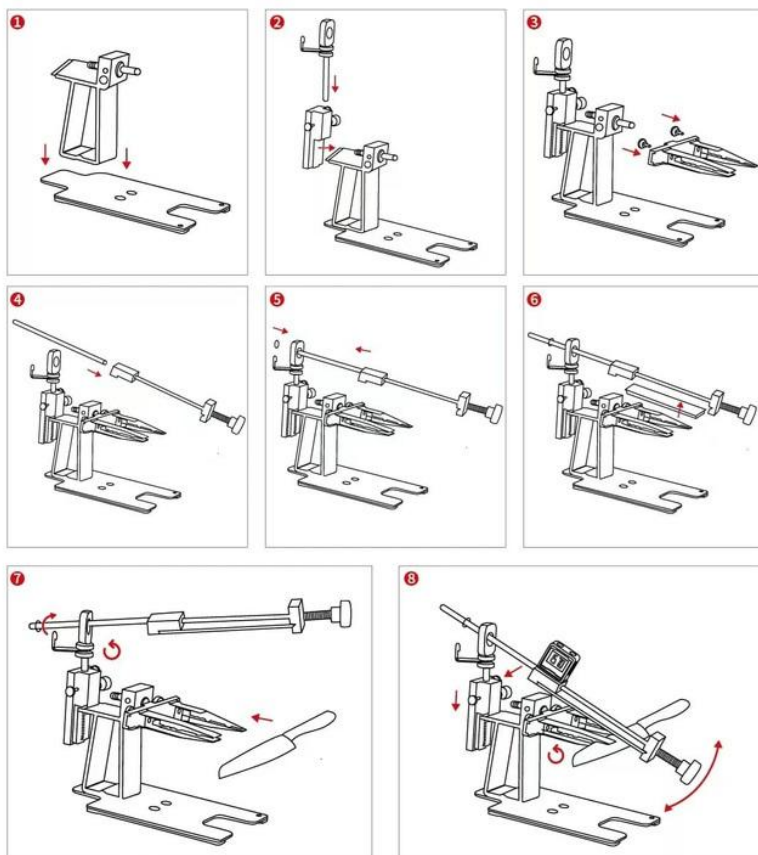
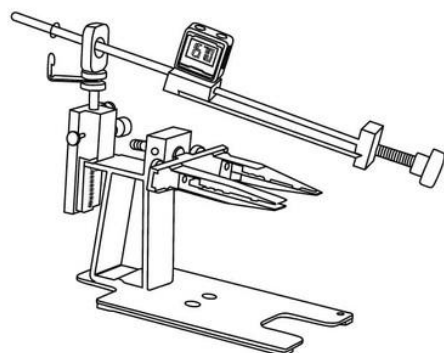


MANUÁL



Sprievodca rýchlou montážou:

1. Umiestnite oceľový podstavec na stabilný a rovný povrch. Pripevnite lichobežníkový držiak k podstavcu pomocou dvoch skrutiek zospodu.
2. Zaskrutkujte modul nastavenia uhla zospodu do držiaka (2 skrutky); zhora vložte vodiace rameno a zaistite ho skrutkou.
3. Namontujte čeľuste na nôž na lištu pre nastavenie šírky; upevnite lištu stredovou skrutkou k mosadznému bloku.
4. Vložte vodiacu tyč do strieborného SHARPI držiaka kameňa SHARPI a utiahnite spoj.
5. Skontrolujte pohyb ramena – malo by sa pohybovať hladko bez vôle.
6. Vyberte a namontujte diamantovú alebo keramickú doštičku do držiaka kameňa.
7. Nastavte šírku čeľustí, upnite nôž a utiahnite obe skrutky.
8. Vynulujte uhlomer (0.00°); umiestnite ho na časť SHARPI, nastavte uhol a zaistite polohu.

Odporúčané uhly

Typ nástroja	Uhol	Poznámky
Žiletky, skalpely	7 - 10°	Veľmi tenké, ultra ostré ostrie pre jemné rezy.
Japonské kuchynské nože	okolo 15°	Vysoká presnosť, extrémne ostré, jemné.
Európske kuchynské nože	15 - 19°	Rovnováha ostrosti vs. odolnosti.
Outdoorové/survival nože	19 - 22°	Pracovné ostrie, odolnejšie, menej jemné.
Lovecké / taktické nože	22 - 30°	Vysoko odolné, menej ostré.
Sekáče, sekery, mačety	30°+	Náraz, sekanie.

* Menší uhol = ostrejšie, ale jemnejšie; väčší uhol = odolnejšie, ale menej agresívne.

Kamene SHARPI

- **Diamant 200 – 1000 grit** – rýchle odstránenie materiálu a úprava profilu; veľmi odolné; zvyčajne sa používajú nasucho.
- **Keramika okolo 1500 grit** – používajte na zdokonalenie brúsenia po diamantových kameňoch; používajte ľahký tlak.
- **Kožený obťahovací remeň (strop)** – záverečné leštenie; nikdy kameň s kožou neťahajte v smere ostria.

TIPY, ÚDRŽBA A RIEŠENIE PROBLÉMOV

Tipy na ostrenie

1. Začnite s nižšou zrnitosťou; robte plné, rovnomerné ťahy po celej dĺžke ostria.
2. Po 8 až 10 ťahoch vymeňte strany; postupne prejdite na jemnejšie zrnitosti.
3. Dokončite brúsenie na koženom remeni.
4. Počas celého procesu udržiajte konštantný uhol.

Údržba a starostlivosť

1. Po každom použití očistite kamene mäkkou kefkou a vodou; kovové časti vysušte.
2. Vyhnite sa agresívnym chemikáliám a mazivám; súpravu skladujte v puzdre.
3. Pravidelne kontrolujte skrutky, vodidlá a čeľuste – uvoľnenie ovplyvňuje presnosť uhla.
4. Kovové časti občas chráňte ľahkým antikoróznym olejom.

Riešenie problémov

Ostrie sa brúsi nerovnomerne - Nôž je mimo stred v čeľustiach → znova zarovnajte.

Rôzne uhly na oboch stranách - Nesúlاد geometrie ramena → znova skalibrujte výšku klíbu.

Hlboké škrabance od kameňa - Príliš hrubá zrnitosť / kontaminácia → očistite alebo použite jemnejšiu zrnitosť.

Ostrenie trvá príliš dlho - Kameň je znečistený alebo opotrebovaný → očistite alebo vymeňte.

Kameň nedosiahne na špičku noža - Uhol je príliš veľký / chýbajúca postupnosť zrnitosti → upravte nastavenia.

OCEĽ, BEŽNÉ CHYBY a DOKONČENIE

Vlastnosti ocele vs. uhol

Tvrdá oceľ (60 - 64 HRC) – veľmi ostrá, ale krehká → použite menší uhol, jemné ťahy.

Stredná oceľ (57 - 59 HRC) – rovnováha ostrosti a odolnosti.

Mäkká oceľ (54-56 HRC) – húževnatá, menej ostrá → použite väčší uhol a mierne vyšší tlak.

Najčastejšie chyby používateľov

Nadmerný tlak na kameň urýchľuje opotrebenie a znižuje kvalitu ostria.

Preskakovanie krokov zrnitosti – zanecháva drsné, zubaté ostrie.

Nečistenie kameňov – znižuje účinnosť a presnosť.

Nesprávna montáž stĺpika/držiaka – problémy so stabilitou.

Žiadna kontrola uhla → asymetrické ostrie.

Po použití

1. Očistite a osušte kamene; odstráňte zvyšky kovu z podstavca a ramena.
2. Uvoľnite skrutky a zložte systém alebo ho uložte do puzdra.
3. Skladujte na suchom mieste, mimo vlhkosti a prachu.