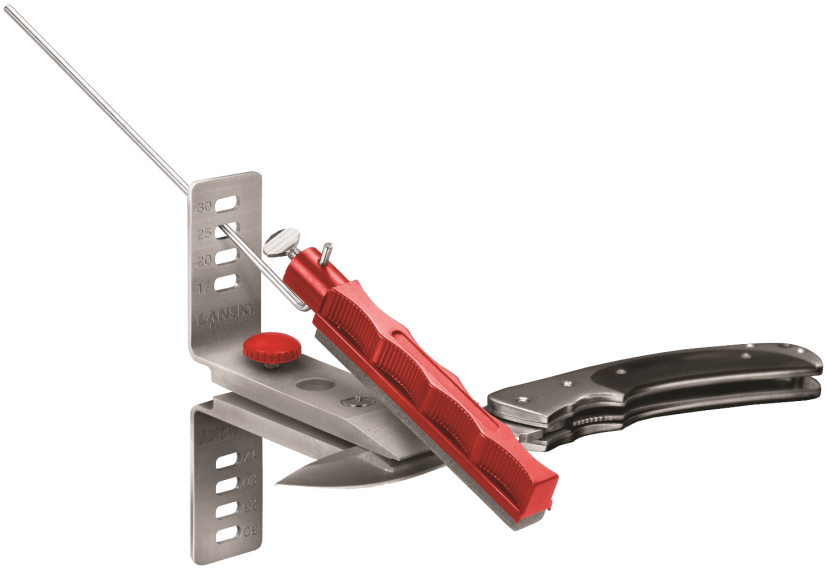
LANSKY
SHARPENERS



System do ostrzenia LKC03

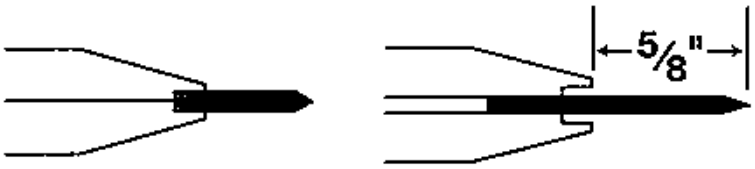
Instrukcja obsługi

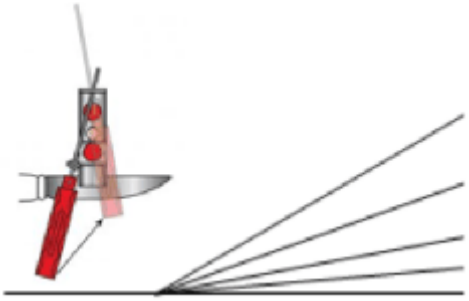
Mocowanie głowni noża:

Wyjmij zacisk z pudełka. Odkręć śrubę z przodu zacisku przy pomocy monety lub śrubokręta (obróć śrubę o 4 pełne obroty).

Dokręć maksymalnie palcami tylną śrubę zacisku, po czym odkręć ją o 2 pełne obroty. Przymocuj zacisk do ostrza. Dokręć przednią śrubę, uważaj, aby nie dokręcić jej za mocno. Dokręć maksymalnie tylną śrubę, aby zabezpieczyć nóż w zacisku.

Wskazówka: Aby uzyskać, jak najlepszą efektywność ostrzenia, odstęp z tyłu zacisku powinien być równy lub nieznacznie większy od odstępu w przedniej części zacisku. Około 5/8 cala ostrza powinno być odsłoniętych od końca zacisku. Jeśli ostrzałka uderza w śrubę, wymień ją na dołączoną do zestawu śrubę z płaskim łbem. Ostrza o szerokości 1/2 cala lub mniejszej, należy przymocować wewnątrz wcięcia w zacisku. Ostrza o standardowej szerokości i szersze należy przymocować na większej głębokości (jak pokazano na schemacie).





30° – intensywnie użytkowane ostrza (do cięcia kartonu, lin)

25° – noże myśliwskie i outdoorowe

20° – noże kuchenne

17° – noże kuchenn do filetowania itp.

Ostrza o długości 7 cali lub mniejszej:

- Przymocuj zacisk na środku ostrza.
- Po naostrzeniu obróć zacisk (wraz z nożem) i powtórz ostrzenie po drugiej stronie.

Ostrza o długości większej niż 7 cali:

- Wybierz koniec ostrza, od którego chcesz rozpocząć ostrzenie i przymocuj zacisk w odstępie o szerokości 2 palców od wybranego miejsca (np. jeśli wybierzesz czubek, umieść zacisk w odstępie o szerokości 2 palców od czubka).
- Po zaciśnięciu ostrza, przyłóż 2 palce po obu stronach zacisku. Obszar objęty palcami to Twoja docelowa strefa ostrzenia. Staraj się nie ostrzyć poza tą strefą (spowoduje to zmianę kąta ostrzenia, a w rezultacie kiepsko naostrzone ostrze).
- Naostrz strefę docelową, a następnie odwróć zacisk (wraz z nożem) i powtórz ostrzenie po drugiej stronie.
- Gdy naostrzysz pierwszą strefę po obu stronach ostrza, wyznacz kolejną strefę przykładając dwa palce do brzegu świeżo naostrzonego fragmentu ostrza, po czym przymocuj zacisk obok palców.
- Naostrz kolejną strefę w ten sam sposób, przy użyciu zbliżonej liczby pociągnięć.
- Metoda ta ogranicza powstawanie nieostrych luk wzdłuż ostrza oraz nakładanie się na siebie stref ostrzenia, dzięki czemu uzyskasz jednolicie ostrą krawędź tnącą.

Wybór kamienia:

Pamiętaj, aby używać kamieni o rosnącej ziarnistości, tzn. zacznij ostrzenie od kamienia o mniejszej gradacji i przechodź stopniowo do kamieni o większej gradacji. Gradacja, od której należy zacząć będzie się różnić w zależności od ostrzonego narzędzia:

- W przypadku intensywnego ostrzenia (np. zmiana kąta krawędzi tnącej lub ostrzenie stępionego ostrza), zacznij ostrzenie od gruboziarnistego

kamienia (coarse lub extra-coarse), po czym przejdź do drobnoziarnistych kamieni o gradacji medium, fine, itd.

- Do lżejszego ostrzenia (np. konserwacja kąta, ogólne poprawki) należy zacząć od kamienia o gradacji medium.

Standardowy kamień (tlenek glinu): Nie wymaga użycia oleju, jednak po pewnym czasie podczas ostrzenia da się zauważyć, że kamień przesuwa się płynniej. Oznacza to, że pory kamienia są zatkane opiłkami metalu, co zmniejsza skuteczność ostrzenia. Usuń opiłki nakładając na kamień kilka kropel oleju. Olej wyciągnie metalowe opiłki z powierzchni kamienia i będzie można je zetrzeć ściereczką.

Osełka diamentowa: Na kamienie diamentowe nie należy nakładać oleju. Płytki diamentowe należy czyścić wodą i szczotką o miękkim, nylonowym włosiu. Należy w pełni wysuszyć osełkę przed kolejnym użyciem.

Nacisk: Kiedy używasz gruboziarnistego kamienia, dociskaj mocno ostrze. Przechodząc do kamienia o średniej i drobnej ziarnistości, możesz wywierać mniejszy nacisk.

Wykończenie krawędzi:

- Jeżeli po ostrzeniu krawędź nie będzie wystarczająco ostra, wypoleruj ostrze przy pomocy kamienia o gradacji „fine".
- Jeżeli chcesz wykończyć ostrze o szlifie jednostronnym, przeciągnij kilkukrotnie kamień o gradacji „fine" na całej długości (po stronie, która nie była ostrzona), aby usunąć zadziory, które powstały podczas ostrzenia.

Pociągnięcia kamienia:

- Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, należy wykonywać pociągnięcia skierowane ukośnie do przodu (w kierunku otworu prowadzącego w zacisku), wzdłuż niewielkiego odcinka ostrza, wykorzystując całą długość kamienia przy każdym pociągnięciu.

Pamiętaj:

- Podczas ostrzenia należy wykonywać ruchy do wewnątrz ostrza (nie wykonuj ruchów na zewnątrz, ani wzdłuż krawędzi, aby uniknąć uszkodzenia ostrza i ostrzałki).
- Należy wykonać taką samą liczbę pociągnięć w każdej strefie ostrzenia, aby uzyskać jednolicie ostrą krawędź tnącą.

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