

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Ostrzałka, zestaw do ostrzenia diamentowy 4 cz.
Lansky LKDMD (071-022)



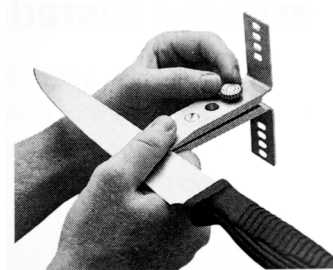
DYSTRYBUTOR



41-253 Czeladź, Polska
Ul. Wiejska 46
tel: +48 32 265 22 00
sklep@kolba.pl

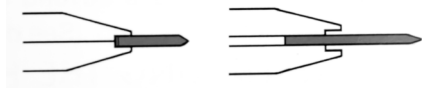
1. Mocowanie ostrza:

W pierwszej kolejności należy poluzować frontową śrubę zacisku (za pomocą śrubokrętu lub monety) do mocowania noża, dostosowując ją do grubości ostrza. Umieścić nóż w zacisku tak, aby ostrze znajdowało się od frontu, a zacisk trzymał jego środek. Następnie należy delikatnie dokręcić śrubę frontową oraz zablokować nóż w zacisku poprzez dokręcenie tylnej śruby palcami.



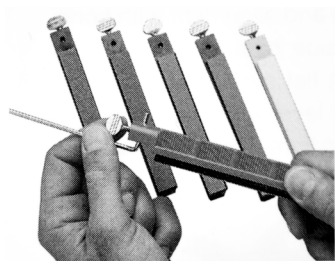
UWAGA:

W przypadku bardzo cienkich ostrzy, należy je umieścić we wcięciu zacisku. Noże o grubszych ostrzach należy umieścić w głębi zacisku. (patrz rysunek obok)



2. Mocowanie ostrzałki:

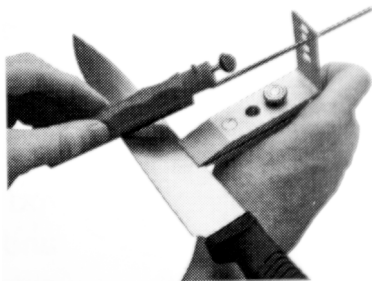
Należy umieścić pręt prowadzący w otworze, znajdującym się w obudowie ostrzałki, w taki sposób aby pręt i ostrzałka były w jednej linii. Śrubę dociskową, służącą do mocowania pręta i znajdującą się na ostrzałce należy delikatnie dokręcić palcami.



Należy się upewnić, czy pręt jest w jednej linii z ostrzałką.

3. Ostrzenie:

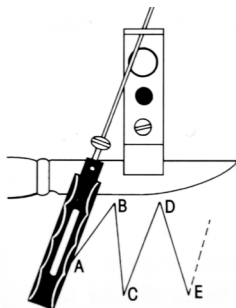
Przed rozpoczęciem ostrzenia, proszę zwrócić uwagę na zdjęcie obok, pokazujące jak należy trzymać zacisk i ostrzałkę. Zaczynając od ostrzałki gruboziarnistej (coarse), wsunąć pręt do wybranego otworu. W przypadku zestawu Lansky Arkansas Stone Kit: nanieść kilka kropel smaru na kamień ostrzałki.



Preferowany sposób ostrzenia to rozpoczęcie od punktu A i przesunięcie w stronę punktu B. Następnie należy unieść kamień i powrócić do punktu C, przesuwając ostrzałkę do punktu D, potem unieść ją i przejść do punktu E (i tak dalej). (patrz rysunek po lewej). Podczas ostrzenia pręt prowadzący powinien być oparty o dolną część otworu. Następnie obrócić nóż i zacisk i powtórzyć całą czynność, pod tym samym kątem.

Proces ostrzenia należy powtórzyć, używając ostrza średniego i gładkiego, utrzymując ten sam kąt ostrzenia. W przypadku zestawu Lansky Arkansas Stone Kit: podczas procesu ostrzenia należy używać oleju smarującego.

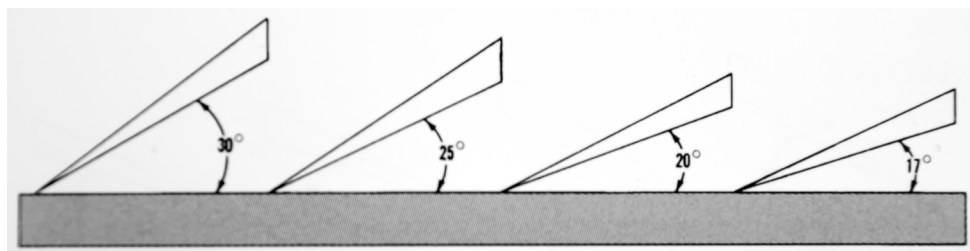
W trakcie ostrzenia można zauważyć, że kamień będzie stawiał coraz mniejszy opór. Oznacza to, że w porach znajdują się opiłki, co obniża



wydajność ostrzałka. Nałożenie kilku kropel oleju zapobiega temu zjawisku. Olej sprawia, że opiłki unoszą się i można je zetrzeć za pomocą szmatki.

Nie wolno stosować oleju w przypadku ostrzałek diamentowych Lansky: ostrzałki diamentowe należy czyścić wodą, a opiłki usuwać za pomocą szmatki. Przed kolejnym użyciem ostrzałki muszą być suche.

4. Kąty ostrzenia



17 stopni

Ostry kąt polecany dla brzytw, ostrza typu X-Acto lub podobnych narzędzi. Ostrze jest wtedy bardzo ostre, ale jednocześnie kruche.

20 stopni

Kąt często stosowany w przypadku ostrz wysokiej jakości. Zapewnia idealną ostrość dla tego typu noży. Idealny dla noży kuchennych.

25 stopni

Kąt polecany dla większości noży, które mają mieć ostre i jednocześnie odporne ostrze. Polecany dla noży myśliwskich i turystycznych.

30 stopni

Kąt odpowiedni dla wymagających narzędzi do cięcia kartonu, drutów bądź wykładziny.