

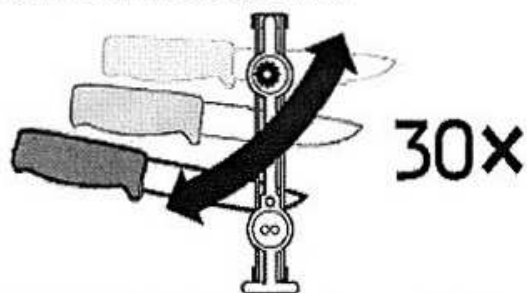
1. Nastavení vodiče čepele:



Nastavte vodič čepele podle tloušťky a typu čepele za pomoci šroubováku. Z výroby je nastavena střední pozice vodiče čepele, která stačí na ostření většiny nožů.

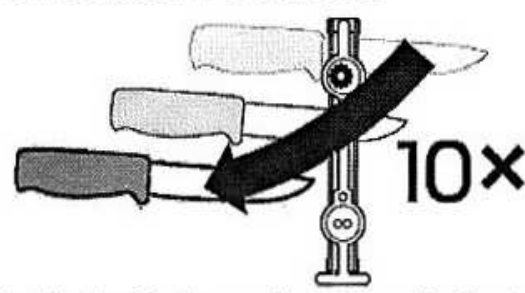
Obecně platí, že na ostření tlustých čepelí (sekáčků a velkých loveckých nožů) nastavíte vodič čepele dle diagramu doleva (na opačné straně ostříče doprava), čímž vytvoříte více prostoru mezi rameny vodiče, pro tenčí čepele (filetovací a malé kuchyňské nože) k sobě ramena vodiče čepele přiblížíte.

3. Počáteční ostření:



Ostříte-li nůž na ostříči V-Sharp Classic poprvé, vždy proveďte všechny fáze: počáteční ostření, dokončení ostření a zakončení ocílkou. Pro počáteční ostření držte čepel nože naplocho proti vodiči čepele 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 obzvláště tupé nože. Proveďte 30-40krát. (vícekrát pro obzvláště tupé nože a tvrdou ocel)

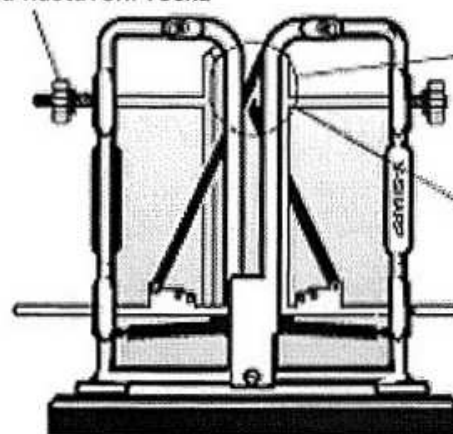
4. Dokončení ostření



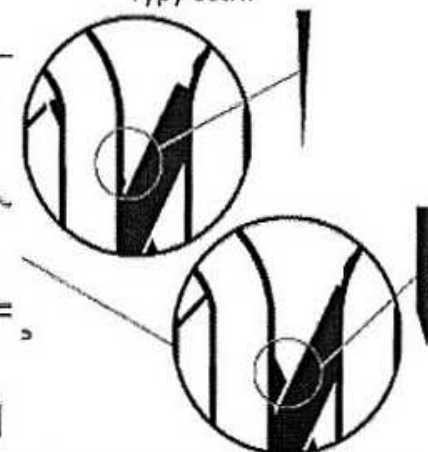
Pro dokončení ostření proveďte jednosměrný pohyb nože, vždy udržujte čepel nože naplocho proti vodiči čepele. Nůž protáhněte ostříčem 10-15krát nebo dokud nedosáhnete rovnoměrného zkosení po celé délce čepele. Čepele z tvrdé oceli mohou vyžadovat dalších 10-15 tahů. Postup v bodě 4. se používá pro následné udržování nože v ostrém stavu. Po tomto postupu vždy použijte ocílky – viz druhá strana návodu.

2. Nastavení „véčka“: (obr. – ukázka pro pravoruké použití)

Šroub na nastavení véčka



Typy ostří:



Použijte šroub 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.

Vždy udržujte čepel naplocho proti vodiči čepele!

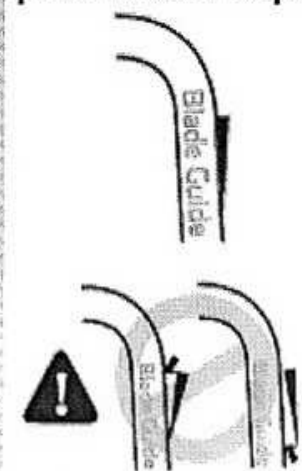
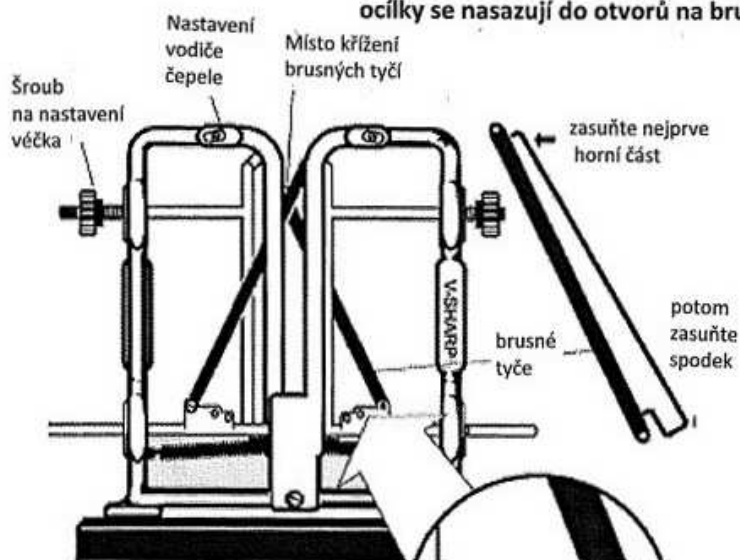


Schéma:



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.



Diamantová brusná tyč

ocílky se nasazují do otvorů na brus. tyči:

Diamantové brusné tyče

Z výroby se V-Sharp Classic 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, loveckých, filetovacích atd. (používejte při 17°, 20° a 25°)

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 tento vodič zůstává ve střední poloze. (Rychlé nastavení-krok 1.) Jako pomůcku můžete ostří nože obtáhnout fixem:



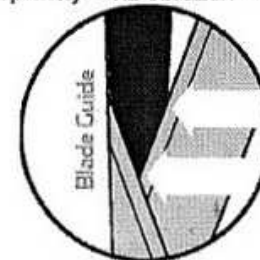
Po obtažení fixem protáhněte nůž několikrát ostříčem: je-li fix odstraněn jen ve výšce nad ostřím, úhel je příliš úzký – viz obrázek – špatně:



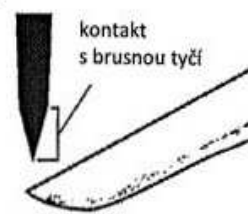
špatně:



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 ostříčem dalšími 10-15 tahy na vyhlazení ostří. Úpravu ocílkami doporučujeme používat často mezi broušeními.

