

V-Sharp A4 – Nastavení: začněte tady!

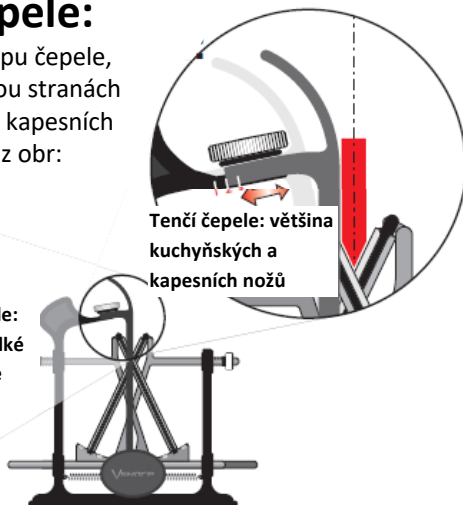
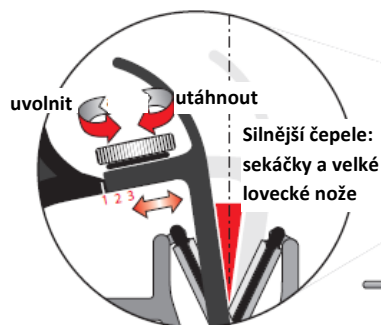
není určen
k použití na
zubatá ostří

www.vsharp.cz

Váš ostříč je z výroby nastaven na broušení pod úhlem **25°** a vodič čepele je **ve střední pozici**. Toto nastavení vyhovuje **velké většině běžných uživatelských nožů**. Jen zkontrolujte správnou pozici „věčka“ podle typu čepele. V případě potřeby nastavujte ostříč dle návodu.

1. Nastavení vodiče čepele:

Nastavte vodič čepele podle tloušťky a typu čepele, abyste zajistili rovnoměrné ostření po obou stranách čepele. Pro ostření většiny kuchyňských a kapesních nožů se používá střední pozice vodiče – viz obr:



2. Nastavení „věčka“:

(obr. – ukázka pro pravoukém použití, pro ostření levou rukou ostříč otočíte a držíte pravou rukou)



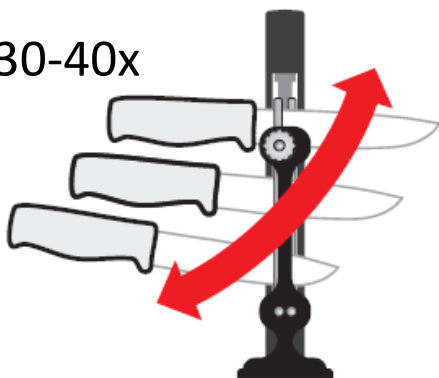
Použijte matice „a“ a „b“ na nastavení vrcholu křížení brusných tyčí. Pro klínovité čepele tento bod křížení přiléhá k vodiči čepele – první kruhový obrázek, pro silnější čepele je tento bod v malé vzdálenosti od vodiče čepele v závislosti na tloušťce čepele.

Upozornění: Před broušením čepel nože vždy řádně očistěte, špinavé nebo mastné nože zanáší diamantová zrna a snižují účinnost broušení.

3. Počáteční ostření:

Ostříte-li nůž na ostříči V-Sharp poprvé, vždy proveďte všechny fáze: **počáteční ostření, Dokončení ostření a zakončení ocílkou**. Pro počáteční ostření držte čepel Nože naplocho proti vodiči čepele, k vodiči nůž mírně přitlačujte

30-40x

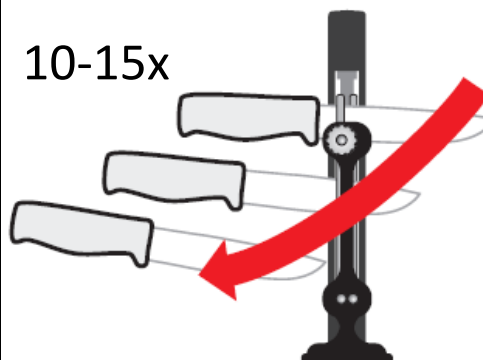


a provádějte pohyb zepředu dozadu a zpět, jako když řezáte pilkou. Zatím se nestarejte o nabroušení špičky čepele, to zajistí následující krok. Takto ostříte nože, které ostříte poprvé nebo nože obzvláště tupé. Proveďte 30-40krát. (vícekrát pro obzvláště tupé nože a tvrdou ocel)

4. Dokončení ostření

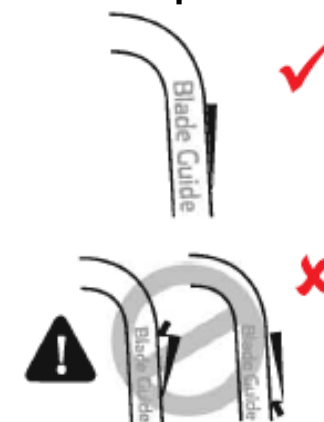
Pro **dokončení ostření** proveďte jednosměrný pohyb nože dolů, vždy udržujte čepel nože naplocho proti vodiči čepele. Nůž protáhněte ostříčem 10-15krát nebo dokud nedosáhnete

10-15x



rovnoměrného ostří 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 kroku vždy použijte ocílky, buď na druhé straně brusné tyče, nebo klasickou ocílku.**

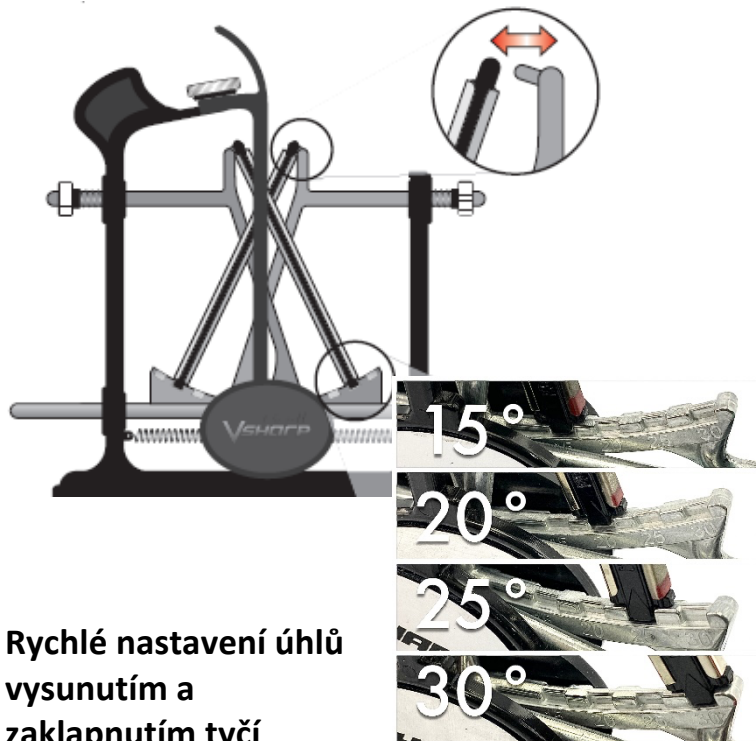
Vždy udržujte čepel naplocho proti vodiči čepele!



V-Sharp A4 – Návod a další informace

není určen
k použití na
zubatá ostří

www.vsharp.cz



Rychlé nastavení úhlů vysunutím a zaklapnutím tyčí

Diamantové brusné tyče pro **V-Sharp A4** se dají nastavit na 15°, 20°, 25° nebo 30° za použití čtyř zarážek umístěných na spodní části pohyblivého rámu. Vyklapněte horní část brusné tyče tahem doleva nebo doprava ve směru rámu (viz šipky – horní kruhová výseč), umístěte tyč do zarážky dle požadovaného úhlu (obrázek s úhly) a horní část tyče zaklapněte zpět.

Pro většinu nožů musí být tyče 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

15° 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 A4** dodává s diamantovými brusnými tyčemi o zrnitosti 325 a dokončovacími ocílkami.

Hrubé brusné tyče zrnitost

325 - vytváří hrubší, mikrozubatá ostří - na čepele užitkových nožů v kuchyni, nožů loveckých atd. (používejte při 20°, 25° a 30°) – značeno ČERVENĚ

Je možné dokoupit tyto diamantové brusné tyče:

- Velmi hrubé brusné tyče

zrnitost **270** se používají jen tam, kde je nůž opravdu velmi otupený, případně vylámaný – značeny ČERNĚ

- Středně jemné brusné tyče

zrnitost **600** vytváří jemně zubatá ostří, která se používají na speciální nože např. na preparování zvířat. (používejte při 15°, 20° a 25°) – ZNAČENO ZELENĚ

- Jemné brusné tyče zrnitost

1000 vytváří velmi jemná ostří používaná na čepelích nožů, jako jsou skalpely nebo nástroje na zpracování kůže. (používejte při 15° a 20°) – ZNAČENO MODŘE

- **Keramické brusné tyče**, které nabrousí i ozubená ostří nebo se použijí na dokončení broušení

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 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:



kontakt
s brusnou tyčí



Je-li fix odstraněn rovnoměrně po celém ostří, nastavený úhel je správný – viz obrázek – dobře:



kontakt
s brusnou tyčí



Zakončení ostření „ocílkami“ (ocelové plochy na druhé straně brusných tyčí).

Po naostření nože (Počáteční ostření + Dokončení ostření) vyndejte brusné tyče a otočte je o 180° - stranou s ocílkami nahoru. Protáhněte čepel nože ostříčem dalšími 10-15 tahy na vyhlazení ostří. Úpravu ocílkami doporučujeme často používat mezi broušeními.

