Instrukcja obsługi ostrzałki ceramicznej marki MinoSharp

Przeczytaj uważnie instrukcję i stosuj się do niej.

Wstęp

Dwufazowa ostrzałka ceramiczna przeznaczona do ostrzenia wszystkich rodzajów noży, z wyjątkiem tych o szlifach jednostronnych. Dzięki wodzie proces ostrzenia przebiega szybciej, a fabrycznie ustawione otwory ułatwiają naostrzenie noża pod odpowiednim kątem. Gumowany uchwyt i podstawa mają właściwości przeciwpoślizgowe.

1. **Białe** koło = **grube** ziarno
2. **Różowe** koło = **średnie** 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 z białym kołem (grube ziarno). Przesuwaj ostrze do przodu i do tyłu, delikatnie je przyciskając. Powtórz daną czynność 7-8 razy;
4. 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;
5. 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 kółka;
- Ilość powtórzeń jaką trzeba wykonać, aby ostrze było wystarczająco ostre zależy od typu i kondycji noża.

Zalecenia

- **dla noży Global** – po 7-8 razy w każdym kole;
- **dla noży innych marek** – najpierw po 20 razy w każdym kole, a jeśli nóż nie jest wystarczająco ostry, należy powtórzyć tę samą czynność po 20 razy w jednym i w drugim kole.

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