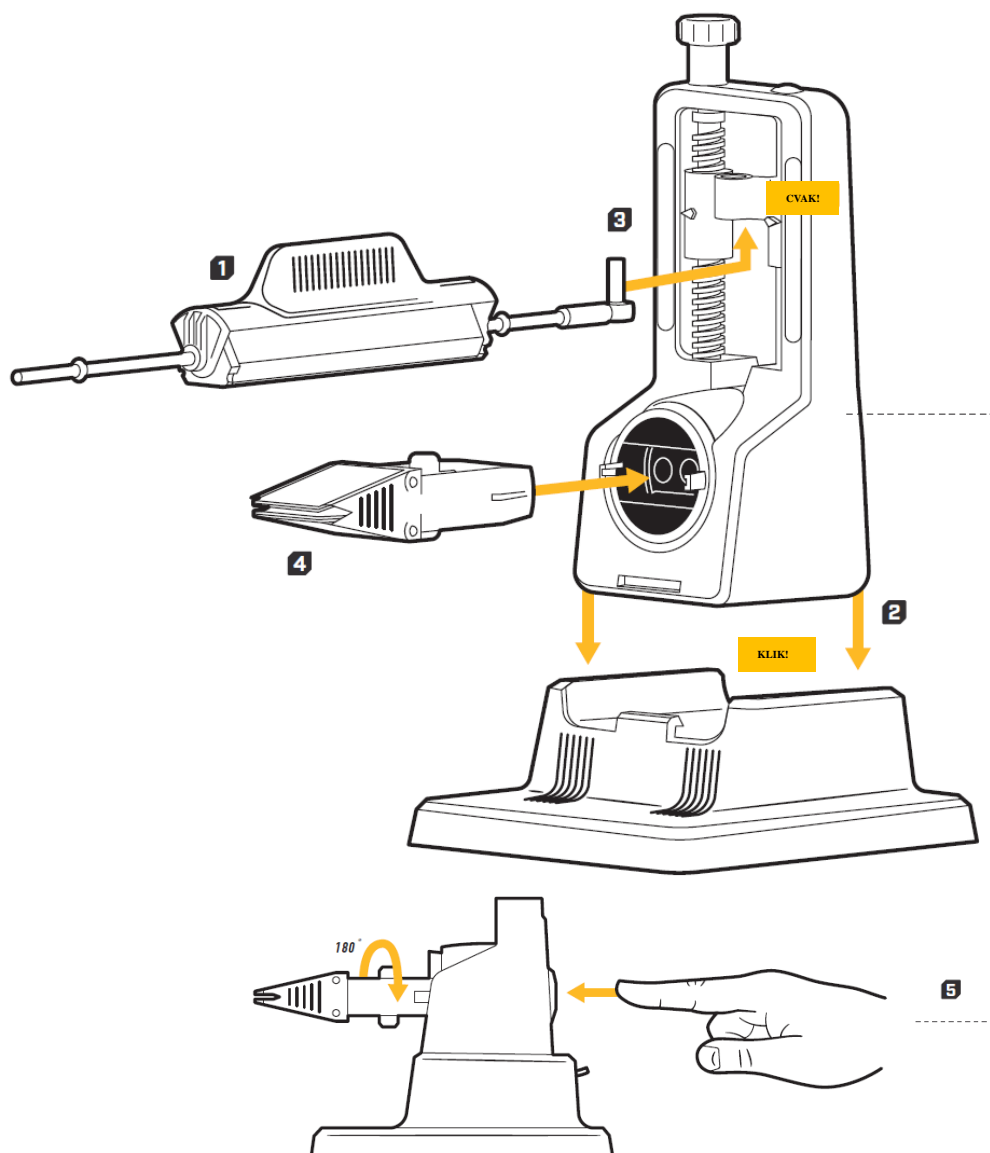


PRESNÉ NASTAVENIE BRÚSKA NOŽOV

NASTAVENIE – OBOZNÁMTE SA S ČASŤAMI VÝROBKU

1. Tri-Brasive™ a brúsna tyč
2. Zacvaknite brúsny rám do brúsnej základne
3. Vložte kolík brúsnej tyče do mechanizmu výberu uhla, kým sa neaktivuje magnet
4. Svorka na uchytanie čepele noža: otočením kolieska uvoľnite čeľuste Pevne zatlačte svorku na uchytanie čepele noža do brúsneho rámu.
5. Stlačte pružinové tlačidlo na zadnej strane brúsneho rámu a otočte/nakloňte svorku o 180°.



PRÍPRAVA NA BRÚSENIE

1. VÝBER UHLA BRÚSENIA

VŠEOBECNE

Malé uhly ostria (15° až 22,5°):
najvyššia ostrosť, nízka odolnosť

Veľké uhly ostria (23° až 30°):
funkčná
ostrosť, vyššia odolnosť

OUTDOOROVÉ NOŽE

Lovecký nôž (ľahké použitie/jemné
rezanie): 20°

Lovecký nôž (náročné použitie/hrubé
rezanie): 25°

Rybársky/filetovací nôž: 20°

Kempingový nôž (pevné čepele na
náročné použitie): 30°

KUCHYNSKÉ NOŽE

Západný štýl: 20°

Východný štýl: 15°

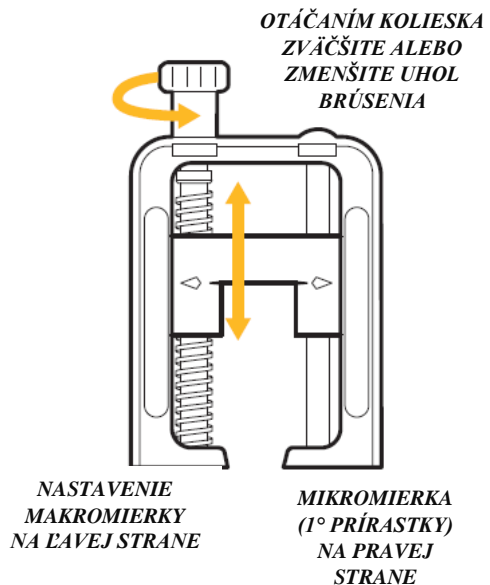
VRECKOVÉ NOŽE/EDC NOŽE

Náročné použitie: 25°

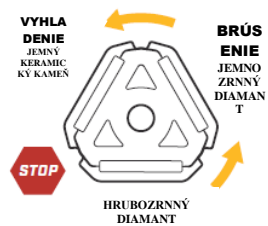
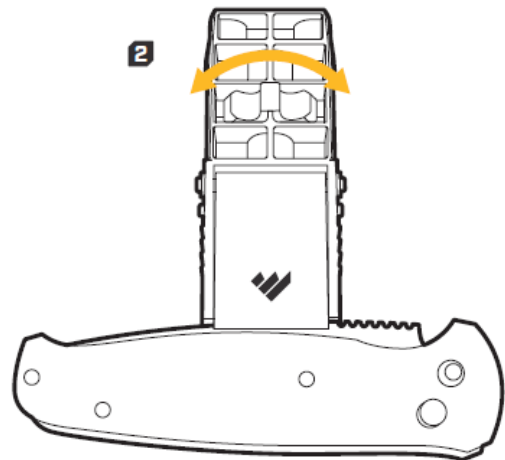
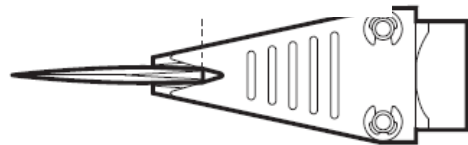
Ľahké použitie: 20°

2. UCHYTENIE NOŽA DO SVORKY

1. Otočením kolieska otvorte
čeluste a vyberte svorku na
uchytenie čepele noža z brúsneho
rámu.



CHRBÁT NOŽA



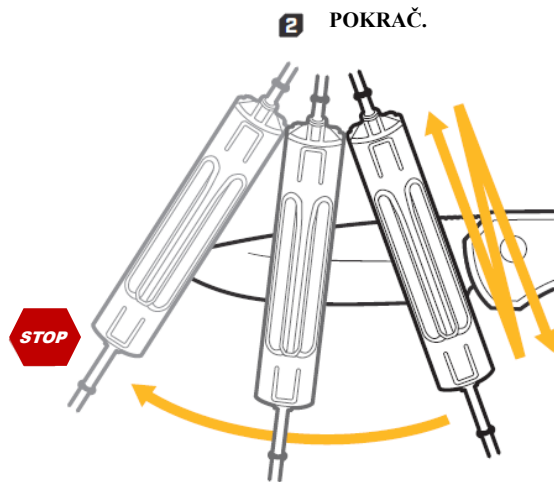
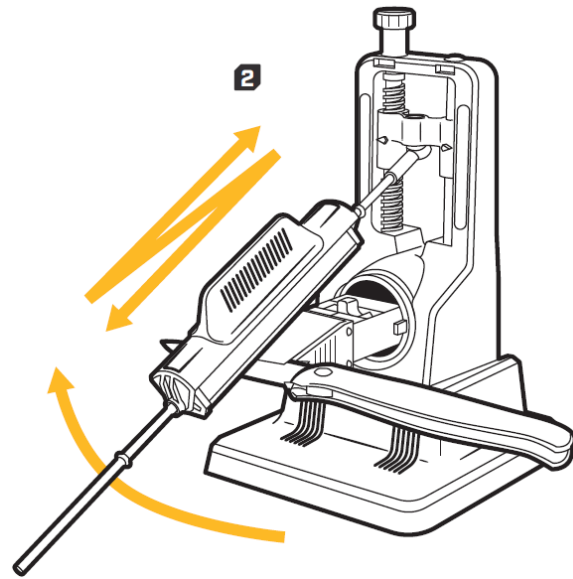
2. Otočením kolieska zaistíte stred čepele noža v čeľustiach svorky.
 - ▶ **TIP:** Pre čo najbezpečnejšie uchytenie nechajte skladací nožík zatvorený pri jeho uchytávaní v svorke. Nemusí fungovať pre všetky nože v závislosti do tvaru čepele/rukoväti.
3. Vložte svorku na uchytenie čepele nože do brúsneho rámu – pevne zatlačte, aby sa upevnila k magnetom.

3. VÝBER ZRNITOSTI

1. Hrubo zrná diamantová platnička so zrnitosťou 320 na brúsenie silno otupeného noža.
2. Jemno zrná diamantová platnička so zrnitosťou 600 na brúsenie mierne otupených nožov.
3. Jemný keramický kameň na vyhladenie ostria.

KROK 1: TVAROVANIE

1. Proces brúsenia začnite s hrubozrnnou diamantovou platničkou so zrnitosťou 320. Nakloňte Tri-Brasive™ tak, aby bola na reznú hranu položená hrubozrnná diamantová platnička so zrnitosťou 320.
2. Ľahkým tlakom a dlhými ťahmi začnite na päte čepele a posúvajte brúsnu plochu dopredu a dozadu a zároveň sa pohybujte pozdĺž celej dĺžky reznej hrany smerom k špičke. Na špičke noža ZASTAVTE.
3. Pokračujte, kým necítite ostrinu po celej dĺžke hrany (na opačnej strane brúsenia). Zapamätajte si počet ťahov.
4. Po vytvorení ostriny stlačte pružinové tlačidlo na zadnej strane brúsneho rámu a otočte svorku na uchytenie čepele noža o 180°, aby ste mohli brúsiť druhú stranu.
5. Brúste rovnakým počtom ťahov na tejto strane čepele, aby ste dosiahli rovnomerné skosenie.
6. Otočte svorku na uchytenie čepele noža znovu o 180°, aby bola ostrina smerom hore.
► **TIP:** V tejto chvíli by ste mali cítiť veľmi zreteľnú ostrinu. Nepokračujte, kým necítite alebo nevidíte ostrinu.



KROK 2: BRÚSENIE

1. Otočte Tri-Brasive™ tak, aby k reznej hrane teraz smerovala jemnozrnná diamantová platnička so zrnitosťou 600.
2. Rovnakou technikou ako v KROKU 1 nabrúste čepeľ 8 – 10 pohybmi. Znovu otočte svorku na uchytenie čepele noža a naostrite druhú stranu čepele, pričom zopakujte 8 – 10 ťahov.
► **TIP:** Ľahkými ťahmi a otočením svorky na uchytenie čepele noža pri každom ďalšom ťahu po dokončení tohto kroku rýchlo odstránite ostrinu a dosiahnete najostrejšiu hranu.

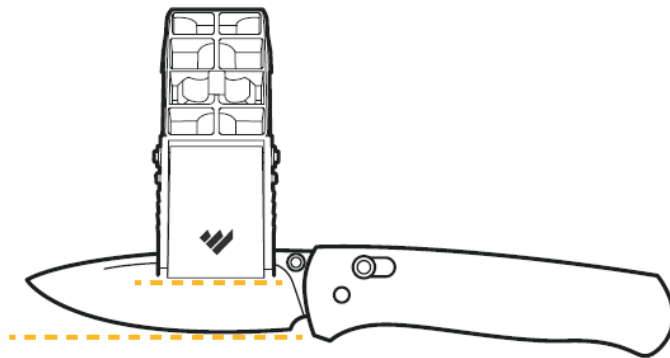
KROK 3: VYHLADENIE

BRÚSENIE

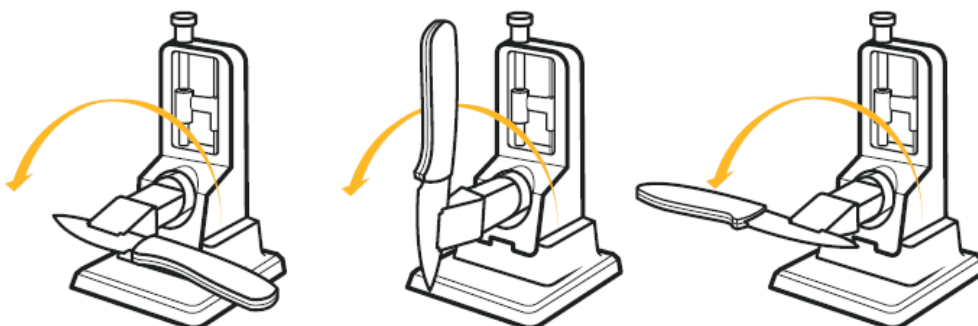
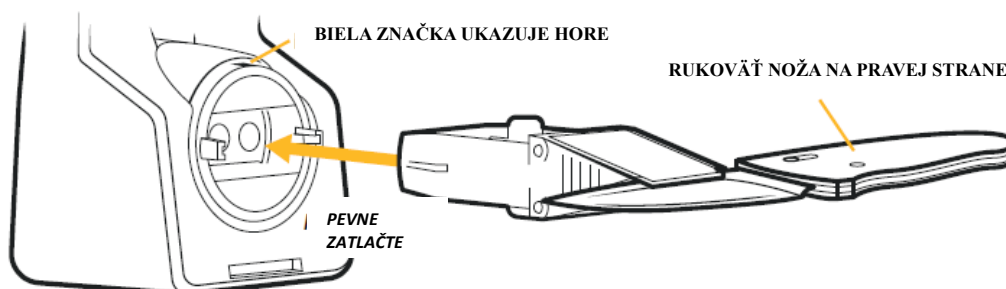
1. Otočte Tri-Brasive™ tak, aby k reznej hrane teraz smeroval jemný keramický kameň.
2. Rovnakou technikou ako v KROKU 2 nabrúste čepel' 8 – 10 pohybmi. Znovu otočte svorku na uchytenie čepel' noža a naostrite druhú stranu čepel', pričom zopakujte 8 – 10 ťahov.
3. Skontrolujte ostrosť hrany a uistite sa, že bola ostrina úplne vyrovnaná.
4. Bezpečne vyberte svorku na uchytenie čepel' noža z brúsneho rámu, otočte koliesko a vyberte nôž zo svorky.

TIPY A POSTUPY

- **UCHYTENIE NOŽA DO SVORKY:** Vložte chrbát noža do svorky V Block Clamp™ a zarovnajte reznú hranu rovnobežne s čeľusťami svorky, ak to dovoľuje tvar noža.

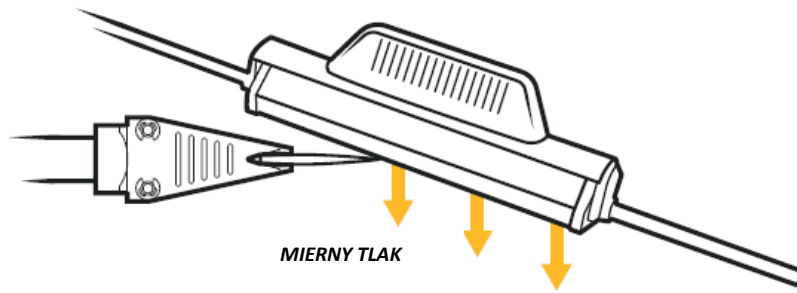


- **VÝCHODISKOVÁ POLOHA:** Všimnite si bielu zarovnávaciu značku na brúsnom ráme. Uistite sa, že smeruje hore. Vložte svorku V Block Clamp™ do brúsneho rámu tak, aby bola rukoväť noža na pravej strane. Týmto sa uľahčí preklápanie čepel' pri brúsení menších nožov.



BRÚSENIE

- ▶ Používajte mierny tlak pri brúsení. Nechajte brúsny kameň pracovať a neponáhľajte sa. Získate lepšiu ostrie a viac si to užijete!



- ▶ Mierny tlak umožní dosiahnuť najostrejšie a najkonzistentnejšie ostrie.
- ▶ Prvé brúsenie: použite všetky tri zrnitosti Tri-Brasive™, aby ste dosiahli konzistentný uhol ostria po celej dĺžke čepele a odstránili prípadné poškodenie ostria.
- ▶ Prebrúsenie: na časté doostrenie používajte len vyhladenie keramickým brúsnym kameňom. Po dlhšom používaní môže byť na obnovenie ostria potrebný jemný diamantový kameň.
- ▶ Ľahkými ťahmi pri dokončovaní brúsenia a vyhladenia rýchlo odstránite ostrinu a dosiahnete najostrejšie ostrie.
- ▶ Voľby zjemnenia ostria: na dosiahnutie odolného „zubatého“ ostria použite hrubozrnný diamantový kameň a jemne upravte jemným diamantovým kameňom. Na dosiahnutie veľmi jemnej reznej hrany použite všetky tri zrnitosti a pred prechodom na jemnejšiu zrnitosť použite mierny tlak pri dokončení jednotlivých krokov.
- ▶ Brúsny rám možno upevniť na dielenský stôl alebo používať ručne.
- ▶ Brúsnu tyč možno v ktoromkoľvek momente procesu vybrať, ak chcete optimalizovať bezpečnosť alebo ergonómiu.
- ▶ Veďte si záznamy o brúsení, do ktorých si zapisujete, aké uhly ostria brúsite na svojich nožoch.
- ▶ Systém suchého brúsenia – počas brúsenia nepoužívajte olej ani vodu.
- ▶ Gumený O-kružok sa môže posúvať, aby ste mohli nastaviť mieru „klzania“ Tri-Brasive™, ktorú požadujete pri brúsení rôznych typov nožov (nože EDC oproti kuchynským nožom).
- ▶ Neťahajte Tri-Brasive™ dole alebo hore po čele čepele noža, inak hrozí poškriabanie povrchu.
- ▶ NIKDY nenechávajte nôž upevnený v brúske, keď ju nepoužívate. Nože vždy bezpečne odložte.

Work Sharp® je registrovaná ochranná známka spoločnosti Darex, LLC.
Informácie o patente nájdete na adrese: worksharptools.com/patents

BRÚSENIE

Navrhnuté, kalibrované a skontrolované na kvalitu v Ashlande, Oregon, USA s použitím komponentov zo zahraničia.

MÁTE OTÁZKY?

WorkSharpTools.com / 1.800.418.1439

***UVEĎTE HODNOTENIE TAM, KDE
STE SI ZAKÚPILI NÁŠ VÝROBOK***

