

NÁVOD
INSTRUKCJA

orion

OSTŘIČ NOŽŮ 2v1
OSTRIČ NOŻOV 2v1
KNIFE SHARPENER 2in1



OSTŘIČ NA NOŽE ve tvaru V s automaticky nastavitelným úhlem

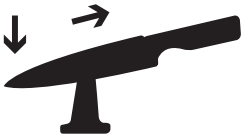
Udrží vaše nože vždy dokonale ostré. Nastavitelný úhel umožňuje efektivnější ostření kuchyňských nožů různých tvarů a velikostí, a zajišťuje tak rovnoměrný tlak při broušení. Zajišťuje šetrné, efektivní a rovnoměrné ostření a zaručuje precizní výsledek. Protiskluzové silikonové podložky zajišťují stabilitu během používání. Snadné použití, stačí několikrát protáhnout čepel mezi brusnými břity z karbidu a nůž je opět ostrý. Lehký, snadno přenosný.

Hrubé ostření a jemné dobroušení 2 v 1

① **Sharpening** = hrubé ostření, špička čepel nože směřuje dolů.

② **Honing** = jemné dobroušení, pro hladší čepel, špička čepel nože směřuje nahoru.

① Sharpening



② Honing



NÁVOD K POUŽITÍ:

1. Pro klasické nože, rovné ostří

Vložte nůž do ostříče mezi brusné břity až do úplného sevření ve vestavěných pružinách. Nůž ostřete vždy jedním směrem, táhlým pohybem od paty až na samý konec čepele ke špičce nože. Při ostření udržujte úhel mezi 15° – 45° .

Začněte hrubým ostřením – špička čepele nože směřuje dolů. Opakujte 3–8krát, nebo dokud není ostří nože nabroušené.

Poté jemně dobruste pro zahmlazení – špička čepele nože směřuje nahoru. Opakujte 3–5krát, nebo dokud není ostří zahmlazené.



2. Pro nože na pečivo, vlnité ostří

Při ostření nožů na pečivo udržujte úhel přibližně 30° .



Po dokončení ostření odstraňte z nože zbylé kovové části. Nepoužívejte k ostření keramických nožů.

Údržba a čištění

V případě potřeby otřete ostříč po použití vlhkým hadříkem.

Neponořujte do vody, neoplachujte pod tekoucí vodou a nemýjte v myčce.

Skladujte na suchém místě.

Bezpečnostní upozornění

Uchovávejte mimo dosah dětí.

Nepoužívejte na zlomené nebo poškozené čepele.

Při broušení dbejte zvýšené opatrnosti – ostří je po nabroušení velmi ostré.

BRÚSIČ NOŽOV v tvare V s automaticky nastaviteľným uhlom

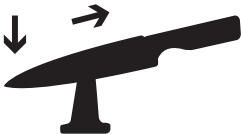
Udržiava vaše nože vždy dokonale ostré. Nastaviteľný uhol umožňuje efektívnejšie brúsenie kuchynských nožov rôznych tvarov a veľkostí a zabezpečuje rovnomerný tlak počas brúsenia. Zaisťuje šetrné, efektívne a rovnomerné brúsenie a zaručuje precízny výsledok. Protišmykové silikónové podložky zabezpečujú stabilitu počas používania. Jednoduché použitie, stačí niekoľkokrát pretiahnuť čepeľ medzi brúsnymi britmi z karbidu a nôž je opäť ostrý. Ľahký a jednoducho prenosný.

Hrubé brúsenie a jemné doostrenie 2 v 1

① **Sharpening** = hrubé brúsenie, špička čepele smeruje nadol.

② **Honing** = jemné doostrenie pre hladšiu čepeľ, špička čepele smeruje nahor.

① Sharpening



② Honing



NÁVOD NA POUŽITIE:

1. Pre klasické nože s rovným ostrím

Vložte nôž do brúsneho otvoru medzi brúsne čepele až po úplné zovretie v zabudovaných pružinách. Nôž brúsime vždy jedným smerom – plynulým ťahom od päty až po samotnú špičku čepele. Počas brúsenia udržiavajte uhol medzi 15° – 45° .

Začnite hrubým brúsením – špička čepele smeruje nadol, opakujte 3–8krát alebo kým nebude ostrie nabrúsené.

Potom jemne dobrúste pre zahľadenie – špička čepele smeruje nahor, opakujte 3–5krát alebo kým nie je ostrie hladké.



2. Pre nože na pečivo so zúbkovatým ostrím

Pri brúsení nožov na pečivo udržiavajte uhol približne 30° .



Po dokončení brúsenia odstráňte z čepele zvyšky kovu. Nepoužívajte na brúsenie keramických nožov.

Údržba a čistenie

V prípade potreby utrite brúsič po použití vlhkou handričkou. Neponárajte do vody, neoplachujte pod tečúcou vodou a neumývajte v umývačke riadu. Skladujte na suchom mieste.

Bezpečnostné upozornenie

Uchovávať mimo dosahu detí.

Nepoužívajte na zlomené alebo poškodené čepele.

Pri brúsení buďte obzvlášť opatrní – po nabrúsení je ostrie veľmi ostré.

OSTRZAŁKA DO NOŻY w kształcie litery V z automatycznie regulowanym kątem

Utrzymuje noże zawsze idealnie ostre. Regulowany kąt umożliwia bardziej efektywne ostrzenie noży kuchennych o różnych kształtach i rozmiarach, zapewniając równomierny nacisk podczas ostrzenia. Zapewnia delikatne, skuteczne i równomierne ostrzenie oraz gwarantuje precyzyjny efekt. Antypoślizgowe silikonowe podkładki zapewniają stabilność podczas użytkowania. Łatwa obsługa – wystarczy kilkakrotnie przeciągnąć ostrze między ostrzami z węglika, a nóż znów będzie ostry.

Lekka i łatwa do przenoszenia.

Grube ostrzenie i precyzyjne wygładzanie 2 w 1

① **Sharpening** = grube ostrzenie, czubek ostrza skierowany w dół.

② **Honing** = precyzyjne wygładzanie dla gładszego ostrza, czubek ostrza skierowany w górę.

① Sharpening



② Honing



INSTRUKCJA OBSŁUGI:

1. Do klasycznych noży z prostym ostrzem

Włóż nóż do ostrzałki między ostrza ściernie, aż do całkowitego objęcia go przez wbudowane sprężyny. Ostrz nóż zawsze w jednym kierunku – płynnym ruchem od nasady do samego czubka ostrza. Podczas ostrzenia zachowuj kąt między 15° a 45° .

Podczas ostrzenia zachowuj kąt między 15° a 45° . Rozpocznij od ostrzenia zgrubnego – czubek ostrza skierowany w dół, powtórz 3–8 razy lub do momentu, aż ostrze będzie ostre. Następnie wygładź ostrze – czubek ostrza skierowany w górę, powtórz 3–5 razy lub do uzyskania gładkiej krawędzi.

2. Do noży do pieczywa z ząbkowanym ostrzem

Podczas ostrzenia noży do pieczywa utrzymuj kąt około 30° .



Po zakończeniu ostrzenia usuń pozostałości metalu z ostrza. Nie używaj do ostrzenia noży ceramicznych.

Konserwacja i czyszczenie

W razie potrzeby przetrzyj ostrzałkę wilgotną ściereczką.

Nie zanurzać w wodzie, nie płukać pod bieżącą wodą, nie myć w zmywarce. Przechowywać w suchym miejscu.

Środki ostrożności

Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Nie używać do uszkodzonych lub złamanych ostrzy.

Podczas ostrzenia zachowaj szczególną ostrożność – ostrze po naostrzeniu jest bardzo ostre.

orion

OSTŘIČ NOŽŮ 2v1
OSTRIČ NOŻOV 2v1
KNIFE SHARPENER 2in1

