

KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

Ostrzałka do noży



KD4116

Sposób użycia

INSTRUKCJA OSTRZENIA NOŻY

1. Dobierz kąt ostrzenia zgodnie z instrukcją, następnie za pomocą pokrętła ustaw kąt ostrzenia.
2. Umieść ostrzałkę na płaskiej powierzchni trzymając ją za uchwyt. Następnie umieść nóż w wybranej szczelinie Coarse lub Fine.
3. Umieść nóż prostopadłe w odpowiedniej szczelinie, przeciągaj ostrze przez szczelinę równomiernie dociskając, nóż należy ostrzyć zawsze od nasady do czubka.
4. Kontynuuj przez około 8-10 razy dopóki nóż nie będzie ostry (Ilość przeciągnięć zależy od stopnia naostrzenia oraz uszkodzeń noża).

INSTRUKCJA OSTRZENIA NOŻYCZEK

1. Umieść ostrzałkę na płaskiej powierzchni.
2. Trzymając ostrzałkę w jednej ręce oraz nożyczki w drugiej, należy umieścić ostrza nożyczek między ceramicznym prętem, następnie docisnąć oraz przesunąć nożyczki w przód. Następnie zaciskając nożyczki jednocześnie ciągnąć do siebie aż do momentu całkowitego zamknięcia nożyczek.

DANE TECHNICZNE

- **Marka:** Kraft&dele
- **Materiał ścierny:** węgiel wolframu (Coarse), ceramika (Fine/Nożyczki)
- **Materiał obudowy:** tworzywo ABS, stal nierdzewna, guma antypoślizgowa
- **Regulacja kąta:** tak, płynna (14° - 24° na stronę)
- **Rodzaj:** ręczna, szczelinowa
- **Przeznaczenie:** noże stalowe, tasaki, nożyczki
- **Kolor:** czarny / szary

Regulowany kąt od 14 do 24 stopni na stronę

Nadaje się do różnego rodzaju noży, nożyczek i narzędzi.

Specjalne ostrzenie nożyczek

Z końcówką ostrzącą, łatwe w użyciu.

Ostrzałka wyróżnia się możliwością precyzyjnej **regulacji kąta ostrzenia (14°-24°)**. Dzięki temu nie niszczysz krawędzi uniwersalnym kątem, lecz dostosowujesz go idealnie do narzędzia – od **delikatnych noży** do filetowania (16°), przez **standardowe noże kuchenne** (20°), aż po **ciężkie tasaki** (24°).

UWAGA

1. Trzymaj palce i kciuki z dala od szczelin do ostrzenia podczas użytkowania, aby uniknąć poważnych obrażeń.
2. Zawsze czyść temperówkę po użyciu. Czyść wilgotną ściereczką lub delikatną szczoteczką. Nie spłukuj wodą. Przechowuj w szufladzie lub szafce.

Czy mogę ostrzyć noże ząbkowane (np. do chleba)?

Nie rekomendujemy ostrzenia noży ząbkowanych w szczelinach **COARSE** i **FINE**. Mogą one spłaszczyć ząbki, przez co nóż straci swoje pierwotne właściwości tnące. Wielu użytkowników zauważyło taki efekt przy próbach ostrzenia tego typu noży.

Jak dobrać właściwy kąt ostrzenia?

Ostrzałka posiada pokrętko z czytelną skalą.

- **20°** – najlepszy wybór dla większości klasycznych noży kuchennych
- **16°** – odpowiedni dla cienkich ostrzy, np. noży do filetowania
- **22-24°** – zalecany dla masywnych noży, tasaków oraz noży outdoorowych

Czy ostrzałka nadaje się do noży ceramicznych?

Nie. Ten model (ręczny, z elementami z węgla wolframu) jest przeznaczony wyłącznie do noży stalowych. Do ostrzenia noży ceramicznych należy używać ostrzałek z powierzchnią diamentową.

Kiedy używać szczeliny **COARSE**, a kiedy **FINE**?

- **COARSE (węgiel wolframu)** – stosuj tylko w przypadku bardzo tępych lub wyszczerbionych ostrzy. Ten etap usuwa więcej materiału i odbudowuje krawędź tnącą.
- **FINE (ceramika)** – idealna do regularnego odświeżania ostrości oraz jako ostatni krok po **COARSE**, aby wygładzić i wypolerować ostrze.

Jak naostrzyć nożyczki?

Umieść nożyczki w przeznaczonym do tego otworze i wykonuj ruch przypominający cięcie, jednocześnie przyciągając je do siebie i zamykając ostrza. Kilka takich ruchów wystarczy, aby nożyczki znów dobrze ciąły.

Czy ostrzałka jest bezpieczna dla droższych noży?

Tak – kluczowe jest prawidłowe ustawienie kąta. W przypadku wysokiej klasy noży, które są tylko lekko stępione, zalecamy korzystanie głównie ze szczeliny **FINE**, która działa delikatniej i nie nadmiernie ściera stali.

Czy ostrzałka jest stabilna na blacie?

Tak. Antypoślizgowa podstawa oraz wygodny uchwyt zapewniają pewny chwyt i stabilność podczas pracy, nawet na bardzo gładkich powierzchniach kuchennych.