

orion

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



OSTŘIČ NA NOŽE ve tvaru V s automaticky nastavitelným úhlem a pružinovým mechanismem

Ostříč na nože ve tvaru V s automaticky nastavitelným úhlem a pružinovým mechanismem od 22° do 46° umožňuje efektivnější ostření nožů různých tvarů a velikostí, a zajišťuje rovnoměrný tlak při broušení. Zajišťuje šetrné, efektivní a rovnoměrné ostření a zaručuje precizní výsledek. Oválná rukojeť, ergonomický design, pohodlná a bezpečná manipulace. Protiskluzová silikonová podložka pokrývající celou spodní část zajišťuje stabilitu při 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 čepele nože směřuje dolů.

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

① Sharpening



② Honing



NÁVOD K POUŽITÍ:

1. Pro klasické nože, rovné ostří

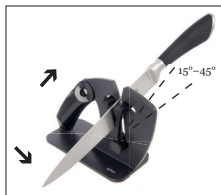
Vložte nůž do ostříče mezi brusné břity až do úplného sevření ve vestavěných pružinách. Nůž ostřete vždy jedním směrem – táhlým pohybem od paty až na samý konec čepele ke špičce nože. Při ostření udržujte úhel mezi 15° – 45° .

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

Poté jemně dobrouste pro zahlázení – špička čepele nože směřuje nahoru. Opakujte 3–5krát, nebo dokud není ostří zahlázené.

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 nemyjte 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 a pružinovým mechanizmom

Brúsič nožov v tvare V s automaticky nastaviteľným uhlom a pružinovým mechanizmom v rozsahu od 22° do 46° umožňuje efektívnejšie brúsenie nožov rôznych tvarov a veľkostí a zabezpečuje rovnomerný tlak počas brúsenia. Zaisťuje šetrné, efektívne a rovnomerné brúsenie a zaručuje precízny výsledok. Oválna rukoväť s ergonomickým dizajnom, pohodlná a bezpečná manipulácia. Protišmyková silikónová podložka po celej spodnej ploche zabezpečuje stabilitu pri používaní. Jednoduché použitie, stačí niekoľkokrát pretiahnuť čepeľ medzi brúsnymi kotúčmi z karbidu a nôž bude opäť ostrý. Ľahký a ľahko 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

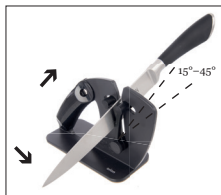
Vložte nôž do brúsky medzi brúsne čepele až po zovretie v zabudovaných pružinách. Nôž brúsime vždy jedným smerom – plynulým ťahom od päty až po špičku čepele.

Počas brúsenia udržiavajte uhol medzi 15° – 45° . Začnite hrubým brúsením – špička čepele smeruje nadol, opakujte 3–8krát alebo kým nebude ostrie nabrúsené.

Potom prejdite na jemné doostrenie – špička čepele smeruje nahor, opakujte 3–5krát alebo kým nie je ostrie hladké.

2. Pro nože na pečivo, vlnité ostří

Pri brúsení nožov na pečivo udržiavajte uhol približne 30° .



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

Údržba a čistenie

V prípade potreby utrite brúsič po použití vlhkou handričkou.

Neponárajte do vody, nesplachujte pod tečúcou vodou, neumývajte v umývačke riadu. Skladujte na suchom mieste.

Bezpečnostné upozornenia

Uchovávať mimo dosahu detí.

Nepoužívajte na poškodené alebo zlomené čepele.

Pri brúsení zvýšte opatrnosť – ostrie je po nabrúsení veľmi ostré.

OSTRZAŁKA DO NOŻY w kształcie litery V z automatycznie regulowanym kątem i mechanizmem sprężynowym

Ostrzałka do noży w kształcie litery V z automatyczną regulacją kąta i mechanizmem sprężynowym w zakresie od 22° do 46° umożliwia skuteczniejsze ostrzenie noży o różnych kształtach i rozmiarach, zapewniając równomierny nacisk podczas ostrzenia. Zapewnia delikatne, efektywne i równomierne ostrzenie oraz gwarantuje precyzyjny efekt. Owalny uchwyt, ergonomiczny kształt, wygodne i bezpieczne użytkowanie. Antypoślizgowa silikonowa podkładka pokrywająca całą dolną powierzchnię zapewnia stabilność podczas używania. Łatwa obsługa, wystarczy kilkukrotnie przeciągnąć ostrze pomiędzy ostrzami z węgliku, 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** = wygładzanie dla gładszego ostrza, czubek ostrza skierowany w górę.

① Sharpening



② Honing

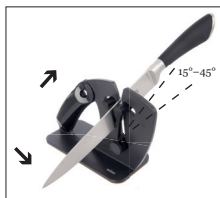


INSTRUKCJA OBSŁUGI:

1. Do klasycznych noży z prostym ostrzem

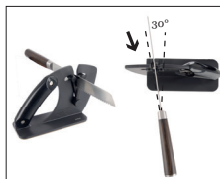
Włóż nóż do ostrzałki między ostrza ściérne, aż zostanie objęty przez wbudowane sprężyny. Ostrzaj zawsze w jednym kierunku – płynnym ruchem od nasady po czubek ostrza. Podczas ostrzenia utrzymuj kąt pomiędzy 15° a 45°.

Zacznij od ostrzenia zgrubnego – czubek ostrza skierowany w dół, powtórz 3–8 razy, aż krawędź będzie ostra. Następnie przejdź do wygładzania – czubek ostrza skierowany w górę, powtórz 3–5 razy, aż ostrze będzie wygładzone.



2. Do noży do pieczywa z ząbkowanym ostrzem

Podczas ostrzenia noży do pieczywa utrzymuj kąt około 30°.



Po zakończeniu ostrzenia usuń z ostrza pozostałości metalu. Nie używać 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 ani złamanych ostrzy.

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