

Ръководство за употреба на точило за ножове Dulotec V-Force

Винаги започвайте, като поставите дървената основа върху стабилна и равна повърхност на удобна работна височина.

Комплекта разполага с 2 диамантени масата и 2 керамични масата.

Последователността при използване на абразивите е следната:

- диамантен масат, за изграждане на нов режещ ръб
- керамичен масат за фино заточване на режещия ръб
- кожен строп с диамантена паста за полиране на режещия ръб

Заточване:

- Изберете типа на пръчките и ъгъла, с който искате да заточите (20° или 25°), като поставите пръчките за заточване в съответните отвори на водача.
- Дръжте основата здраво с едната си ръка. Уверете се, че пръстите ви са възможно най-далеч от пръчките, като същевременно поддържате стабилен и контролируем захват на основата.
- С ножа в другата ръка, поставете края на острието откъм дръжката на разстояние от 2,5 см или повече под върха на една от пръчките.
- Дръжте острието перпендикулярно на основата (режещия ръб да сочи право надолу) и го плъзнете надолу по пръта и към себе си едновременно. Движението е подобно на нарязване на хляб.
- Повторете това действие на другия прът за другата страна на острието.
- Продължавайте да редувате от прът на прът, докато постигнете желаната острота.
- Сменете с керамика и повторете със същите движения
- Полирайте с кожения строп

Полиране:

- Нанесете полиращата паста върху кожения строп на много тънък слой, изчакайте 15-20 минути да поеме.
- Плъзгайте нагоре с гърба напред без натиск, докато получите изключително остър режещ ръб. Движението е подобно на мазане на филия с масло. Обърнете острието и направете същото и от другата страна. Повтаряйте и проверявайте остротата с хартия.
- **Важно:** Острието трябва да е срещу посоката на движение, за да се избегне разрязване на кожената лента.

20 градуса е предназначен за: ножове за филетиране, белене и почистване на плодове и зеленчуци, ножове за обезкостяване, рязане, кухненски и малки сгъваеми джобни ножове. По-малките градуси водят до по-остри ножове, но изискват по-редовна поддръжка.

25 градуса е предназначен за: ножове с фиксирано острие за лов - ловни, къмпинг, ножове с фиксирано острие за военни и оцеляване, сатъри, ножици, ножове на градинска техника и други.

Професионален съвет: за най-добри резултати избягвайте да въртите върха на ножа по пръчката. Това може да повреди върха и да го направи по-тъп от останалата част на острието. Препоръчва се търпение и бавни движения.

