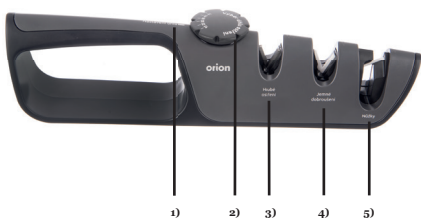


orion

OSTŘIČ NOŽŮ 3v1
OSTRIČ NOŽOV 3v1
KNIFE SHARPENER 3in1



- 1) Nastavení úhlu/Nastavenie uhla/Ustawienie kąta
2) Výběr úhlu ostření/Výber uhla ostrenia/Wybór kąta ostrzenia
3) Hrubé ostření/Hrubé brúsenie/Ostrzenie grube
4) Jemné dobroušení/Jemné dobrušovanie/Delikatne doostrzenie
5) Nůžky/Nožnice/Nożyczki



Doporučené stupně úhlů pro ostření:

Odporúčané uhly brúsenia:

Zalecane kąty ostrzenia:

- 16° — filetovací nože/filetovacie nože/noże do filetowania
16°–20° — kuchyňské nože/kuchynské nože/noże kuchenne
20° — kapesní nože/vreckové nože/noże kieszonkowe
22° — lovecké nože/noże myśliwskie
24° — sekáčky/sekáče/tasaki



Ruční ostříč nožů a nůžek s rukojetí a s nastavitelným úhlem ostření

Univerzální, skladný a snadno použitelný ruční ostříč s nastavitelným úhlem vám pomůže rychle a bezpečně obnovit ostrost nožů i nůžek. Zajišťuje šetrné, efektivní a rovnoměrné ostření a zaručuje precizní výsledek.

Ostříč je určen pro kovové nože, sekáčky a díky speciálnímu otvoru také pro nůžky. Tři druhy brusných břitů umožňují opracování čepele od hrubého ostření až k jemnému dobroušení čepele dle potřeby. Ostříč je opatřen regulátorem s možností snadno nastavit sklon břitů od 14° do 24°, což zdokonaluje ostření různých typů a velikostí nožů. Nastavení úhlů zvolíme pomocí otáčení regulátoru po nebo proti směru hodinových ručiček.

Základna ostříče je opatřena 2 protiskluzovými plochami, které společně s rukojetí zajišťují pohodlnou a bezpečnou manipulaci při broušení. Lehký, kompaktní a praktický, lehce přenosný.

Ostříč má tři drážky s různými brusnými břitmi pro:

Hrubé ostření

Ostřicí prvek pro hrubé ostření z karbidu je navržen tak, aby se při nastavení daného úhlu opravilo velmi tupé nebo poškozené ostří a rychle se nabrousilo.

Jemné dobroušení

Prostřední keramický prvek o zrnitosti #600 vyhlazuje a jemně dobrušuje ostří. Používá se pro dokončovací fázi ostření, kdy se ostří vyhlazuje a zostruje do finální podoby. Pro každodenní lehké broušení a údržbu již ostrého nože.

Nůžky

Pro ostření nůžek či jednobřitých nožů použijte drážku s označením Nůžky s brusným keramickým materiálem o zrnitosti #1000.

NÁVOD K POUŽITÍ:

Pro nože s rovným a vlnitým ostřím

Nastavte požadovaný úhel pomocí otočením regulátoru. Úhel nastavení je určen číslem na regulátoru Výběr úhlu ostření. Zvolený úhel je označen ryskou na horní části rukojeti s nápisem Nastavení úhlu. Zvolený úhel je nastavený pro dva brusné břit - hrubé ostření a jemné dobroušení.

Pokud neznáte přesný stupeň úhlu pro ostření, použijte doporučený úhel, který najdete na boční straně ostříče.



Umístěte ostříč na rovný, pevný povrch a vložte nůž do příslušné ostřicí drážky.

Pro **hrubé ostření** použijte příslušnou drážku s brusným materiálem karbid. Poté pro **jemné dobroušení** použijte drážku s keramickým prvkem o zrnitosti #600, pro nůžky či jednobřité nože použijte drážku s označením **Nůžky** s brusným keramickým materiálem o zrnitosti #1000.

Vložte čepel nože do drážky, nakloňte špičku čepele mírně směrem dolů a protáhněte čepel od paty ke špičce plynulým rovnoměrným tahem a mírným tlakem dolů. Vždy ostřete nůž jedním směrem, a to od paty ke špičce čepele. Opakujte 8–10krát nebo než je ostří nože dostatečně nabroušené, počet tahů závisí na ostrosti nebo poškození čepele nože.



Pro ostření nůžek a jednobřitých nožů

Drážka pro ostření nůžek bez nutnosti jejich demontáže či jednobřitých nožů, jejichž čepel je ostřená pouze z jedné strany, zatímco druhá strana je plochá nebo téměř plochá. Tento typ ostří je typický pro tradiční japonské kuchyňské nože, které slouží např. pro výrobu sushi – pro hladký řez rybího masa. Dále se může jednat o některé druhy filetovacích či zeleninových nožů. Opakujte 8–10krát nebo než je ostří dostatečně nabroušené, počet tahů závisí na ostrosti nebo poškození čepele.



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

Údržba a čištění

Po použití otřete ostříč vlhkým hadříkem. Neponořujte do vody, neoplachujte pod tekoucí vodou, neumývejte 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.



Ručný ostrič nožov a nožníc s rukoväťou a nastaviteľným uhlom brúsenia

Univerzálny, skladný a ľahko použiteľný ručný ostrič s nastaviteľným uhlom vám pomôže rýchlo a bezpečne obnoviť ostrosť nožov aj nožníc. Zaisťuje šetrné, efektívne a rovnomerné brúsenie a zaručuje precízny výsledok.

Ostrič je určený pre kovové nože, sekáče a vďaka špeciálnemu otvoru aj pre nožnice. Tri typy brúsnych břitov umožňujú opracovanie čepele od hrubého brúsenia až po jemné dobrušovanie podľa potreby. Ostrič je vybavený regulátorom, pomocou ktorého je možné nastaviť sklon břitov od 14° do 24°, čo zlepšuje brúsenie rôznych typov a veľkostí nožov. Nastavenie uhla sa vykonáva otáčaním regulátora po alebo proti smeru hodinových ručičiek.

Základňa ostriča má 2 protišmykové plochy, ktoré spolu s rukoväťou zabezpečujú pohodlnú a bezpečnú manipuláciu pri brúsení. Ľahký, kompaktný a praktický, ľahko prenosný.

Ostrič má tri drážky s rôznymi brúsnymi čepieľkami pre:

Hrubé brúsenie

Ostriaci prvok pre hrubé ostrenie z karbidu je navrhnutý tak, aby sa pri nastavení daného uhla opravilo veľmi tupé alebo poškodené ostrie a rýchlo sa nabrúsilo.

Jemné dobrušovanie

Prostredný keramický prvok o zrnitosti #600 vyhladzuje a jemne dobrušuje ostrie. Používa sa na dokončovaciu fázu ostrenia, kedy sa ostrie vyhladzuje a zostruje do finálnej podoby. Na každodenné ľahké brúsenie a údržbu už ostrého noža.

Nožnice

Na ostrenie nožníc či jednobritých nožov použijete drážku s označením Nožnice s brúsnym keramickým materiálom o zrnitosti #1000.

NÁVOD NA POUŽITIE:

Pre nože s rovným a vlnitým ostrím

Nastavte požadovaný uhol pomocou otočením regulátora. Uhol nastavenia je určený číslom na regulátore. Výber uhla ostrenia. Zvolený uhol je označený ryskou na hornej časti rukoväte s nápisom Nastavenie uhla. Zvolený uhol je nastavený pre dve brúsne hrany – hrubé ostrenie a jemné dobrušovanie.

Ak nepoznáte presný stupeň uhla na ostrenie, použijete odporúčaný uhol, ktorý nájdete na bočnej strane.



Položte ostrič na rovný, stabilný povrch a vložte nôž do príslušnej drážky.

Na **hrubé ostrenie** použijete príslušnú drážku s brúsnym materiálom karbid. Potom na **jemné dobrušenie** použijete drážku s keramickým prvkom o zrnitosti #600, na nožnice či jednobrité nože použijete drážku s označením. **Nožnice** s brúsnym keramickým materiálom o zrnitosti #1000.

Vložte čepeľ noža do drážky, nakloňte špičku čepele mierne smerom dole a pretiahnite čepeľ od päty k špičke plynulým rovnomerným ťahom a miernym tlakom dole. Vždy ostrite nôž jedným smerom, a to od päty k špičke čepele. Opakujte 8–10krát alebo kým je ostrie noža dostatočne nabrúsené, počet ťahov závisí od ostrosti alebo poškodenia čepele noža.



Na ostrenie nožníc a jednobritých nožov

Drážka na ostrenie nožníc bez nutnosti ich demontáže či jednobritých nožov, ktorých čepeľ je ostrená iba z jednej strany, zatiaľ čo druhá strana je plochá alebo takmer plochá. Tento typ ostria je typický pre tradičné japonské kuchynské nože, ktoré slúžia napr. na výrobu sushi – na hladký rez rybieho mäsa. Ďalej môže ísť o niektoré druhy filetovacích či zeleninových nožov. Opakujte 8–10krát alebo kým je ostrie dostatočne nabrúsené, počet ťahov závisí od ostrosti alebo poškodenia čepele.



Po dokončení ostrenia odstráňte z noža zvyšné kovové časti. Nepoužívajte na keramické nože.

Údržba a čistenie

Po použití utrieť vlhkým handričkou.

Neponárať do vody, neoplachovať pod tečúcou vodou, neumývať v umývačke.

Skladovať na suchom mieste.

Bezpečnostné upozornenia

Uchovávať mimo dosahu detí.

Nepoužívajte na zlomené alebo poškodené čepele.

Pri brúsení buďte opatrní – ostro nabrušené nože sú veľmi ostré.



Ręczny ostrz do noży i nożyczek z uchwytem i regulowanym kątem ostrzenia

Uniwersalny, kompaktowy i łatwy w użyciu ręczny ostrz z regulowanym kątem pomoże szybko i bezpiecznie przywrócić ostrość noży i nożyczek. Zapewnia delikatne, efektywne i równomierne ostrzenie oraz gwarantuje precyzyjny rezultat. Ostrz jest przeznaczony do metalowych noży, tasaków, a dzięki specjalnemu otworowi także do nożyczek.

Trzy rodzaje ostrzących elementów umożliwiają obróbkę ostrza od grubego ostrzenia aż po delikatne doostrzenie w zależności od potrzeb. Ostrz jest wyposażony w regulator umożliwiający łatwe ustawienie nachylenia ostrza od 14° do 24°, co udoskonala ostrzenie różnych typów i rozmiarów noży. Ustawianie kąta następuje przez obracanie regulatora zgodnie lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

Podstawa ostrza została wyposażona w 2 powierzchnie antypoślizgowe, które wraz z uchwytem zapewniają wygodną i bezpieczną obsługę podczas ostrzenia. Lekki, kompaktowy i praktyczny, łatwy do przenoszenia.

Ostrz posiada trzy rowki z różnymi elementami ściernymi do:

Grube ostrzenie

Element ostrzący do grubego ostrzenia z węgla został zaprojektowany tak, aby przy ustawieniu odpowiedniego kąta naprawić bardzo tępe lub uszkodzone ostrze i szybko je naostrzyć.

Delikatne doostrzenie

Środkowy ceramiczny element o ziarnistości #600 wygładza i delikatnie doostrza ostrze. Używany jest w końcowej fazie ostrzenia, gdy ostrze jest wygładzane i zaostrzane do ostatecznego kształtu. Przeznaczony do codziennego lekkiego ostrzenia i konserwacji już ostrych noży.

Nożyczki

Do ostrzenia nożyczek lub noży jednobrzędnych użyj rowka oznaczonego Nożyczki z ceramicznym materiałem o ziarnistości #1000.

INSTRUKCJA OBSŁUGI:

Noży z prostym i ząbkowanym ostrzem

Ustaw żądany kąt, obracając regulator. Kąt ustawienia jest określony liczbą na regulatorze. Wybór kąta ostrzenia. Wybrany kąt jest oznaczony kreską na górnej części uchwytu z napisem Ustawianie kąta. Wybrany kąt jest ustawiony dla dwóch ostrzy szlifierskich – szorstkiego ostrzenia i delikatnego wygładzania.

Jeśli nie znasz dokładnego kąta ostrzenia, użyj zalecanego kąta, który znajdziesz na bocznej stronie ostrza.



Umieść ostrz na płaskiej, stabilnej powierzchni i włóż nóż do odpowiedniego rowka ostrzącego.

Do **grubego ostrzenia** użyj odpowiedniego rowka z materiałem ściernym z węgla. Następnie do **delikatnego doostrzenia** użyj rowka z ceramicznym elementem o ziarnistości #600, a do nożyczek lub noży jednobrzędnych użyj rowka oznaczonego **Nożyczki** z ceramicznym materiałem o ziarnistości #1000.

Włóż ostrze noża do rowka, lekko pochyl czubek ostrza w dół i przeciągnij ostrze od rękojeści do czubka płynnym, równomiernym ruchem z lekkim naciskiem w dół. Zawsze ostrz nóż w jednym kierunku, od rękojeści do czubka ostrza. Powtórz 8–10 razy lub do momentu, aż ostrze noża będzie wystarczająco naostrzone. Liczba pociągnięć zależy od ostrości lub uszkodzenia ostrza noża.



Do ostrzenia nożyczek i noży jednobrzędnych:

Rowek do ostrzenia nożyczek bez konieczności ich demontażu lub noży jednobrzędnych, których ostrze jest ostrzone tylko z jednej strony, podczas gdy druga strona jest płaska lub prawie płaska. Ten typ ostrza jest typowy dla tradycyjnych japońskich noży kuchennych, które służą np. do przygotowania sushi – do gładkiego cięcia mięsa ryb. Może także dotyczyć niektórych rodzajów noży do filetowania lub warzywnych. Powtórz 8–10 razy lub do momentu, aż ostrze noża będzie wystarczająco naostrzone. Liczba pociągnięć zależy od ostrości lub uszkodzenia ostrza noża.



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

Konserwacja i czyszczenie

Po użyciu wytrzyj ostrz wilgotną ściereczką.

Nie zanurzaj w wodzie, nie płucz pod bieżącą wodą, nie myj w zmywarce.

Przechowuj w suchym miejscu.

Ostrzeżenia bezpieczeństwa

Przechowuj poza zasięgiem dzieci.

Nie używaj do złamanych lub uszkodzonych ostrzy.

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



orion

OSTŘIČ NOŽŮ 3v1
OSTRIČ NOŻOV 3v1
KNIFE SHARPENER 3in1

