třetí drážka obsahuje keramický brusný prvek o zrnitosti #1000. Slouží k finálnímu vyhlazení a vyleštění ostří, odstraňuje otřepy vzniklé při předchozích krocích a zanechává velmi hladké ostří. Tento krok zlepšuje nejen ostrost, ale i životnost čepele.

Hrubé ostření vždy zakončete jemným dobroušením a leštěním. Jemné dobroušení a leštění lze použít také samostatně k udržení ostrosti při každodenním rychlém broušení.

4. Nůžky a vlnité nože

Čtvrtá drážka s keramickým brusným materiálem o zrnitosti #1000 slouží k broušení nůžek bez nutnosti jejich demontáže a také nožů na pečivo s vlnitým ostřím (viz označení symboly).



Vložte čepel nože do příslušné drážky, nakloňte špičku čepele mírně dolů a protáhněte ji od paty ke špičce plynulým tahem s mírným tlakem. Nůž vždy ostřete jedním směrem – od paty ke špičce. Opakujte alespoň 3–5× nebo podle potřeby, v závislosti na stupni otupení či poškození čepele. Po dokončení ostření odstraňte z čepele zbytky kovu. Nepoužívejte k ostření keramických nožů.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Po použití ostříč očistěte přiloženým kartáčkem. V případě potřeby jej 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 zlomené nebo výrazně poškozené čepele. Při broušení dbejte zvýšené opatrnosti – ostří je po nabroušení velmi ostré.

SK

RUČNÝ OSTŘIČ NOŽOV A NOŽNÍC S RUKOVÄŤOU

Univerzálny, skladný a jednoducho použiteľný ručný ostrič vám pomôže rýchlo a bezpečne obnoviť ostrosť nožov aj nožníc. Zabezpečuje šetrné, efektívne a rovnomerné ostrenie a zaručuje presný výsledok. Ostrič je určený pre kovové nože, sekáčky a vďaka špeciálnemu otvoru aj pre nožnice a vlnité nože na chlieb. Základňa ostriča je vybavená protišmykovými plochami, ktoré spolu s rukoväťou zabezpečujú pohodlnú a bezpečnú manipuláciu pri brúsení. Ľahký, kompaktný, praktický, ľahko prenosný.

FNÁVOD NA POUŽITIE

Umiestnite ostrič na rovný a pevný povrch a vložte nôž do príslušnej ostriacej drážky. Ostrič nožov s tromi druhmi brúsnych britov umožňuje postupné fopracovanie ostria pomocou rôznych brúsnych materiálov. Každá fáza má iný účel – od hrubého tvarovania až po finálne leštenie. Drážky 1–3 sú určené pre kovové nože s klasickým rovným ostrím. Uhol ostrenia je 16°.

1. Hrubé ostrenie

Prvá drážka s brúsnyim materiálom z karbidu slúži na rýchle obnovenie a vytvarovanie ostria pri veľmi tupých alebo poškodených nožoch a vyhladzuje nerovnosti na čepeli.

2. Jemné doostrenie

Druhá drážka využíva syntetický diamantový brúsny materiál so zrnitosťou #600 na vyhladenie stôp po hrubom ostrení, spresňuje tvar ostria a zvyšuje jeho ostrosť.

3. Leštenie

Tretia drážka obsahuje keramický brúsny prvok so zrnitosťou #1000. Slúži na finálne vyhladenie a vyleštenie ostria, odstraňuje otřepy vzniknuté v predchádzajúcich krokoch a zanecháva veľmi hladké ostrie. Tento krok zlepšuje nielen ostrosť, ale aj životnosť čepele.

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

4. Nožnice a vlnité nože

Štvrtá drážka s keramickým brúsnyim materiálom so zrnitosťou #1000 slúži na brúsenie nožníc bez potreby ich demontáže a nožov na pečivo s vlnitým ostrím (pozri označené symboly).



Vložte čepel noža do príslušnej drážky, nakloňte špičku čepele mierne nadol a potiahnite čepel od päty k špičke plynulým rovnomerným tahom s miernym tlakom nadol. Nôž vždy ostrite jedným smerom – od päty k špičke. Opakujte aspoň 3–5× alebo podľa potreby, v závislosti od ostrosti alebo poškodenia čepele noža. Po dokončení ostrenia odstraňte z noža zvyšky kovu. Nepoužívajte na ostrenie keramických