Instrukcja ostrzenia noży na kamieniu wodnym

Przeczytaj uważnie instrukcję i stosuj się do niej.

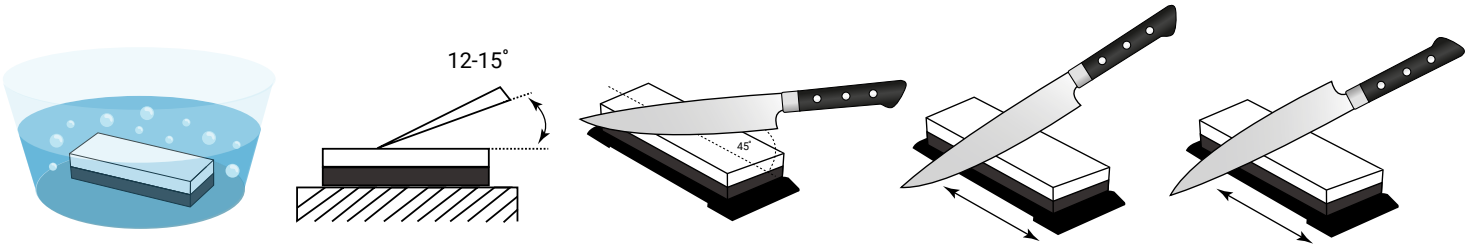
Wstęp

Ostrzenie noży, dzieli się na trzy etapy:

1. **Kształtowanie ostrza** - likwidacja ew. wyszczerbień, ostrzenie zniszczonych oraz bardzo stępionych noży. Stosujemy kamień o granulacji 120-200;
2. **Ostrzenie wstępne** - standardowe ostrzenie noży. Stosujemy kamień o granulacji 800-1000
3. **Polerowanie ostrza** - Tą czynność wykonujemy po ostrzeniu wstępnym stosujemy kamień o granulacji 3000-12000.

Wskazówki

1. Przed użyciem, włóż kamień do wody. Kamień będzie gotowy do użycia od momentu, w którym przestaną wydobywać się z niego pęcherze powietrza (ok. 10min);
2. Chwyć dobrze nóż w jednej ręce, kładąc kciuk na klingę (Będziesz mieć lepszą kontrolę nad ostrzem). Drugą ręką należy delikatnie dociskać ostrze do kamienia.
3. Ułóż nóż pod kątem 45° względem osi kamienia, a samą krawędź tnącą pod kątem 12-15°. Klingę przesuwaj góra-dół, delikatnie dociskając ostrze. Dla zwiększenia komfortu ostrzenia, podziel nóż na 3 sekcję i ostrz każdą z nich po kolei.
4. Po pewnym czasie na całej krawędzi tnącej powstanie wyczuwalny palcem "drut”. Jeżeli będzie on równomierny na całej płaszczyźnie, można przejść do kolejnego etapu.
5. Odwróć nóż na drugą stronę i podziel na 3-4 części. Powtarzaj tą samą czynność co poprzednio, lecz tym razem rób to delikatniej, aby zlikwidować tylko "drut". Uważaj, aby nie utworzyć "drutu" z drugiej strony.
6. Jeżeli nóż nie jest wystarczająco ostry, powtórz wszystkie czynności na kamieniach o wyższej gradacji – 3000, 5000, 12000.



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

Hiendkitchen
PROFESJONALNE JAPOŃSKIE NOŻE KUCHENNE