

V-Sharp XE - Rychlé nastavení

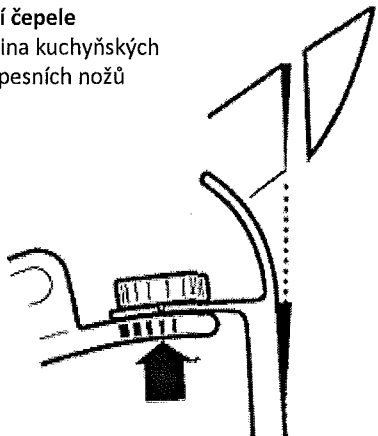
není určen
k použití na
zubatá ostří

www.vsharp.cz

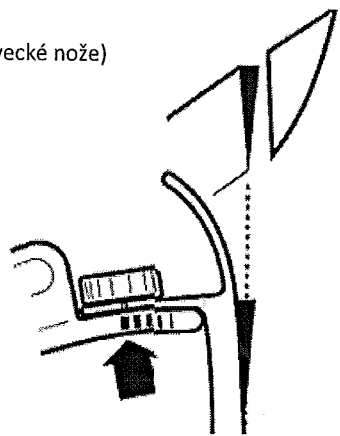
1. Nastavení vodiče čepel:

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

Tenčí čepel
(většina kuchyňských
a kapesních nožů)



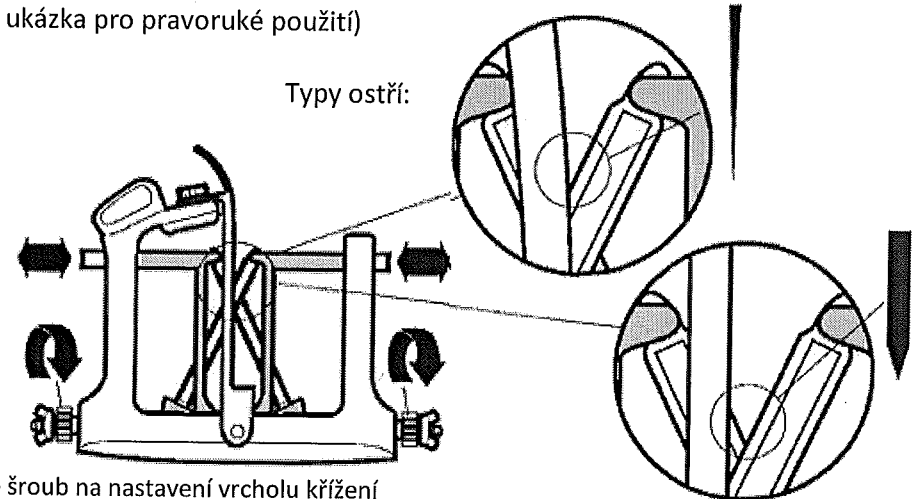
Silnější čepel:
(sekáčky a silné lovecké nože)



2. Nastavení „věčka“:

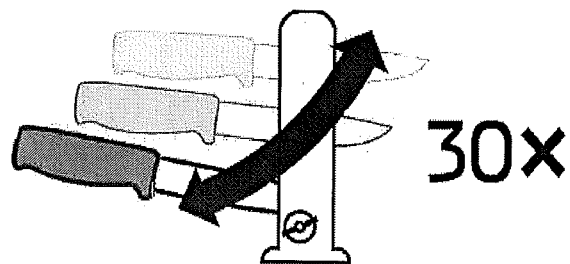
(obr. – ukázka pro pravoruké použití)

Typy ostří:



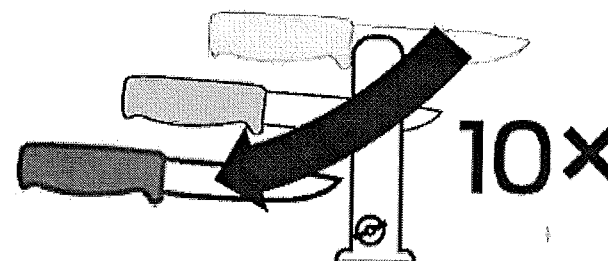
Použijte šroub na nastavení vrcholu křížení brusných tyčí (větší vnitřní šroub) Pro klínovité čepel tento bod křížení přiléhá k vodiči čepel – první kruhový diagram, pro silnější čepel je tento bod v malé vzdálenosti od vodiče čepel v závislosti na tloušťce čepel.

3. Počáteční ostření:



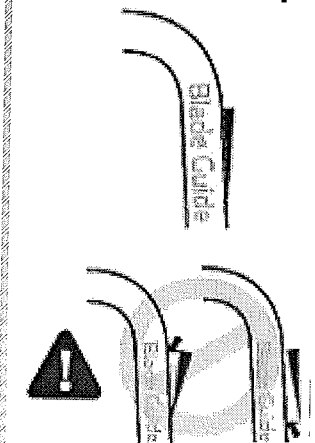
Ostříte-li nůž na ostřiči V-Sharp Classic poprvé, vždy proveďte všechny fáze: **počáteční ostření, dokončení ostření a zakončení ocílkou.** Pro počáteční ostření držte čepel nože naplocho proti vodiči čepel a provádějte pohyb zepředu dozadu a zpět, jako když řežete pilkou. Zatím se nestarejte o nabroušení 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 udržujte čepel nože naplocho proti vodiči čepel. Nůž protáhněte ostřičem 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 udržujte
čepel naplocho
proti vodiči čepel!**



V-Sharp XE - Návod k použití

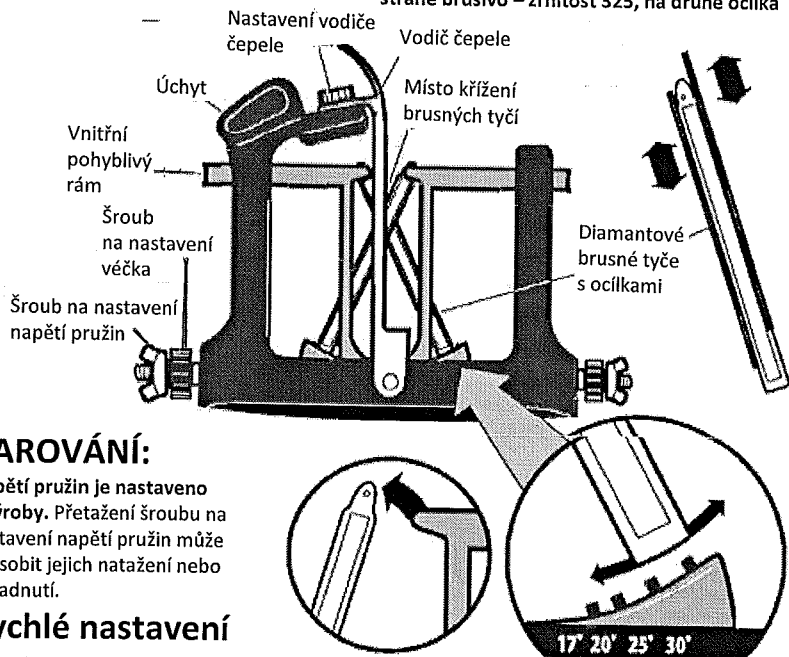
není určen
k použití na
zubatá ostří

www.vsharp.cz

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, 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 Extreme Edge 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, filetovacích atd. (používejte při 17°, 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 17° a 20°)



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.

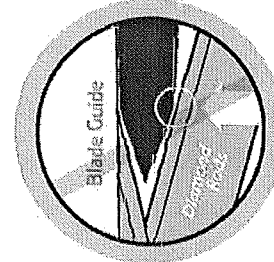


Rovnoměrné ostření

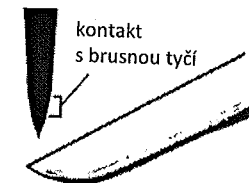
Vodič čepele se dá nastavit od 0° do 5°, v závislosti na tloušťce čepele. Pokud se stane, že ostří je na jedné straně vyšší, nastavte vodič čepele, dokud není dosaženo rovnoměrného ostření po každé straně. Pro většinu kuchyňských a kapesních nožů je tento vodič v poloze druhá nejtenčí. (Rychlé nastavení-krok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



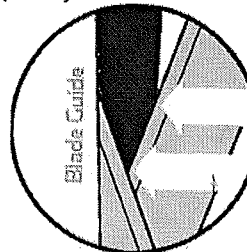
Po obtažení fixem protáhněte nůž několikrát ostřičem: je-li fix odstraněn jen ve výšce nad ostřím, úhel je příliš úzký – viz obrázek – špatně:



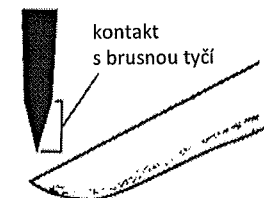
špatně:



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) 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.