

V-Sharp *Classic II* - Rychlé nastavení

Začněte tady!

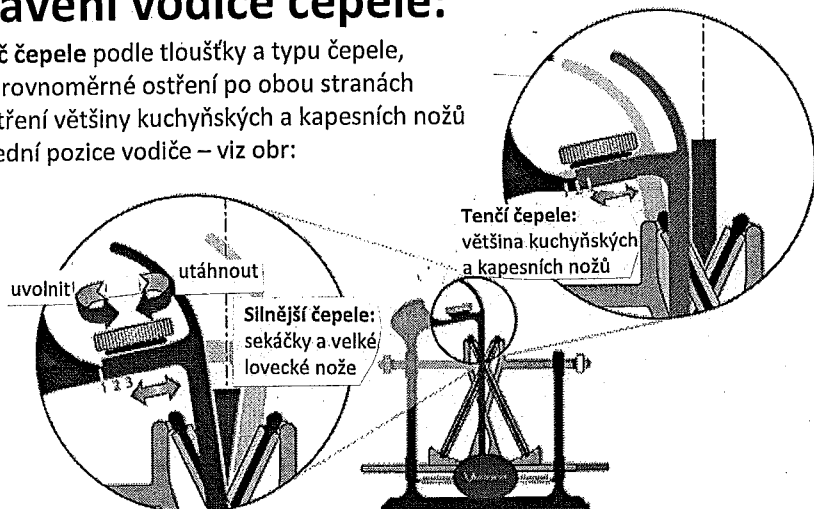
není určen
k použití na
zubatá ostří

www.vsharp.cz

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

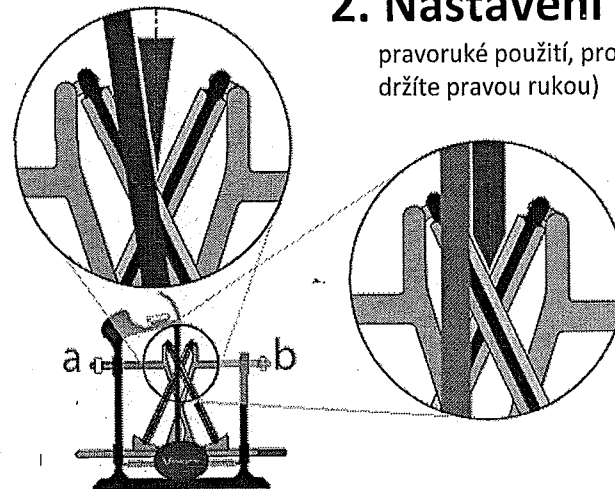
1. Nastavení vodiče čepele:

Nastavte vodič čepele podle tloušťky a typu čepele, abyste zajistili rovnoměrné ostření po obou stranách čepele. 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 otočte a držte pravou rukou)

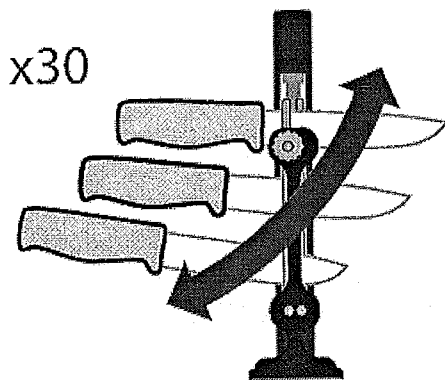


Použijte matice „a“ a „b“ na nastavení vrcholu křížení brusných tyčí. Pro klínovité čepele tento bod křížení přiléhá k vodiči čepele – první kruhový diagram, pro silnější čepele je tento bod v malé vzdálenosti od vodiče čepele v závislosti na tloušťce čepele.

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

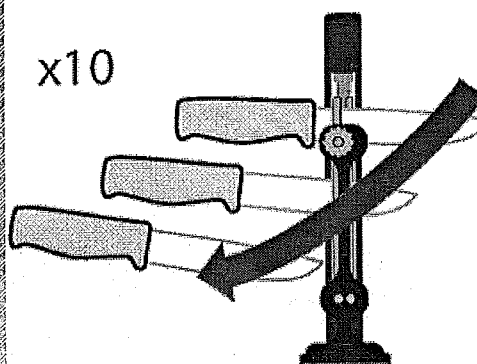
3. Počáteční ostření:

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 čepele, k vodiči nůž mírně přitlačujte 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 nože obzvláště tupé. Proveďte 30-40krát. (vícekrát pro obzvláště tupé nože a tvrdou ocel)

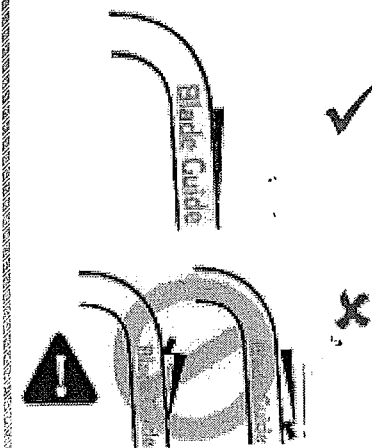


4. Dokončení ostření

Pro **dokončení ostření** proveďte jednosměrný pohyb nože dolů, vždy udržujte čepel nože naplocho proti vodiči čepele. Nůž protáhněte ostříčem 10-15krát nebo dokud nedosáhnete rovnoměrného ostří po celé délce čepele. Čepele 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 ocílky.**



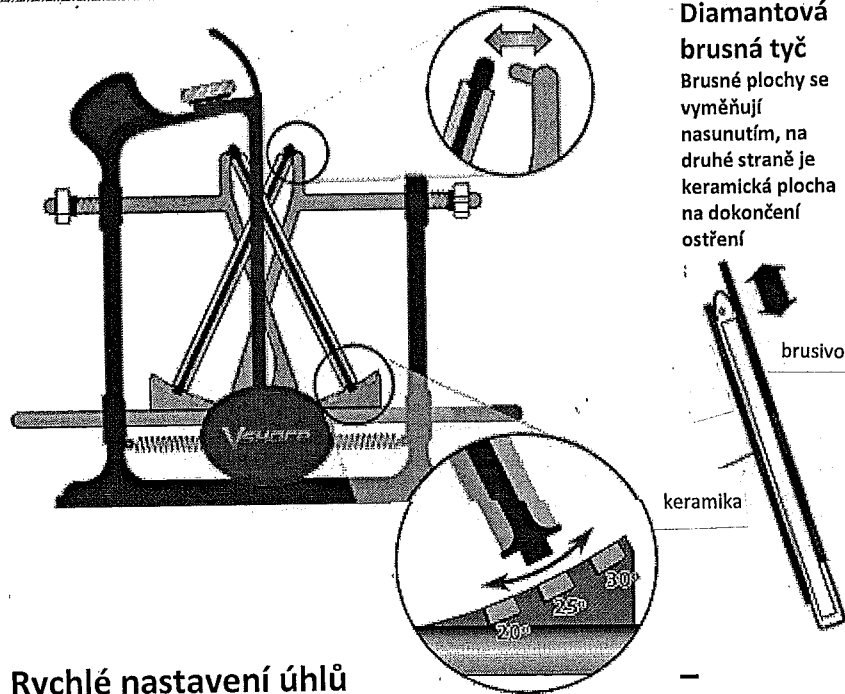
Vždy udržujte čepel naplocho proti vodiči čepele!



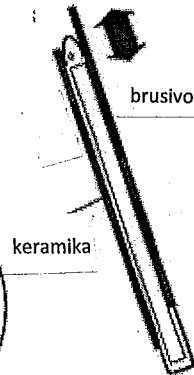
V-Sharp Classic II - Návod a další informace

není určen
k použití na
zubatá ostří

www.vsharp.cz



**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 zarážek umístěných na spodní části pohyblivého rámu. Vyklapněte horní část brusné tyče, umístěte ji do zarážky dle požadovaného úhlu a horní část tyče zaklapněte zpět.

Obě tyče musí být nastavené na stejný úhel!

30° sekáčky, mačety, užitkové nože – čepele určené k sekání
25° nože lovecké, kapesní, vykostovací, porcovací, loupací a kuchyňské – na maso, zeleninu atd.
20° nože kuchyňské, loupací, vykostovací, 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 - 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 čepele 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 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.

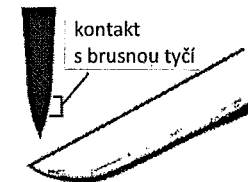
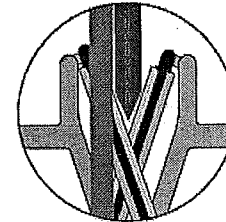


Rovnoměrné ostření

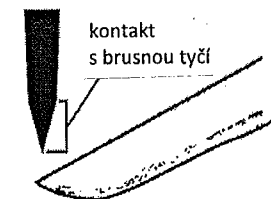
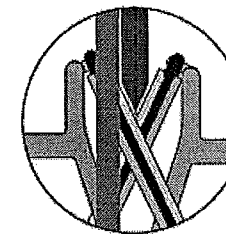
Vodič čepele se dá nastavit od 0° do 5°, v závislosti na tloušťce čepele. Pokud se stane, že ostří je na jedné straně vyšší, nastavte vodič čepele, dokud není dosaženo rovnoměrného ostření po každé straně. Pro většinu kuchyňských a kapesních nožů je tento vodič ve střední poloze. (Rychlé nastavení -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



Po obtažení fixem protáhněte nůž několikrát ostřičem: 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 ostřičem dalšími 10-15 tahy na vyhlazení ostří. Úpravu ocílkami doporučujeme často používat mezi broušeními.