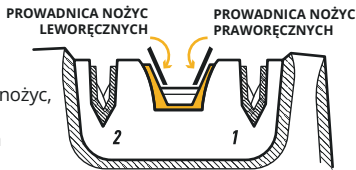


## NOŻYCE



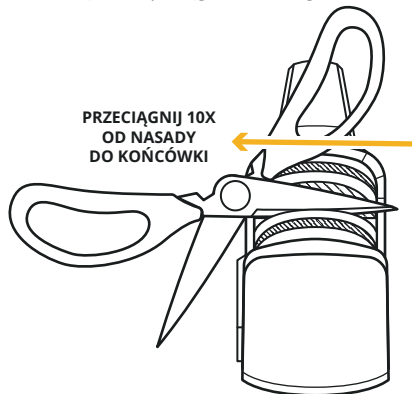
Ustaw nasadę ostrza nożyc, ze ściętą krawędzią skierowaną w dół, na diamentowej płycie.

Użyj prowadnic nożyc w formie punktu odniesienia i podparcia.

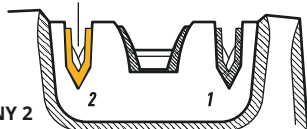
Prawa prowadnica do praworęcznych nożyc, lewa prowadnica do leworęcznych nożyc (jak pokazano):

Powoli pociągnij nożyce prosto do tyłu, od nasady po końcówkę. Powtórz czynność 5-10 razy.

Powtórz tę samą liczbę pociągnięć na drugim ostrzu.



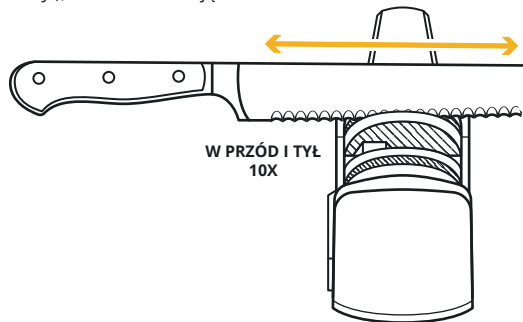
## ZĄBKOWANIE UŻYWAJ TYLKO SZCZELINY 2



DO ZĄBKOWANYCH OSTRZY UŻYWAJ WYŁĄCZNIE SZCZELINY 2

Umieść nóż w **SZCZELINIE 2** u nasady ostrza.

**10-KROTNIE** przeciągnij nóż przez szczelinę (w przód i w tył), mocno dociskając.



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

3  
YEAR  
WARRANTY

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



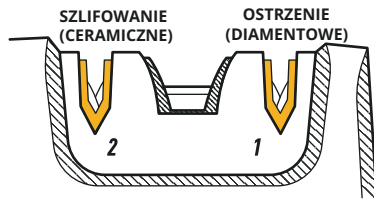
## Instrukcja obsługi



### OSTRZENIE

Umieść ostrze noża w **SZCZELINIE 1** i przeciągnij **10-KROTNIE** wzdłuż całej długości ostrza, mocno dociskając.

Powtarzaj do uzyskania ostrości.



### SZLIFOWANIE

Po naostrzeniu, włóż ostrze do **SZCZELINY 2** i mocno dociskając **10-KROTNIE** przeciągnij nóż do przodu i do tyłu, po całej długości ostrza.

### WSKAZÓWKI

- ▶ Ustaw ostrzałkę na płaskiej powierzchni.
- ▶ Podążaj za krzywizną ostrza, aby zachować kontakt z powierzchnią ścierną.
- ▶ Podczas ostrzenia trzymaj nóż prosto, nieprzechylaj go w lewo ani w prawo.
- ▶ Ostrożnie wyczyść ostrze pomiędzy kolejnymi etapami ostrzenia i szlifowania i przed użyciem do przygotowywania żywności.

