

# Ostříč nožů



model

**CURVE**

[www.v-sharp.cz](http://www.v-sharp.cz)

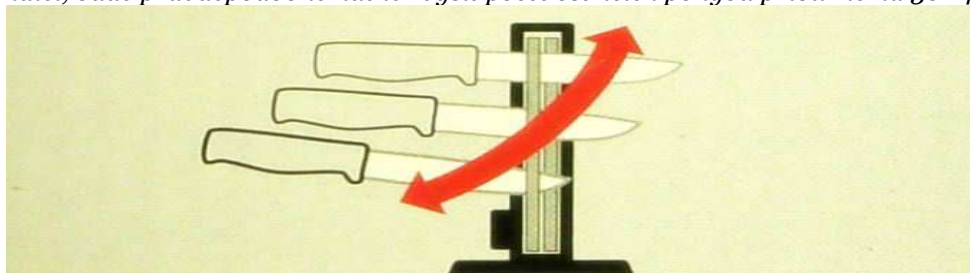
Vážený zákazníku,

zakoupením ostříče od společnosti **WARTHOG SHARPENERS** jste si do Vaší domácnosti pořídil praktický nástroj pro jednoduché a rychlé obnovení perfektního ostří u kuchyňských, loveckých nebo rybářských nožů.

- Jeho výhody jsou
- ostří se obě strany čepele najednou
  - ostření probíhá vždy pod stejným úhlem 25°
  - jednoduchým pohybem s konstantním tlakem
  - snadné použití bez nutnosti jakéhokoliv nastavování

Postup při ostření.

Čistou a suchou čepel nože protahujte mezi křivkami diamantových oblouků pohybem, který vidíte na níže připojeném obrázku. Podle stupně otupení tento pohyb opakujte přibližně 10-20x. Pokud je nůž již opravdu ve velmi špatné kondici, bude pravděpodobně nutné zvýšit počet ostřících pohybů přibližně na 30-40x.



Při ostření přiložte čepel (červený klín na obrázku) na plastové vodítko, které při pohledu z čela jakoby prochází přes diamantové oblouky takto:



Ostřením nožů dochází k odlupování drobných částí kovu čepele. Nemusíte se ale ničeho obávat, protože je to očekávaný jev doprovázející obnovení ostří čepele. Po dokončení ostření tento kovový prach z povrchu ostříče odstraňte.



[www.rybicka.cz](http://www.rybicka.cz)