Instrukcja obsługi 3 fazowej ostrzałki ceramicznej marki Tojiro

Przeczytaj uważnie instrukcję i stosuj się do niej.

Wstęp

Trójfazowa ostrzałka firmy Tojiro, polecana dla wszystkich rodzajów noży, z wyjątkiem tych o szlifach jednostronnych. Fabrycznie ustawione otwory ułatwiają naostrzenie noża pod odpowiednim kątem. Ponieważ rowek, w który wkłada się nóż, nie jest ustawiony równolegle do ceramicznego koła, jego kąt wypukły umożliwia nadanie nożowi pierwotnej ostrości.

1. **Płytka diamentowa**
2. **Białe** kółko = **średnie** ziarno
3. **Białe** koło = **drobne** ziarno

Wskazówki

1. Umieść ostrzałkę na płaskiej powierzchni. Jedną ręką chwyć rączkę, tak aby ostrzałka nie zmieniała położenia;
2. Włóż ostrze noża na kamień diamentowy z lekkim naciskiem w dół. Trzymaj ostrze poziomo i poruszaj nim w przód i w tył 10-20 razy. Powtórz daną procedurę na średniej gradacji wykonując 10-20 powtórzeń, następnie zrób to samo na niskiej gradacji. Uważaj, aby nie uszkodzić osłony ostrzałki podczas ostrzenia;
3. Jeśli ostrze jest bardzo zużyte, naostrzysz je szlifując płytce diamentowej ok. 40 razy;
4. Po zakończeniu ostrzenia umyj nóż wodą.

UWAGA

- Używaj **tylko na sucho**. Ostrzałka nie powinna być mokra;
- Nie powinno się zbyt mocno przyciskać noża podczas przesuwania jego krawędzi w ostrzałce. Nadmierny nacisk może uszkodzić koło;
- Ilość powtórzeń jaką trzeba wykonać, aby ostrze było wystarczająco ostre zależy od typu i kondycji noża;
- W przypadku nagromadzenia się kurzu umyj ostrzałkę wodą i wytrzyj do sucha. Nie pozostawiaj elementów do samoistnego wyschnięcia.

Importer:
Hiendkitchen Adam Wolny
ul. Natalii Gąsiorowskiej 10,
03-107, Warszawa

Hiendkitchen
PROFESJONALNE JAPOŃSKIE NOŻE KUCHENNE