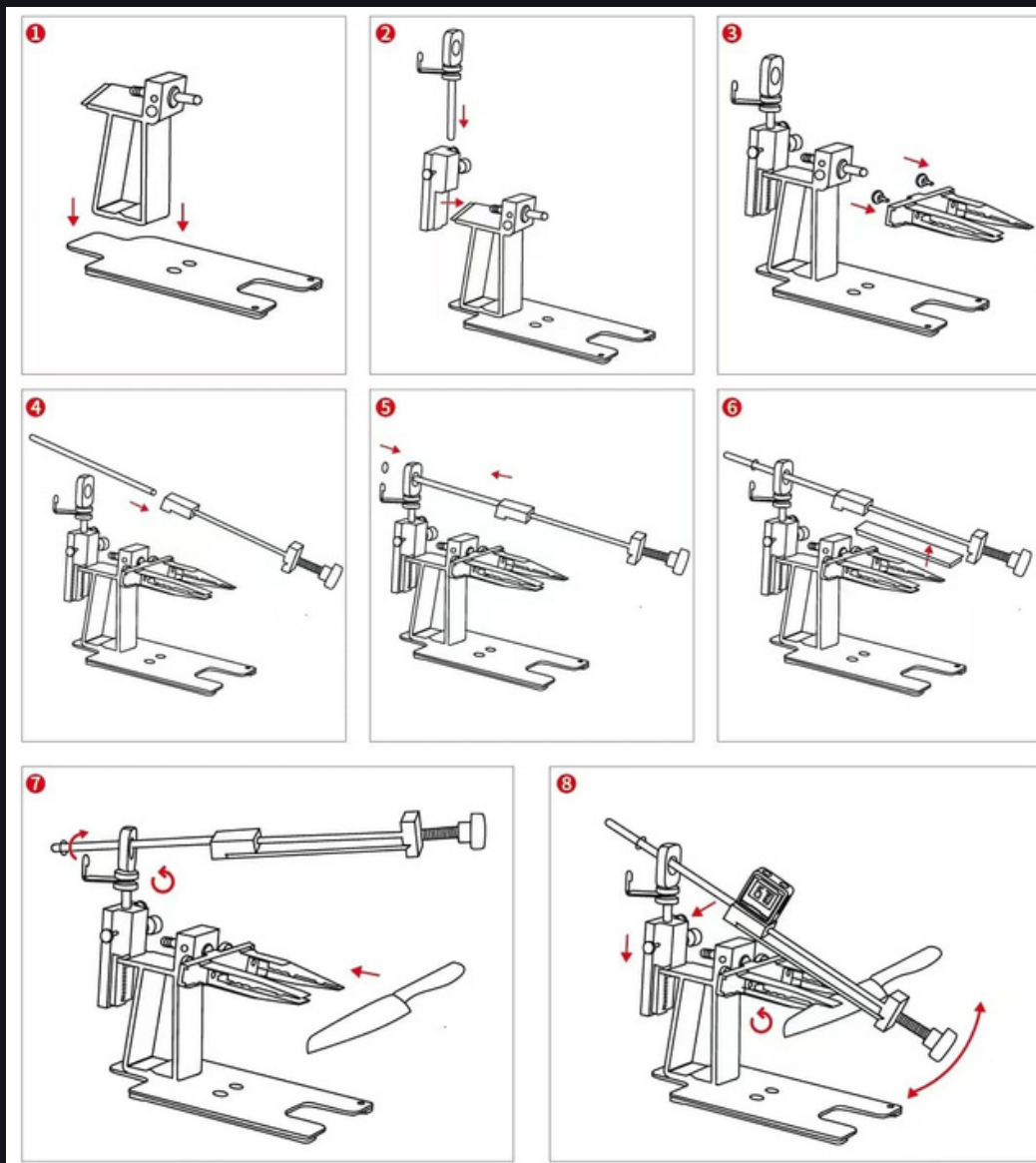


INSTRUKCJA MONTAŻU I UŻYTKOWANIA

Skrócone kroki montażu

Umieść stalową podstawę na stabilnym, równym podłożu.

- 1 Przykręć wspornik trapezowy do podstawy dwoma śrubami od dołu.
- 2 Element regulacji kąta przykręć od dołu do wspornika (2 śruby); włóż ramię prowadzące od góry i zabezpiecz śrubą.
- 3 Przykręć szczęki trzymające nóż do prowadnicy regulującej szerokość szczęk, a następnie prowadnicę przykręć śrubą centralną do elementu mosiężnego.
- 4 Włóż pręt prowadzący w srebrny element SHARPI (uchwyt kamienia) i skręć połączenie.
- 5 Sprawdź płynność ruchu ramienia – powinno poruszać się lekko, bez luzów.
- 6 Wybierz i zamocuj płytkę diamentową lub ceramiczną w uchwycie.
- 7 Dostosuj szerokość szczęk, zamocuj nóż i dokręć śruby.
- 8 Wyzeruj inklinometr (0,00°); przyłóż do elementu SHARPI, ustaw kąt i zablokuj pozycję.



Dobór kąta ostrzenia

Typ narzędzia	Kąt	Charakterystyka
Brzytwy, skalpele	7-10°	Bardzo cienkie ostrze do delikatnych cięć.
Noże japońskie kuchenne	~15°	Precyzyjne i bardzo ostre, delikatne.
Noże kuchenne europejskie	15-19°	Uniwersalne – balans ostrości i trwałości.
Noże outdoor / survival	19-22°	Wytrzymałe, mniejsza agresja cięcia.
Noże myśliwskie / taktyczne	22-30°	Bardzo odporne, mniej ostre.
Tasaki, siekiery, maczety	30°+	Twarde materiały, uderzenia.

• Mniejszy kąt = ostrzej i delikatniej; większy = trwalej, ale mniej agresywnie.

Charakterystyka kamieni SHARPI

- Diamentowy 200-1000 – szybkie zbieranie i profilowanie; bardzo trwały; zwykle bez wody.
- Ceramiczny ~1500 – wygładzanie po diamentach; pracuj lekkim naciskiem.
- Skórzany (strop) – finałowe polerowanie; tylko z włosiem: od grzbietu ku krawędzi (ruch odwrotny może uszkodzić skórę).



Wskazówki, konserwacja i rozwiązywanie problemów

Wskazówki ostrzenia

- 1 Zaczynaj od niższej gradacji; prowadź pełne, równe ruchy na całej długości ostrza.
- 2 Po 8-10 ruchach zmień stronę; przechodź progresywnie do drobniejszych gradacji.
- 3 Zakończ polerowaniem na skórze – z włosiem, od grzbietu ku krawędzi.
- 4 Utrzymuj stały kąt przez cały proces.

Konserwacja i pielęgnacja

- 1 Czyść kamień po każdym użyciu miękką szczoteczką i wodą; osusz metalowe elementy.
- 2 Nie stosuj środków agresywnych ani smarów; przechowuj w futerale.
- 3 Regularnie sprawdzaj śruby, prowadnice i szczęki – luzy wpływają na precyzję kąta.
- 4 Okresowo zabezpieczaj metal delikatnym olejem antykorozyjnym.

Typowe problemy i rozwiązania

Ostrze ostrzy się nierówno — Nóż nieosiowo w uchwycie → wyreguluj pozycję.

Inny kąt po bokach — Ramię pod innym kątem → skalibruj wysokość jarzma.

Głębokie rysy po kamieniu — Za gruba gradacja / zabrudzenia → oczyść lub użyj drobniejszego.

Ostrzenie trwa zbyt długo — Kamień zatkany / zużyty → oczyść lub wymień.

Brak ostrości na szczycie — Za duży kąt / brak progresji → skoryguj ustawienia.

Parametry stali, błędy i zakończenie

Właściwości stali a kąt ostrzenia

- Twarda stal (60-64 HRC) – bardzo ostra, ale krucha — mniejszy kąt, delikatne prowadzenie.
- Średnia stal (57-59 HRC) – balans między ostrością a trwałością.
- Miękka stal (54-56 HRC) – odporna, mniej ostra — większy kąt i nieco wyższy docisk.

Najczęstsze błędy użytkowników

- Zbyt duży nacisk na kamień — przyspiesza zużycie i pogarsza jakość krawędzi.
- Pomijanie gradacji — krawędź pozostaje chropowata.
- Nieczyszczenie kamieni — spada skuteczność i dokładność.
- Niewłaściwy montaż kolumny / wspornika — niestabilność.
- Brak kontroli kąta — krawędź asymetryczna.

Po zakończeniu pracy

- Oczyść i wysusz kamienie; usuń urobek z podstawy i ramienia.
- Poluzuj śruby i złóż system lub umieść go w futerale.
- Przechowuj w suchym miejscu, z dala od wilgoci i kurzu.

