

## Instrukcja obsługi

### DWUSTRONNY SKÓRZANY PASEK

Ten skórzany pasek z podwójnym zakończeniem ma gładką stronę i zamszową stronę. Proste ostrza mają być pomalowane na gładkiej stronie skóry. Skóra poleruje metal i usuwa zadziory z krawędzi, pozostawiając je ostre i ostre. Podczas gdy noże i większe ostrza są zwykle przetarte zamszową stroną, aby zaokrąglić skos ostrza. Aby spełnić wymagania, można szybko i łatwo zrealizować doskonały lead.

Zarówno strona gładka, jak i zamszowa sprawdzają się bardzo dobrze, a ostrość jest prawie taka sama. Gdy nóż nie wydaje się tak ostry, jak powinien, pogłaskaj go ponownie, zanim się stępi.

### ZIELONA MIESZANKA POLERUJĄCA

Zielona mieszanka polerująca szybko nałoży delikatną pastę na krawędzie noży i narzędzi. Ten drobny materiał ścierny z tlenku chromu i tlenku glinu jest używany, gdy chcesz mieć wypolerowaną, honowaną krawędź narzędzi i może być stosowany do skóry, drewna lub syntetycznych pasków. Woskowa konsystencja ułatwia aplikację masy. Po prostu potrzyj pasek mieszanki na skórzanym pasku i nałoż go równomiernie na powierzchnię. Po nałożeniu pasty skórzany pasek szybciej wypoleruje krawędzie ostrzy i pomoże uzyskać lustrzany połysk.

Generalnie zielona pasta polerska może być pokryta całą powierzchnią skózanego pasa i lepiej jest trochę jaśniejsza niż za dużo. Tymczasem skórzany pasek może być używany bez żadnej mieszanki, więc jeśli pominiessz małą plamkę, skórzany pasek będzie równie skuteczny.

**Wskazówki:** Jeśli związek jest zbyt suchy, aby załadować go na strop, podgrzej związek za pomocą pistoletu termicznego lub suszarki do włosów. Jeśli skóra jest zbyt sucha lub twarda, nałoż na strop trochę oleju mineralnego lub oleju do honowania, aby ją zmiękczyć.

### ANGLE PYRAMID® PRZEWODNIK PO KĄTACH OSTRZENIA

Musisz wiedzieć, jaki kąt ostrzenia jest najlepszy dla danego typu noża, z którym pracujesz.

Ta prowadnica kąta ostrzenia zintegrowana z 4 kątami - 14°, 17°, 20°, 25° - pomaga ustawić żądany kąt na początku.

#### Typowe kąty ostrzenia:

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

**Uwaga:** Skonsultuj się z producentem swojego noża lub zapytaj w znającym się na rzeczy sklepie z nożami, aby określić, jaki kąt jest dokładnie odpowiedni dla Twojego noża.

**OSTRZEŻENIA:** Ten produkt nie jest zabawką. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Zobacz jego film demonstracyjny na YouTube: [bit.ly/205Hvideo](https://bit.ly/205Hvideo)

Lub zeskanować kod QR

- Produkty SHARPAL są objęte gwarancją na wady materiałowe i wykonawcze przez **3 lata** od daty zakupu. Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem lub przeróbkami, normalnym zużyciem i naturalnym zużyciem materiałów eksploatacyjnych w wyniku regularnego użytkowania. Ponadto gwarancja jest ważna tylko w przypadku użytkowania nieprzemysłowego. Jeśli chcesz złożyć reklamację, skontaktuj się z nami za pośrednictwem strony internetowej SHARPAL lub wyślij wiadomość e-mail bezpośrednio na adres [warranty@sharpal.com](mailto:warranty@sharpal.com).

