

V-Sharp Classic – Rychlé nastavení

není určen
k použití na
zubatá ostří

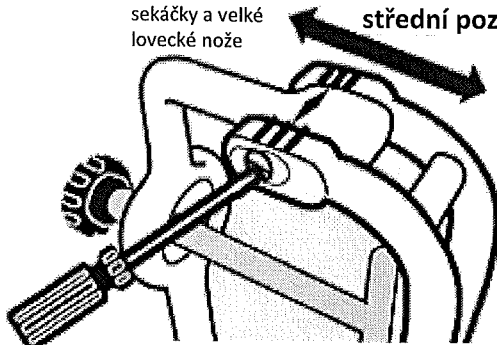
www.vsharp.cz

1. Nastavení vodiče čepel:

Silnější čepel:
sekáčky a velké
lovecké nože

Pro většinu čepelí volte
střední pozici

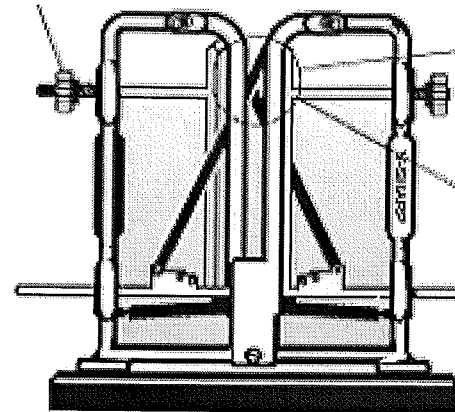
Tenčí čepel:
filetovací a malé
kuchyňské nože



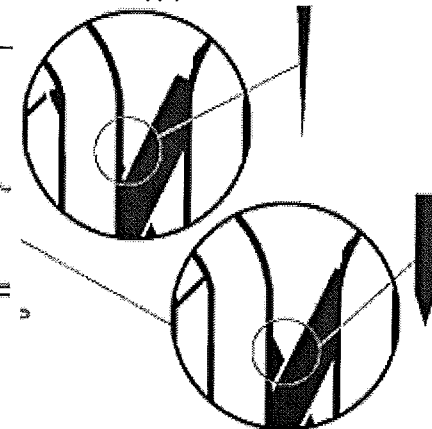
Nastavte vodič čepel podle tloušťky a typu čepel za pomoci šroubováku. Z výroby je nastavena střední pozice vodiče čepel, která stačí na ostření většiny nožů. Obecně platí, že na ostření tlustých čepel (sekáčků a velkých loveckých nožů) nastavíte vodič čepel dle diagramu doleva (na opačné straně ostříce doprava), čímž vytvoříte více prostoru mezi rameny vodiče, pro tenčí čepel (filetovací a malé kuchyňské nože) k sobě ramena vodiče čepel přiblížíte.

2. Nastavení „věčka“: (obr. – ukázka pro pravoukém použití)

Šroub na nastavení věčka

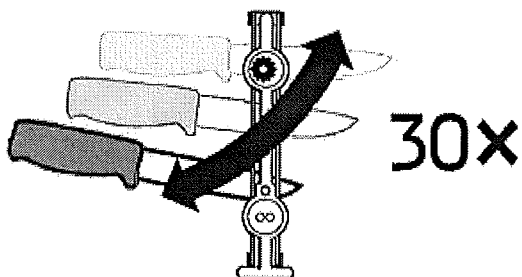


Typy ostří:



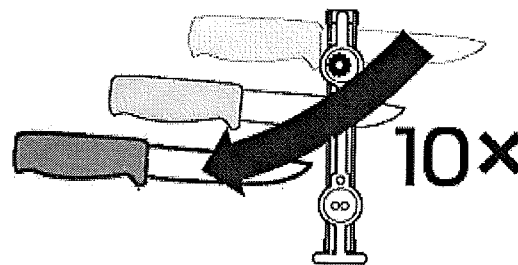
Použijte šroub na nastavení vrcholu křížení brusných tyčí. Pro klínovité čepel tento bod křížení přiléhá k vodiči čepel – první kruhový diagram, pro silnější čepel je tento bod v malé vzdálenosti od vodiče čepel v závislosti na tloušťce čepel.

3. Počáteční ostření:



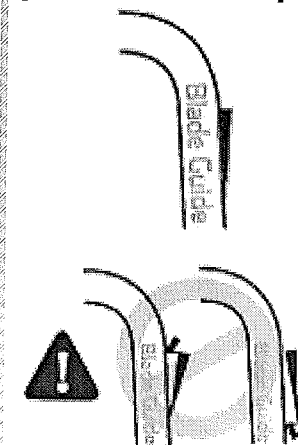
Ostříte-li nůž na ostříci V-Sharp Classic poprvé, vždy proveďte všechny fáze: počáteční ostření, dokončení ostření a zakončení ocílkou. Pro počáteční ostření držte čepel nože naplocho proti vodiči čepel a provádějte pohyb zepředu dozadu a zpět, jako když řežete pilkou. Zatím se nestarejte o nabroušení špičky čepel, 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 udržte čepel nože naplocho proti vodiči čepel. Nůž protáhněte ostříčem 10-15krát nebo dokud nedosáhnete rovnoměrného zkosení 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 ocílky – viz druhá strana návodu.

Vždy udržte
čepel naplocho
proti vodiči čepel!

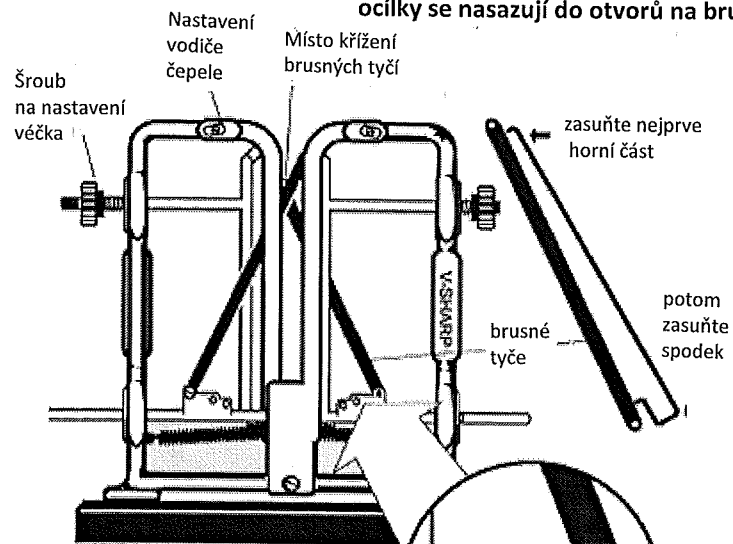


V-Sharp Classic – Návod k použití

není určen
k použití na
zubatá ostří

www.vsharp.cz

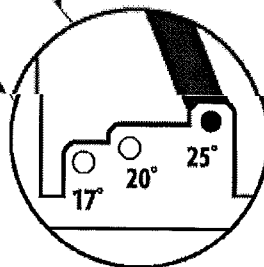
Schéma:



Diamantová brusná tyč ocílky se nasazují do otvorů na brus. tyči:

Nastavitelné úhly

Diamantové brusné tyče se dají nastavit na 17°, 20° nebo 25° za použití šroubů umístěných na spodní části vnitřního rámu. Uvolněte šroub a přesuňte diamantovou brusnou tyč do požadovaného úhlu, na každé straně stejného!



- 25° nože lovecké, kapesní a kuchyňské – na krájení na tvrdém povrchu
- 20° nože kuchyňské, vykostovací, 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 Classic dodává s diamantovými brusnými tyčemi o zrnitosti 325 a dokončovacími ocílkami.



zrnitost 325 (200x)

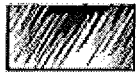
Zrnitost 325 vytváří hrubší, mikrozubatá ostří všeobecně používaná na čepele užitkových nožů v kuchyni, loveckých, filetovacích atd. (používejte při 17°, 20° a 25°)

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 navlčeným 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.

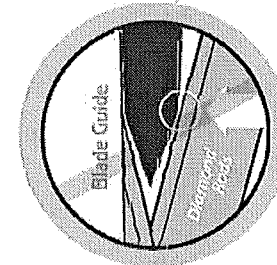


Rovnoměrné ostření

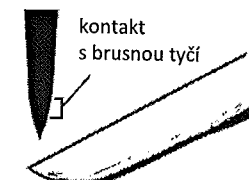
Vodič čepele se dá nastavit od 0° do 5°, v závislosti na tloušťce čepele. Pokud se stane, že ostří je na jedné straně vyšší, nastavte vodič čepele, dokud není dosaženo rovnoměrného ostření po každé straně. Pro většinu kuchyňských a kapesních nožů tento vodič zůstává ve střední poloze. (Rychlé nastavení-krok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



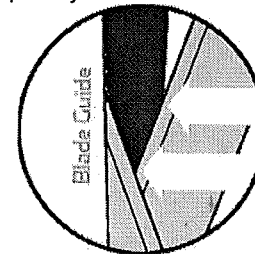
Po obtažení fixem protáhněte nůž několikrát ostřičem: je-li fix odstraněn jen ve výšce nad ostřím, úhel je příliš úzký – viz obrázek – špatně:



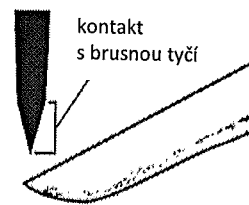
špatně:



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) nasadte ocelové drátky – ocílky - do otvorů v brusných tyčích a protáhněte čepel nože ostřičem dalšími 10-15 tahy na vyhlazení ostří. Úpravu ocílkami doporučujeme používat často mezi broušeními.

