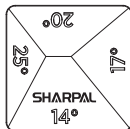


Instrukcja obsługi

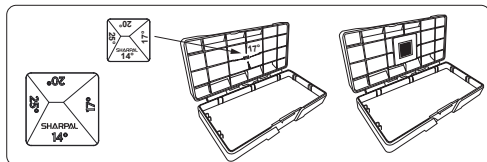
Korzystanie z prowadnicy kąta ostrzenia Dołączona prowadnica kąta ostrzenia pomaga początkującym utrzymać stały kąt ostrzenia. Pozostaje na swoim miejscu i **nie** porusza się razem z nożem, dzięki czemu idealnie nadaje się do nauki prawidłowej techniki ostrzenia, rozwijania pamięci mięśniowej oraz doskonalenia umiejętności ostrzenia. Jeśli masz doświadczenie w ostrzeniu, możesz używać kamienia bez prowadnicy.

Typowe kąty ostrzenia:

- Noże składane: 20° na stronę
- Noże myśliwskie: 25° na stronę
- Noże do filetowania: 17° na stronę
- Noże taktyczne: 25° na stronę
- Noże kuchenne europejskie/amerykańskie: 20° na stronę
- Noże kuchenne azjatyckie: 14° lub 17° na stronę



Uwaga: Skonsultuj się z producentem noża lub doświadczonym sklepem z nożami, aby ustalić dokładny kąt odpowiedni dla Twojego noża.



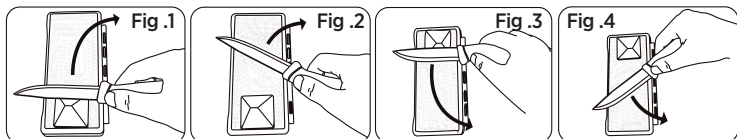
SPOSÓB UŻYCIA

1. Wybierz odpowiednią stronę kamienia diamentowego w zależności od stanu ostrza.

Nr artykułu	Wymiary	Gradacja	Mikrony	Zastosowanie
156N	152 mm x 63 mm	Gruba 325	45	Przywraca tępe krawędzie
		Extra drobna 1200	12	Ostrzenie wykańczające dla ostrości jak brzytwa
162N	203 mm x 76 mm	Gruba 325	45	Przywraca tępe krawędzie
		Extra drobna 1200	12	Ostrzenie wykańczające dla ostrości jak brzytwa
163N	203 mm x 76 mm	Extra gruba 220	60	Naprawia poważnie uszkodzone krawędzie
		Drobna 600	25	Wygładza krawędź i poprawia ostrość

2. Techniki ostrzenia:

- Jedną z najczęściej stosowanych metod jest technika **naprzemiennych pociągnięć**, polegająca na ostrzeniu najpierw jednej strony ostrza, a następnie drugiej, aby uzyskać równą i ostrą krawędź, jak pokazano na ilustracjach poniżej.
- Innym sposobem jest technika **ostrzenia jednej strony**, polegająca na całkowitym naostrzeniu jednej strony ostrza przed przejściem na drugą.
- Jeśli masz preferowaną metodę ostrzenia, możesz stosować tę, która najlepiej Ci odpowiada, pod warunkiem zachowania stałego kąta i równomiernych pociągnięć.
- Podczas ostrzenia stosuj **lekki nacisk**, aby wydłużyć żywotność powierzchni diamentowej.
- Jeśli zaczynasz od strony o grubszej gradacji, zakończ ostrzenie stroną drobniejszą, aby uzyskać dobrze wykończoną krawędź tnącą.
- Jeśli ostrze noża lub narzędzie wymaga jedynie lekkiego podostrzenia lub odświeżenia krawędzi, użyj wyłącznie strony o gradacji 1200 (12 mikronów).



KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Po ostrzeniu przetrzyj kamień suchym ręcznikiem papierowym.
- Jeśli nagromadzą się opiłki metalu, oczyść powierzchnię gumką lub szczotką nylonową.
- Przechowuj kamień ostrzący w suchym miejscu, aby zapobiec utlenianiu cząstek metalu pozostających na powierzchni.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA (FAQ)

Dlaczego mój diamentowy kamień ostrzący na początku wydaje się bardzo agresywny, a z czasem staje się gładszy? Czy zużywa się zbyt szybko?

To normalne! Chropowata powierzchnia na początku ostrzy bardzo agresywnie. Z czasem, wraz z użytkowaniem, staje się gładsza, odsłaniając więcej diamentów i zapewniając stałą wydajność. Okres docierania bywa różny, ale zazwyczaj wymaga kilku użyć. Kamień nie zużywa się – dostosowuje się do długotrwałego użytkowania.

Dlaczego należy często usuwać opiłki metalu z kamienia diamentowego i noża podczas ostrzenia?

Opiłki metalu mogą zapychać powierzchnię diamentową i gromadzić się na ostrzu, co negatywnie wpływa na skuteczność ostrzenia. Częste czyszczenie pomaga utrzymać optymalną wydajność, poprawia efektywność i wydłuża żywotność kamienia diamentowego.

Czy do ostrzenia potrzebna jest woda lub olej?

Ostrz na sucho. Nie jest wymagana woda ani olej. Jeśli jednak zdecydujesz się użyć wody lub oleju, po ostrzeniu dokładnie oczyść i osusz powierzchnię.

Dlaczego po ostrzeniu na kamieniu pojawiają się ciemne ślady?

Ciemne obszary to zaschnięte zanieczyszczenia powstałe podczas ostrzenia, a nie oznaka zużycia diamentu. Nie wpływają one na wydajność i mogą pozostać bez zmian. W przypadku lekkich śladów użyj gumki. Przy trudnych do usunięcia zabrudzeniach oczyść kamień środkiem Bar Keepers Friend i pozostaw do całkowitego wyschnięcia na powietrzu.

Czy należy stosować duży nacisk podczas ostrzenia?

Nie. Nadmierny nacisk może przyspieszyć zużycie diamentu. Stosuj lekki nacisk, aby uzyskać skuteczne ostrzenie i dłuższą trwałość.

Jak długo wytrzyma kamień ostrzący?

Żywotność zależy od intensywności użytkowania i konserwacji. Przy odpowiedniej pielęgnacji kamień może służyć przez wiele lat, nawet przy regularnym ostrzeniu (3-4 razy w tygodniu). Lekki nacisk i regularne czyszczenie zwiększają jego trwałość.

Co powoduje powstawanie rdzy na kamieniu i jak ją usunąć?

Podstawa tego produktu wykonana jest ze **stali nierdzewnej** i nie rdzewieje. Ewentualna rdza pochodzi z opiłków żelaza pozostawionych na powierzchni, które utleniają się, jeśli nie zostaną usunięte. Użyj proszku Bar Keepers Friend i upewnij się, że kamień po czyszczeniu całkowicie wyschnie na powietrzu.

Jak czyścić diamentowy kamień ostrzący?

Usuń zabrudzenia suchym ręcznikiem papierowym. W przypadku zapchania oczyść powierzchnię gumką lub szczotką nylonową, aby przywrócić jej skuteczność.

Dlaczego po ostrzeniu na powierzchni pojawiają się rysy?

Rysy są normalnym śladem użytkowania i nie wpływają na wydajność kamienia diamentowego. Warstwa diamentu pozostaje nienaruszona, dlatego zdolność ostrzenia pozostaje niezmienną.

Otrzymany kamień ma małe wgłębienia na krótszych bokach. Czy to normalne?

Tak, to normalne. Wgłębienia te powstają w wyniku użycia zacisków podczas procesu galwanizacji i nie są oznaką wady ani wcześniejszego użytkowania.

- Obejrzyj film demonstracyjny na YouTube: bit.ly/diamond-stone

Lub zeskanuj kod QR

- Produkty SHARPAL są objęte gwarancją na wady materiałowe i produkcyjne przez **3 lata** od daty zakupu. Gwarancja ta nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użycia lub modyfikacji, normalnego zużycia, oraz naturalnego zużycia materiałów eksploatacyjnych podczas regularnego użytkowania. Ponadto gwarancja jest ważna tylko w przypadku użytkowania nieprzemysłowego i niekomercyjnego. Aby zgłosić roszczenie gwarancyjne, prosimy o kontakt przez stronę internetową SHARPAL lub wysłanie wiadomości e-mail bezpośrednio na adres warranty@sharpal.com.

