Instrukcja obsługi musaka diamentowego

Przeczytaj uważnie instrukcję i stosuj się do niej.

Wstęp

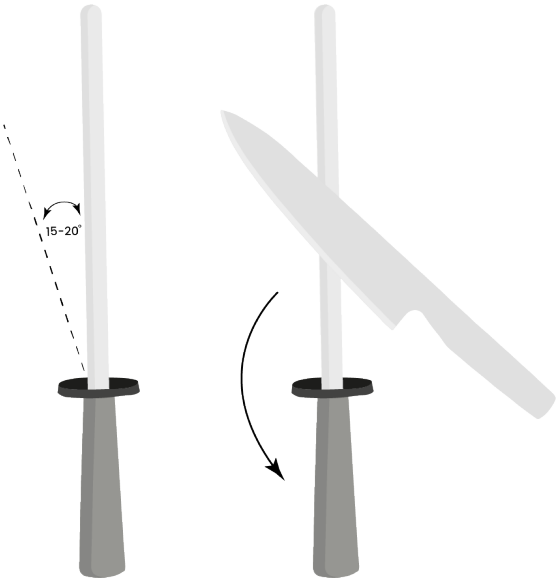
- Musak diamentowy służy do wyprostowanie krawędzi tnącej, która podczas pracy nieznacznie odchyla się na boki;
- Szybko podtrzymuje ostrość noża oraz wygładza jego krawędź tnącą;
- Idealnie sprawdza się do regularnego podtrzymywania ostrości;
- Stal wykorzystana w pręcie diamentowym jest całkowicie niełamliwa. Posiada certyfikat bezpieczeństwa w połączeniu z przygotowywaniem żywności.

Wskazówki

1. Diamentową ostrzałkę trzymaj w jednej ręce prostopadle do podłogi, zachowując dogodną odległość od ciała.
2. Zaczynając od nasady noża, prowadź krawędź z lekkim naciskiem wzdłuż stalowej powierzchni do czubka noża.
3. Przeciągaj naprzemiennie obie strony ostrza, utrzymując kąt ok. 15-20° między powierzchnią musaka a klingą.

UWAGA

- Musak **nie służy** do ostrzenia noży, a jedynie je podostrza krawędź tnącą;
- Przeciągnięcie pręta diamentowego po ostrzu noża spowoduje zarysowanie klingi. Należy pamiętać, aby utrzymywać kąt 20°.



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