



Kamień do ostrzenia The Puck® LPUCK

Instrukcja obsługi

Krok 1: Chwyć mocno nóż lub zamocuj go w imadle, tak aby się nie przesunął. W razie potrzeby nałóż kilka kropli oleju do szlifowania Lansky Nathan's Natural® Oil na powierzchnię kamienia ostrzącego.

Krok 2: Chwyć mocno kamień palcami, opierając go o wewnętrzną część dłoni. Przesuwaj kamień wzdłuż krawędzi tnącej, wykonując koliste, zachodzące na siebie ruchy. Najlepsze rezultaty uzyskasz, utrzymując stały kąt podczas ostrzenia.

Krok 3: Po naostrzeniu jednej strony krawędzi tnącej, powtórz te same kroki po drugiej stronie.

Wskazówki

1. W przypadku zniszczonych, wyszczerbionych lub stępionych krawędzi tnących, użyj najpierw gruboziarnistej strony kamienia The Puck®. Aby uzyskać cieńszą krawędź, powtórz czynność przy użyciu średnioziarnistej strony kamienia.

2. Jeżeli ostrzone narzędzie wymaga jedynie drobnych poprawek lub wygładzenia krawędzi tnącej, należy pominąć etap ostrzenia gruboziarnistą stroną kamienia i użyć wyłącznie strony o średniej gradacji.

Po dłuższym użytkowaniu na powierzchni kamienia The Puck® będą gromadzić się metalowe opiłki, co sprawi, że powierzchnia kamienia stanie się „gładsza”. Aby usunąć nagromadzone opiłki metalu, nałóż kilka kropli oleju do szlifowania na zanieczyszczoną powierzchnię i delikatnie rozprowadź palcem. Po około minucie można usunąć zabrudzenie ściereczką z mikrofibry. Aby usunąć większe zabrudzenia, powtórz czynność kilkakrotnie.

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