

## Instrukcja obsługi ostrzałki ceramicznej marki Tamahagane

Przeczytaj uważnie instrukcję i stosuj się do niej.

### Wstęp

Trójfazowa ostrzałka, polecana dla wszystkich rodzajów noży, z wyjątkiem tych o szlifach jednostronnych, np. tradycyjnych noży japońskich. Dzięki wodzie proces ostrzenia przebiega szybciej, a 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 umożliwi nadanie nożowi pierwotnej ostrości. Gumowany uchwyt i podstawa mają właściwości przeciwpoślizgowe.

- **Srebrne** kółko = **grube** ziarno (diament)
- **Białe** kółko = **średnie** ziarno
- **Różowe** kółko = **drobne** ziarno

### Wskazówki

1. Nalej wody do komory z kółkami i nie należy wylewać jej przed końcem ostrzenia. Woda nawilża ceramiczne ostrzałki i zapobiega przegrzaniu ostrza;
2. Jedną ręką chwyć rączkę, tak aby ostrzałka nie zmieniała położenia;
3. Drugą dłonią chwyć nóż, przytrzymując palcem wskazującym tępą krawędź klingi. Następnie włóż nóż w rowek ze srebnym kołem (diament). Przesuwaj ostrze do przodu i do tyłu, delikatnie je przyciskając. Powtórz daną czynność 7-8 razy;
4. Włóż nóż w rowek z białym kołem (średnie ziarno). Przesuwaj ostrze do przodu i do tyłu, delikatnie je przyciskając. Powtórz daną czynność 7-8 razy;
5. Włóż nóż w rowek z różowym kołem (średnie ziarno). Przesuwaj ostrze do przodu i do tyłu, delikatnie je przyciskając. Powtórz daną czynność 7-8 razy;
6. Po skończonym ostrzeniu, umyj ręcznie nóż w gorącej wodzie i wytrzyj go do sucha. Ostrzałkę wypłucz w czystej wodzie.

### UWAGA

- Nie powinno się zbyt mocno przyciskać noża podczas przesuwania jego krawędzi w ostrzałce. Nadmierny nacisk może uszkodzić kółko;
- Ilość powtórzeń jaką trzeba wykonać, aby ostrze było wystarczająco ostre zależy od typu i kondycji noża.

#### Importer:

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

