

Instrukcja obsługi

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

Typowe kąty ostrzenia:

- Noże kieszonkowe: 20° na stronę
- Noże myśliwskie: 25° na stronę
- Noże do filetowania: 17° na stronę
- Noże taktyczne: 25° na stronę
- Noże kuchenne Euro/Amerykańskie: 20° na stronę
- Azjatyckie noże kuchenne: 14° lub 17° na stronę

Uwaga: Skonsultuj się z producentem noża lub z fachowym sklepem z nożami, aby określić dokładny kąt odpowiedni dla twojego noża.

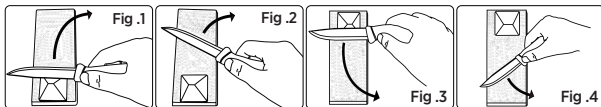
JAK UŻYWAĆ

1. Przygotowanie do ostrzenia: Umieść kamień do ostrzenia na stabilnej powierzchni. Użyj dołączonej maty antypoślizgowej, aby zwiększyć stabilność i zapobiec przesuwananiu się podczas ostrzenia. Wybierz odpowiednią gradację.

Pozycja nr.	Ziarno (Siatka USA)	Mikron	Zastosowanie
168H	Gruboziarnista 325	45	Przywraca stępione krawędzie
	Ekstra drobny 1000	15	Szlify zapewniające ostre jak brzytwa wykończenie
169H	Bardzo gruboziarnista 220	60	Naprawia mocno uszkodzone krawędzie
	Dobra 600	25	Wygładza i zwiększa ostrość

2. Techniki ostrzenia:

- Powszechną metodą jest technika naprzemiennego ostrzenia, w której ostrzy się jedną stroną ostrza, a następnie drugą, aby uzyskać równą i ostrą krawędź, jak pokazano na poniższych rysunkach.
- Innym podejściem jest przejście jednostronne, podczas którego całkowicie ostrzy się jedną stroną przed przejściem do drugiej.
- Jeśli masz preferowaną metodę ostrzenia, możesz użyć tego, co działa najlepiej dla Ciebie, o ile zachowujesz stały kąt i spójne pociągnięcia.
- Podczas ostrzenia należy stosować lekki nacisk, aby wydłużyć żywotność powierzchni diamentowej.
- Jeśli zaczynasz od strony gruboziarnistej, zakończ ostrzenie stroną drobnoziarnistą, aby uzyskać wygładzone ostrze.



KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Po ostrzeniu przetrzyj kamień suchym ręcznikiem papierowym.
- W przypadku nagromadzenia się metalowych opiłków należy wyczyścić powierzchnię gumową gumką lub nylonową szczotką.
- Przechowuj kamień do ostrzenia w suchym miejscu, aby zapobiec utlenianiu cząsteczek metalu pozostałych na powierzchni.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA (FAQs)

Dlaczego mój diament na początku wydaje się agresywny, a z czasem staje się gładziwy? Czy zużywa się zbyt szybko?

To normalne! Szorstka powierzchnia początkowo ostrzy się agresywnie. W miarę użytkowania wygląda się, odsłaniając więcej diamentów, zapewniając stałą wydajność. Okres docierania może się różnić, ale zazwyczaj trwa kilka użyc. Twój kamień się nie zużywa – dostosowuje się do długoterminowego użytkowania!

Czy podczas ostrzenia potrzebna jest woda lub olej?

Nie używaj wody, ponieważ może to spowodować rdzewienie opiłków metalu na powierzchni kamienia. Testy wykazały minimalne różnice w wydajności między ostrzeniem na sucho a używaniem oleju, więc olej nie jest konieczny.

Dlaczego po ostrzeniu na kamieniu pojawiają się ciemne ślady?

Ciemne obszary to zaschnięty brud po ostrzeniu, a nie oznaka zużycia diamentu. Ślady te nie wpływają na wydajność i można je pozostawić bez zmian. W przypadku drobnych śladów użyj gumki. W przypadku trudnych plam, wyczyść kamień środkiem Bar Keepers Friend i dokładnie wysusz na powietrzu.

Czy powinienem stosować duży nacisk podczas ostrzenia?

Nie, nadmierny nacisk może przyspieszyć zużycie diamentów. Stosuj lekki nacisk, aby skutecznie ostrzyć i zapewnić długotrwałą wydajność.

Jak długo wytrzyma kamień do ostrzenia?

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

Co powoduje rdzewienie na kamieniu i jak mogę je usunąć?

Podstawa tego produktu wykonana jest ze stali nierdzewnej i nie rdzewieje. Każda rdza jest spowodowana przez opiłki żelaza pozostające na powierzchni kamienia, które utleniają się, jeśli nie zostaną usunięte. Używaj proszku Bar Keepers Friend i upewnij się, że kamień jest w pełni wysuszony na powietrzu po czyszczeniu.

Jak należy czyścić kamień diamentowy?

Użyj suchego ręcznika papierowego, aby wytrzeć zanieczyszczenia. Jeśli kamień jest zapchany, wyczyść go gumką do ścierania lub nylonową szczotką, aby przywrócić powierzchnię.

Dlaczego na powierzchni pojawiają się rysy po ostrzeniu?

Zdrapania są typowymi oznakami użytkowania i nie mają wpływu na działanie kamienia diamentowego. Warstwa diamentu pozostaje nienaruszona, więc jej zdolność ostrzenia pozostaje tak samo skuteczna jak zawsze.

Kamień, który otrzymałem, ma kilka małych wgłębień na krótszych bokach. Czy to normalne?

Tak, to normalne. Wgłębienia są spowodowane zaciskami używanymi podczas procesu galwanizacji i nie są oznaką wad lub wcześniejszego użytkowania.

• Obejrzyj film demontacyjny na YouTube: bit.ly/168169video

• 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.

