

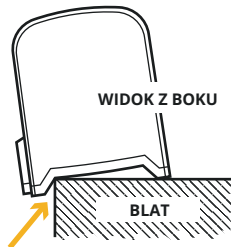


Instrukcja obsługi



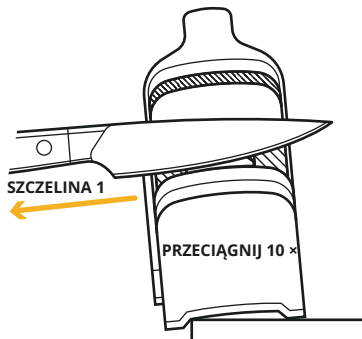
MONTAŻ

Ustaw ostrzałkę na płaskim blacie/stole lub w taki sposób, by podstawa ostrzałki częściowo opierała się o jego krawędź.



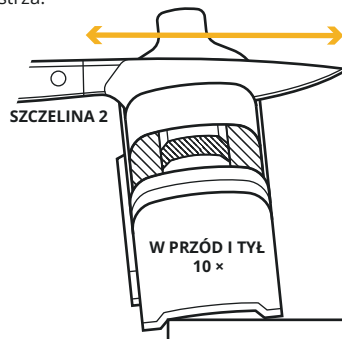
OSTRZENIE

Umieścić ostrze noża w **SZCZELINIE 1** i przeciągnij **10-KROTNIE** od nasady, aż po czubek używając solidnego docisku. Powtarzaj do uzyskania ostrości.



POLEROWANIE

Po naostrzeniu, umieść ostrze w **SZCZELINIE 2** i mocno dociskając **10-KROTNIE** przesuwaj nóż do przodu i do tyłu (od nasady po czubek), na całej długości ostrza.

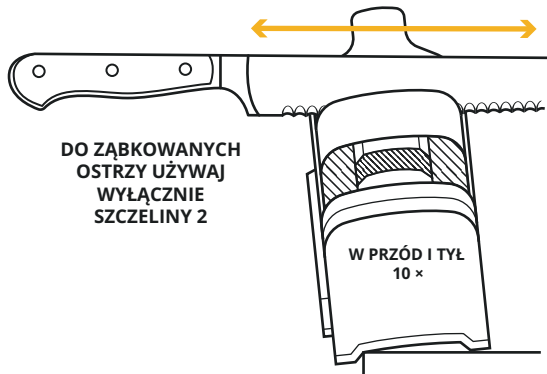


WSKAZÓWKI

- ▶ Podążaj za krzywizną ostrza, aby zachować kontakt krawędzi tnącej z powierzchnią ścierną ostrzałki.
- ▶ Ustaw ostrzałkę na krawędzi blatu, aby zapobiec uderzaniu ostrzem noża o blat.
- ▶ Podczas ostrzenia trzymaj nóż prosto, nie przechylaj go w lewo ani w prawo.
- ▶ Uszkodzone lub mocno stępione ostrza mogą wymagać większej liczby pociągnięć do uzyskania ostrości.
- ▶ Obowiązkowo oczyść ostrze przed kontaktem z żywnością oraz w trakcie ostrzenia.

OSTRZA ZĄBKOWANE

Umieść nóż w **SZCZELINIE 2** u nasady ostrza. **10-KROTNIE** przeciągnij nóż przez szczelinę (w przód i w tył), mocno dociskając.



Zaprojektowany, skalibrowany i sprawdzony pod względem jakości w Ashland z użyciem zagranicznych komponentów.

⚠ Dzięki ostrzałce uzyskasz niezwykle ostre noże. Należy obchodzić się z nimi ostrożnie. Zachowaj ostrożność, aby uniknąć skaleczenia.