

Instrukcja obsługi: Ostrzałka do noży kuchennych trójfazowa 3w1 KARL HAUSMANN®

1. Opis produktu:

- **Typ:** Ręczna ostrzałka trójfazowa 3w1
- **Przeznaczenie:** Ostrzenie noży stalowych i ceramicznych oraz nożyczek
- **Funkcje:**
 - **Szczelina Coarse:** Do ostrzenia mocno stępionych noży oraz z drobnymi uszkodzeniami
 - **Szczelina Fine:** Do wygładzania lub podostrzania noży
 - **Szczelina Scissors:** Do ostrzenia nożyczek
- **Regulacja kąta ostrzenia:** Od 14° do 24° na stronę

2. Sposób użycia:

Ostrzenie noży:

1. Umieść ostrzałkę na stabilnej, płaskiej powierzchni.
2. Wybierz odpowiednią szczelinę (Coarse lub Fine) w zależności od stopnia stępienia noża.
3. Ustaw kąt ostrzenia za pomocą pokrętła regulacyjnego.
4. Trzymając ostrzałkę jedną ręką, drugą ręką przeciągnij ostrze noża przez wybraną szczelinę, od nasady do czubka, równomiernie dociskając.
5. Powtórz czynność 8-10 razy lub do uzyskania pożądanej ostrości.

Ostrzenie nożyczek:

1. Umieść ostrzałkę na stabilnej, płaskiej powierzchni.

2. Włóż ostrze nożyczek do szczeliny Scissors.
3. Przeciągnij ostrze przez szczelinę, dociskając i przesuwając w przód.
4. Powtórz czynność do uzyskania pożądanego ostrości.

3. Konserwacja:

- Po użyciu oczyść ostrzałkę z resztek metalu i pyłu.
- Przechowuj w suchym miejscu, z dala od wilgoci.

4. Środki ostrożności:

- Nie używaj ostrzałki do noży z ząbkowanym ostrzem.
- Nie stosuj nadmiernej siły podczas ostrzenia, aby uniknąć uszkodzenia ostrzałki lub noża.
- Trzymaj ostrzałkę z dala od dzieci.