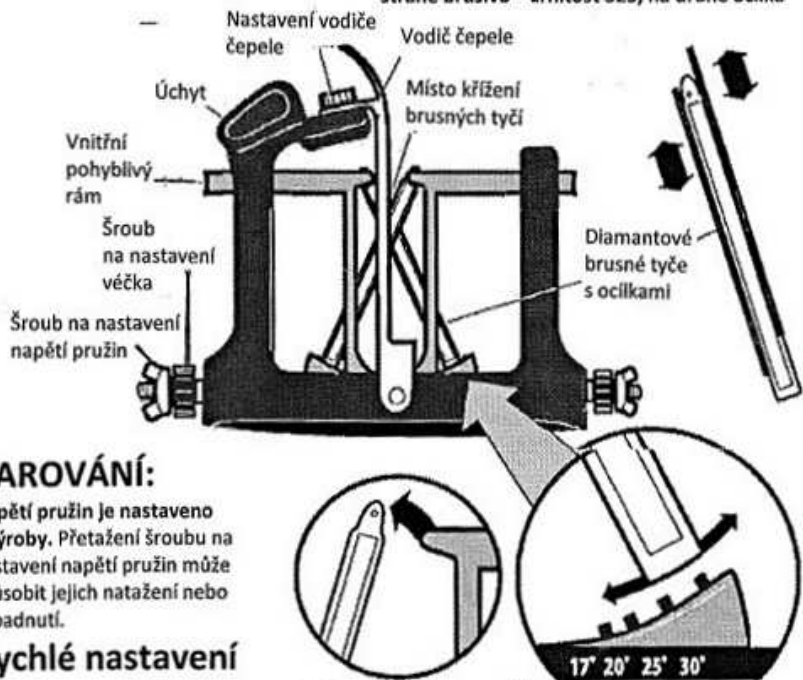


Schéma:

Diamantová brusná tyč

brusné plochy se nasouvají – z výroby je na jedné straně brusivo – zrnitost 325, na druhé ocílka



VAROVÁNÍ:

Napětí pružin je nastaveno z výroby. Přetažení šroubu na nastavení napětí pružin může způsobit jejich natažení nebo vypadnutí.

Rychlé nastavení

úhlů –vysunutím a zaklapnutím tyčí

Diamantové brusné tyče pro XE se dají nastavit na 17°, 20°, 25° nebo 30° za použití výstupků umístěných na spodní části pohyblivého rámu. Vyndejte horní část brusné tyče, umístěte ji na požadovaný spodní výstupek a jednoduše horní část zaklapněte zpět.

Obě tyče musí být nastavené na stejný úhel!

30° sekáčky, mačety, užitkové nože – čepele určené k sekání

25° nože lovecké, kapesní a kuchyňské – na krájení na tvrdém povrchu

20° nože kuchyňské, vykosťovací, atd. – krájení masa, zeleniny a jiných měkkých materiálů

17° nože filetovací, stahovací a jiné s jemným ostřím vyžadujícím časté přebroušení

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 - animace pod levým menu.



Diamantové brusné tyče

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



zrnitost 325 (200x)

Zrnitost 325 vytváří hrubší, mikrozubatá ostří všeobecně používaná na čepele užitkových nožů v kuchyni, nožů loveckých, filetovacích atd. (používejte při 17°, 20°, 25° a 30°)

Je možné dokoupit tyto diamantové brusné tyče:



zrnitost 600 (200x)

Zrnitost 600 vytváří jemně zubatá ostří, která se používají na speciální nože např. na preparování zvířat. (používejte při 17° a 20°)



zrnitost 1000 (200x)

Zrnitost 1000 vytváří velmi jemná ostří používaná na čepelích nožů jako jsou skalpely nebo nástroje na zpracování kůže. (používejte při 17°)

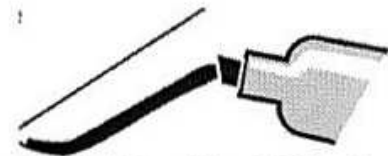
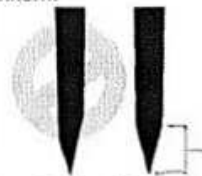
Čištění vodiče čepele

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



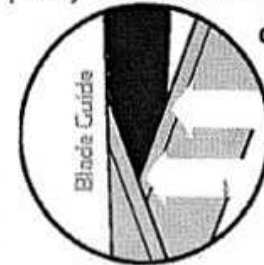
Po obtažení fixem protáhněte nůž několikrát ostříčem: je-li fix odstraněn jen ve výšce nad ostřím, úhel je příliš úzký – viz obrázek – špatně:



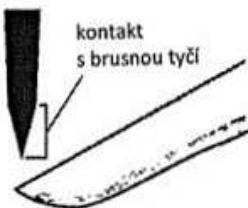
špatně:



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



dobře:



Zakončení ostření ocílkami:

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.

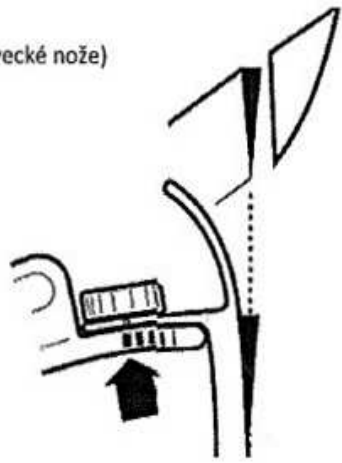
1. Nastavení vodiče čepele:

Nastavte vodič čepele podle tloušťky a typu čepele, abyste zajistili rovnoměrné ostření po obou stranách čepele. Většina kuchyňských a kapesných nožů se ostří při druhém nejtenčím nastavení – viz obr:

Tenčí čepele
(většina kuchyňských a kapesných nožů)

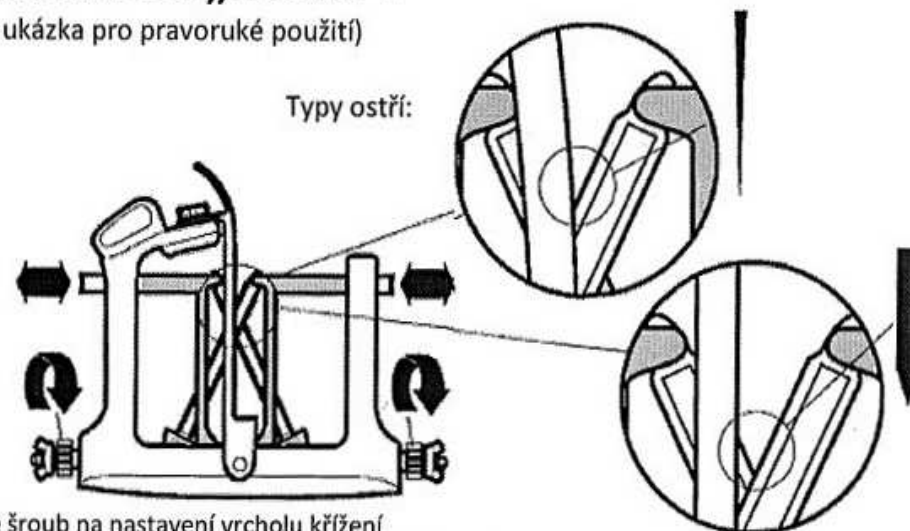


Silnější čepele:
(sekáčky a silné lovecké nože)



2. Nastavení „véčka“:

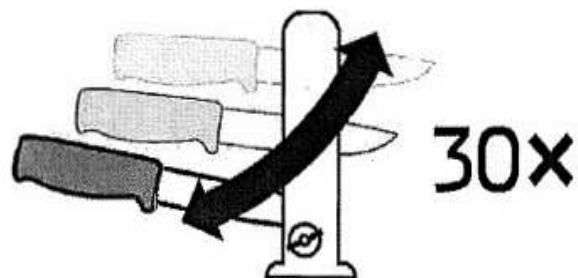
(obr. – ukázka pro pravoruké použití)



Typy ostří:

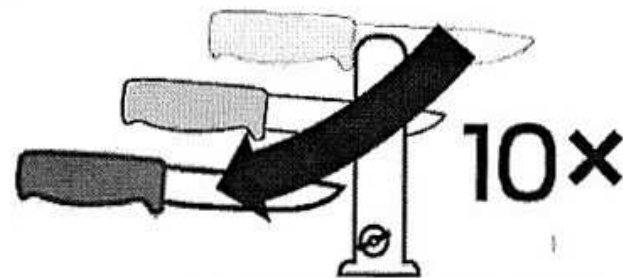
Použijte šroub na nastavení vrcholu křížení brusných tyčí (větší vnitřní šroub) Pro klínovité čepele tento bod křížení přiléhá k vodiči čepele – první kruhový diagram, pro silnější čepele je tento bod v malé vzdálenosti od vodiče čepele v závislosti na tloušťce čepele.

3. Počáteční ostření:



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

4. Dokončení ostření



Pro dokončení ostření proveďte jednosměrný pohyb nože, vždy udržujte čepel nože naplocho proti vodiči čepele. Nůž protáhněte ostřičem 10-15krát nebo dokud nedosáhnete rovnoměrného zkosení po celé délce čepele. 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 ocítky – viz druhá strana návodu.

Vždy udržujte čepel naplocho proti vodiči čepele!

