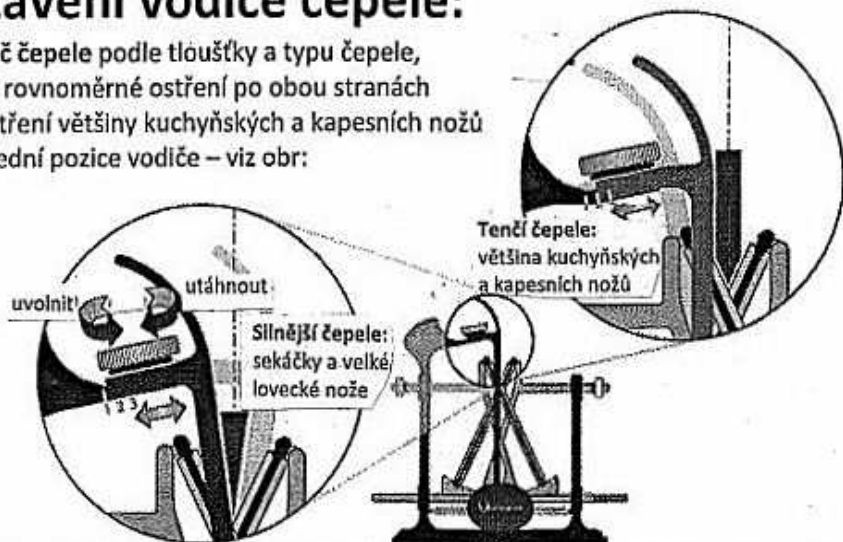


# Ostříč nožů V-Sharp Classic II – není určen pro zubatá ostří – [www.v-sharp.cz](http://www.v-sharp.cz)

Váš ostříč je z výroby nastaven na broušení pod úhlem 25° a vodič čepel je **ve střední pozici**. Toto nastavení vyhovuje **velké většině běžných uživatelských nožů**. Jen zkontrolujte správnou pozici „věčka“ podle typu čepel. V případě potřeby nastavujte ostříč dle návodu.

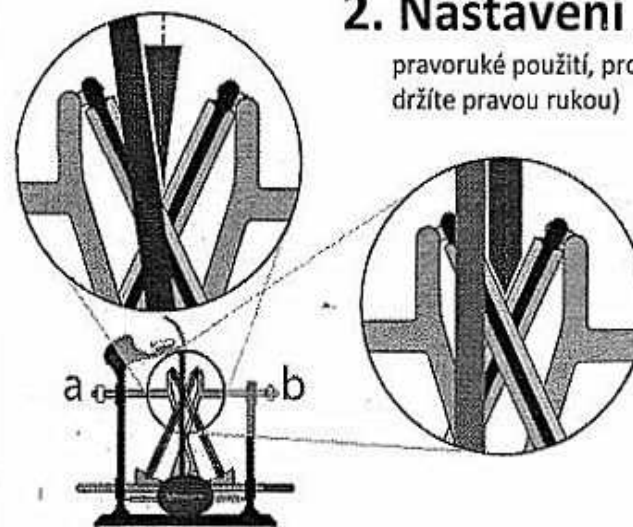
## 1. Nastavení vodiče čepel:

Nastavte vodič čepel podle tloušťky a typu čepel, abyste zajistili rovnoměrné ostření po obou stranách čepel. Pro ostření většiny kuchyňských a kapesních nožů se používá střední pozice vodiče – viz obr:



## 2. Nastavení „věčka“:

(obr. – ukázka pro pravoruké použití, pro ostření levou rukou ostříč otočíte a držíte pravou rukou)

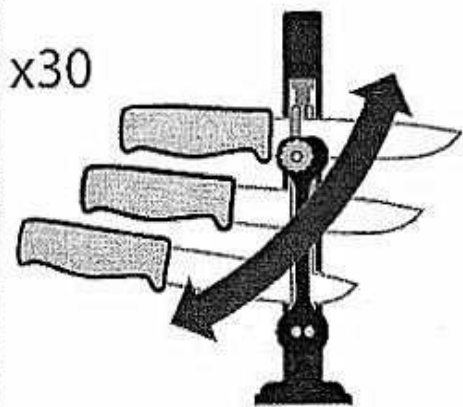


Použijte matice „a“ a „b“ na nastavení vrcholu křížení brusných tyčí. Pro klínové čepel tento bod křížení přiléhá k vodiči čepel – první kruhový diagram, pro silnější čepel je tento bod v malé vzdálenosti od vodiče čepel v závislosti na tloušťce čepel.

**Upozornění:** Před broušením čepel nože vždy řádně očistěte, špinavé nebo mastné nože zanáší úlomky diamantů a snižují účinnost broušení.

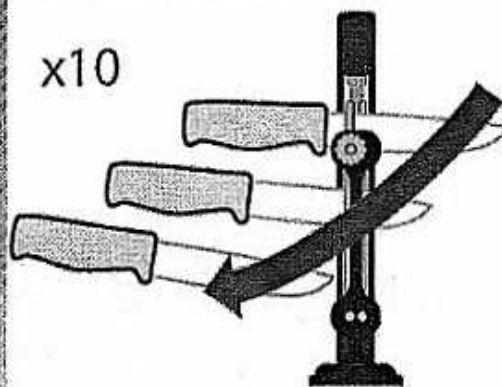
## 3. Počáteční ostření:

Ostříte-li nůž na ostříči V-Sharp poprvé, vždy proveďte všechny fáze: počáteční ostření, dokončení ostření a zakončení ocílkou. Pro počáteční ostření držte čepel nože naplocho proti vodiči čepel, k vodiči nůž mírně přitlačujte a provádějte pohyb zepředu dozadu a zpět, jako když řezete pilkou. Zatím se nestarejte o nabroušení špičky čepel, to zajistí následující krok. Takto ostřete nože, které ostříte poprvé nebo nože obzvláště tupé. Proveďte 30-40krát. (vícekrát pro obzvláště tupé nože a tvrdou ocel)

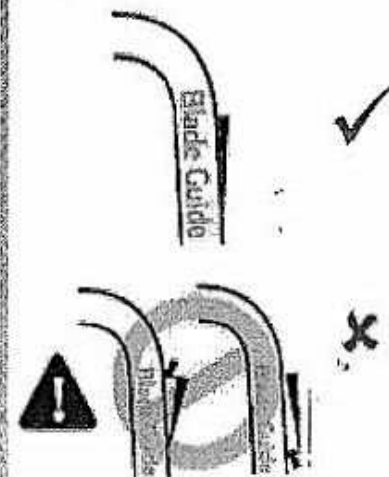


## 4. Dokončení ostření

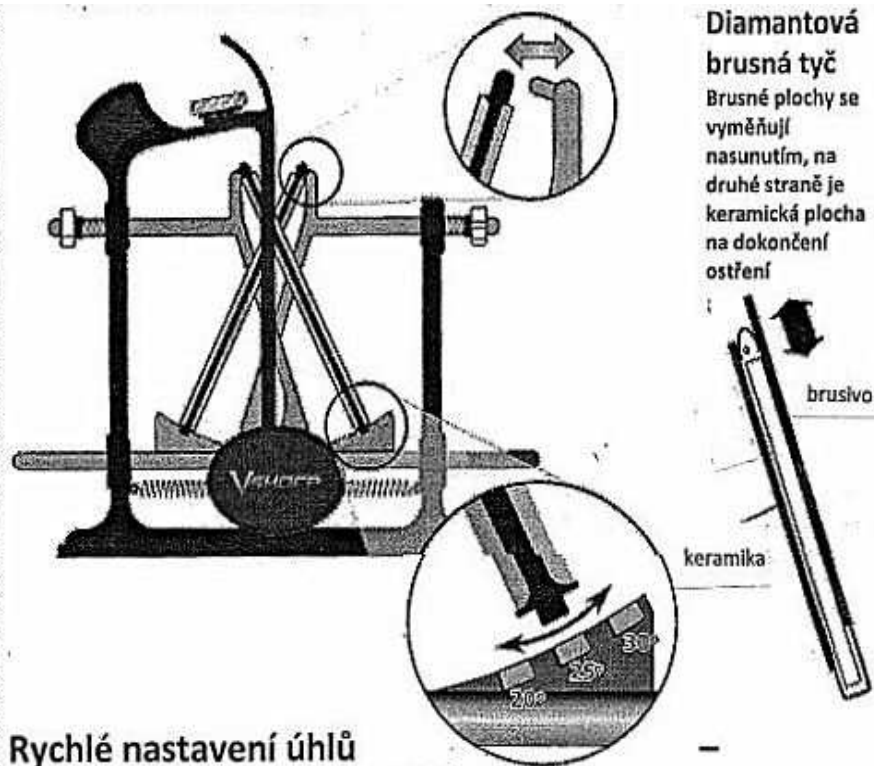
Pro dokončení ostření proveďte jednosměrný pohyb nože dolů, vždy udržujte čepel nože naplocho proti vodiči čepel. Nůž protáhněte ostříčem 10-15krát nebo dokud nedosáhnete rovnoměrného ostří po celé délce čepel. Čepel z tvrdé oceli mohou vyžadovat dalších 10-15 tahů. Postup v bodě 4. se používá pro následné udržování nože v ostrém stavu. Po tomto postupu vždy použijte ocílkou.



Vždy udržujte čepel naplocho proti vodiči čepel!







**Diamantová brusná tyč**  
Brusné plochy se vyměňují nasunutím, na druhé straně je keramická plocha na dokončení ostření



## Rychlé nastavení úhlů vysunutím a zaklapnutím tyčí

Diamantové brusné tyče pro V-Sharp Classic II se dají nastavit na 20°, 25° nebo 30° za použití tří zářezek umístěných na spodní části pohyblivého rámu. Vyklapněte horní část brusné tyče, umístěte ji do zářezky dle požadovaného úhlu a horní část tyče zaklapněte zpět.

**Obě tyče musí být nastavené na stejný úhel!**

30° sekáčky, mačety, užitkové nože – čepel určené k sekání  
25° nože lovecké, kapesní, vykosťovací, porcovací, loupací a kuchyňské – na maso, zeleninu atd.  
20° nože kuchyňské, loupací, vykosťovací, atd. – krájení masa, zeleniny a jiných měkkých materiálů

## Test ostrosti

Vyzkoušejte ostrost nože tím, že jej opatrně umístíte na nehet palce. Jestliže se nůž na nehtu „chytá“, je správně nabroušen a připraven buď k dobroušení na jemnějších brusných tyčích nebo k dokončení ostření ocílkou. Jestliže nůž z nehtu sklouzává, použijte znovu krok č. 3 - počáteční ostření a vždy také krok č. 4 - dokončení ostření. Oba kroky je možné shlédnout na [www.vsharp.cz](http://www.vsharp.cz) - animace pod levým menu.



## Diamantové brusné tyče

Z výroby se V-Sharp Classic II dodává s diamantovými brusnými tyčemi o zrnitosti 325 a dokončovacími ocílkami.



Zrnitost 325 vytváří hrubší, mikrozubatá ostří všeobecně používaná na čepel užitkových nožů v kuchyni, nožů loveckých atd. (používejte při 20°, 25° a 30°)

## Je možné dokoupit tyto diamantové brusné tyče:



Zrnitost 600 vytváří jemně zubatá ostří, která se používají na speciální nože např. na preparování zvířat. (používejte při 20° a 25°)



Zrnitost 1000 vytváří velmi jemná ostří používaná na čepelích nožů jako jsou skalpely nebo nástroje na zpracování kůže. (používejte při 20°)

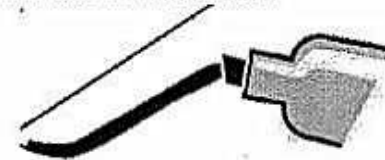
## Čištění vodiče čepel

Před a po broušení vždy očistěte vodič čepel navlhčeným hadříkem, protože při broušení se z nože odlupují drobné částičky kovu, které na vodiči ulpívají. Má-li čepel nože vysoce leštěný, barvený či jinak upravený povrch, je dobré při broušení tu část, kterou nebrousíte, chránit ochrannou malířskou páskou.

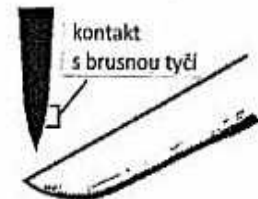


## Rovnoměrné ostření

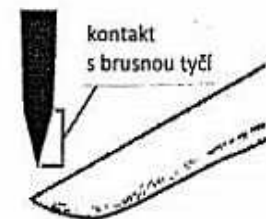
Vodič čepel se dá nastavit od 0° do 5°, v závislosti na tloušťce čepel. Pokud se stane, že ostří je na jedné straně vyšší, nastavte vodič čepel, dokud není dosaženo rovnoměrného ostření po každé straně. Pro většinu kuchyňských a kapesních nožů je tento vodič ve střední poloze. (Rychlé nastavení-krok 1.) Jako pomůcku můžete ostří nože obtáhnout fixem:



Po obtažení fixem protáhněte nůž několikrát ostříčem: je-li fix odstraněn jen ve výšce nad ostřím, úhel je příliš úzký – viz obrázek – špatně:



Je-li fix odstraněn rovnoměrně po celém ostří, nastavený úhel je správný – viz obrázek – dobře:



## Zakončení ostření „ocílkami“ (keramické plochy na druhé straně brusných tyčí).

Po naostření nože (Počáteční ostření + Dokončení ostření) vyndejte brusné tyče a otočte je o 180° - stranou s ocílkami nahoru. Protáhněte čepel nože ostříčem dalšími 10-15 tahy na vyhlazení ostří. Úpravu ocílkami doporučujeme často používat mezi broušeními.