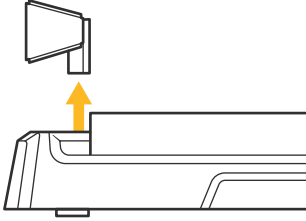
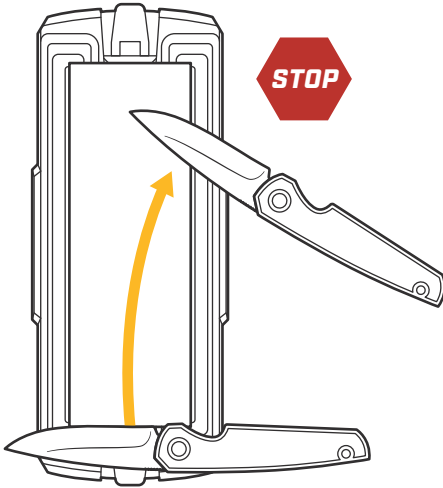


DODATKOWE WSKAZÓWKI

- ▶ Natóż taśmę maskującą na powierzchnię ostrza, aby chronić wykończenie powierzchni przed zarysowaniami ściernymi.
- ▶ Możesz ostrzyć odręcznie, usuwając przewodnice ostrzące.



- ▶ Oprzy końcówkę noża na materiale ściernym, aby zapobiec zaokrągleniu.



Work Sharp® jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Darex, LLC

Informacje patentowe

Odwiedź: worksharptools.com/patents
Zaprojektowane, skalibrowane i sprawdzone pod względem jakości w Ashland, OR przy użyciu obcych komponentów.

PYTANIA?

WorkSharpTools.com

**ZOSTAW OPINIĘ W MIEJSCU
ZAKUPU PRODUKTU**

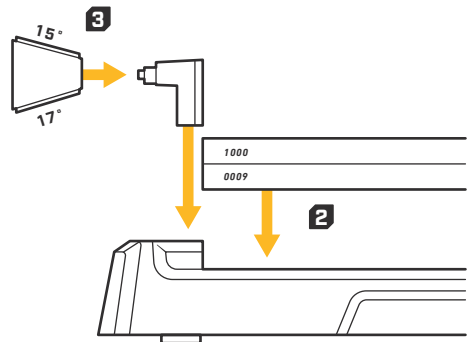


INSTRUKCJA

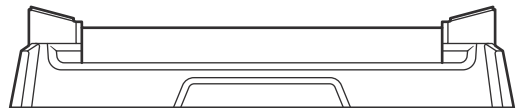
OSTRZAŁKA WHETSTONE

MONTAŻ

- 1 Osestkę należy całkowicie zanurzyć w wodzie na 5-10 minut lub do momentu, aż przestanie wydzielać się pęcherzyki powietrza
- 2 Umieść w podstawie osetkę gruboziarnistą stroną (1000) do góry, w celu wyostrenia lub drobnoziarnistą stroną (6000) do góry, aby poprawić krawędzie.
- 3 Zainstaluj przewodnicę do ostrzenia pod żądanym kątem krawędzi
 - ▶ 15° dla wschodnich noży kuchennych
 - ▶ 17° dla noży kuchennych lub składanych



- 4 Trzymaj pod ręką mały kubek z wodą oraz suchą szmatkę



GOTOWA DO OSTRZENIA!

OSTRZENIE

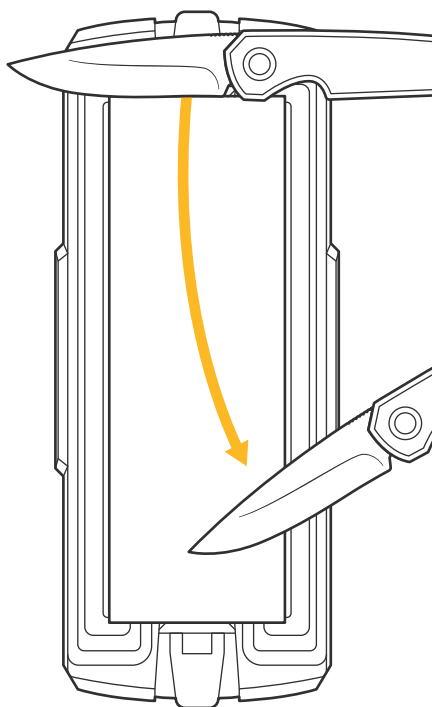
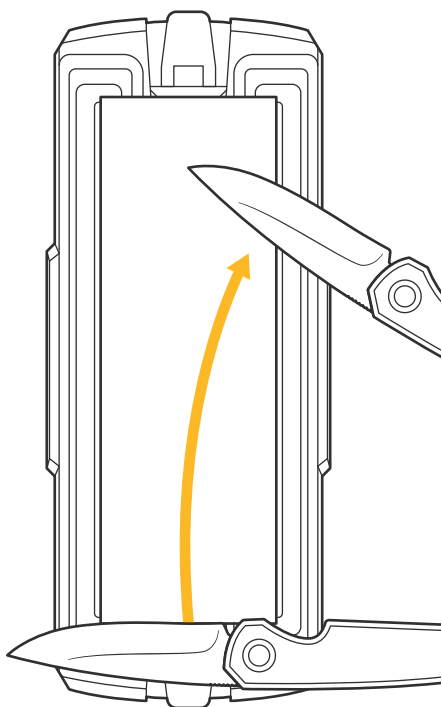
1 Ostrzenie:

Osełkę należy zamontować tak, aby strona gruboziarnista (1000) była skierowana do góry. Podczas ostrzenia kamień powinien mokry. Umieść nóż płasko na prowadnicy ostrzącej od nasady ostrza. Utrzymując wybrany kąt, przeciągnij krawędź noża po kamieniu, lekko dociskając i podążając za krzywizną noża aż do czubka. Powtarzaj, aż na całej długości krawędzi tnącej powstanie "zadzior". Po uzyskaniu zadziorów powtórz ten krok, używając przeciwnej prowadnicy i przeciągnij krawędź noża w poprzek materiału ściernego, wykonując taką samą liczbę suwów.

- ▶ Możesz również ostrzyć nożem wykonując ruchy "od siebie", zmieniając ręce. Skorzystaj z metody, która jest dla Ciebie najwygodniejsza i najbezpieczniejsza.

2 Osełkowanie lub ponowne ostrzenie

Odwróć osełkę tak, aby strona o drobnej ziarnistości (6000) była skierowana do góry. Słupcz powierzchnię osełki i wodą, aby upewnić się, że na kamieniu nie ma gruboziarnistego piasku / szlamu. Powtórz preferowaną metodę ostrzenia od kroku pierwszego. Naprzemiennie wykonuj końcowe ruchy, używając lekkiego nacisku, aż grat zostanie usunięty na całej długości krawędzi tnącej.



WSKAZÓWKI

- ▶ Nie korzystaj z ostrzałki na sucho lub przy użyciu oleju. Używaj tylko wody.
- ▶ Stosuj lekki nacisk.
- ▶ Podczas ostrzenia kamień powinien mokry, aby uzyskać zawiesinę dla najszybszych i najostriejszych rezultatów.
- ▶ Używaj wody do czyszczenia powierzchni kamienia podczas przesuwania od strony gruboziarnistej do drobnoziarnistej.
- ▶ Po każdym ostrzeniu wyczyść osełkę, prowadnice ostrzące i podstawę na wodę.
- ▶ Pomiędzy użyciami ostrzałkę należy przechowywać w czystości i suchości.