



## **Ostrzałka ceramiczna TurnBox LCD5D**

**Instrukcja obsługi**

Ostrzałka Lansky® TurnBox służy do ostrzenia jedno- lub dwuetapowego. Brązowe pręty służą do ostrzenia krawędzi tnącej, białe pręty służą do polerowania krawędzi. Ustaw ostrzałkę na płaskiej i stabilnej powierzchni, na wygodnej wysokości.

## Ostrzenie jednoetapowe

**Krok 1:** Wybierz odpowiedni typ ceramicznych prętów i kąt ostrzenia (20° lub 25° na stronę ), włóż pręty do odpowiednich otworów w podstawie.

**Krok 2:** Przytrzymaj podstawę jedną ręką. Trzymaj palce z daleka od prętów, zachowując jednocześnie pewny chwyt na podstawie.

**Krok 3:** Trzymaj nóż w dominującej ręce. Przyłóż jelec co najmniej 1 cm poniżej górnej części pręta.

**Krok 4:** Trzymając ostrze poziomo (prostopadle do powierzchni ostrzenia), przeciągnij ostrze w dół pręta, do siebie, w kierunku czubka. Ruch ten przypomina krojenie chleba.

**Krok 5:** Powtórz czynność na drugim pręcie dla drugiej strony ostrza.

**Krok 6:** Ostrz nóż naprzemiennie na dwóch prętach, aż uzyskasz pożądaną ostrość.

## Ostrzenie dwuetapowe

**Krok 1:** Włóż pręty do otworów w podstawie pod kątem 20° i postępuj zgodnie z krokami opisanymi w powyższym punkcie (pomiń polerowanie krawędzi tnącej). Wykonaj 10-12 pociągnięć na każdym pręcie, aby uzyskać cieńszą krawędź tnącą.

**Krok 2:** Przetaw pręty do otworów pod kątem 25°, aby wykończyć krawędź tnącą. Postępuj tak samo jak w poprzednich krokach. Dzięki temu uzyskasz wytrzymałą i ostrą krawędź tnącą.

**Wskazówka\*\*** Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, staraj się nie odrywać czubka ostrza od pręta ostrzącego. Może to prowadzić do uszkodzenia czubka i sprawić, że będzie mniej ostry od reszty ostrza. Zachowaj cierpliwość i wykonuj powolne ruchy.

**UWAGA:** Ostrzenie noży jest niebezpieczną czynnością. Prawidłowo używana ostrzałka nie wyrządzi Ci krzywdy, ale nieostrożne obchodzenie się z ostrzem może spowodować obrażenia.