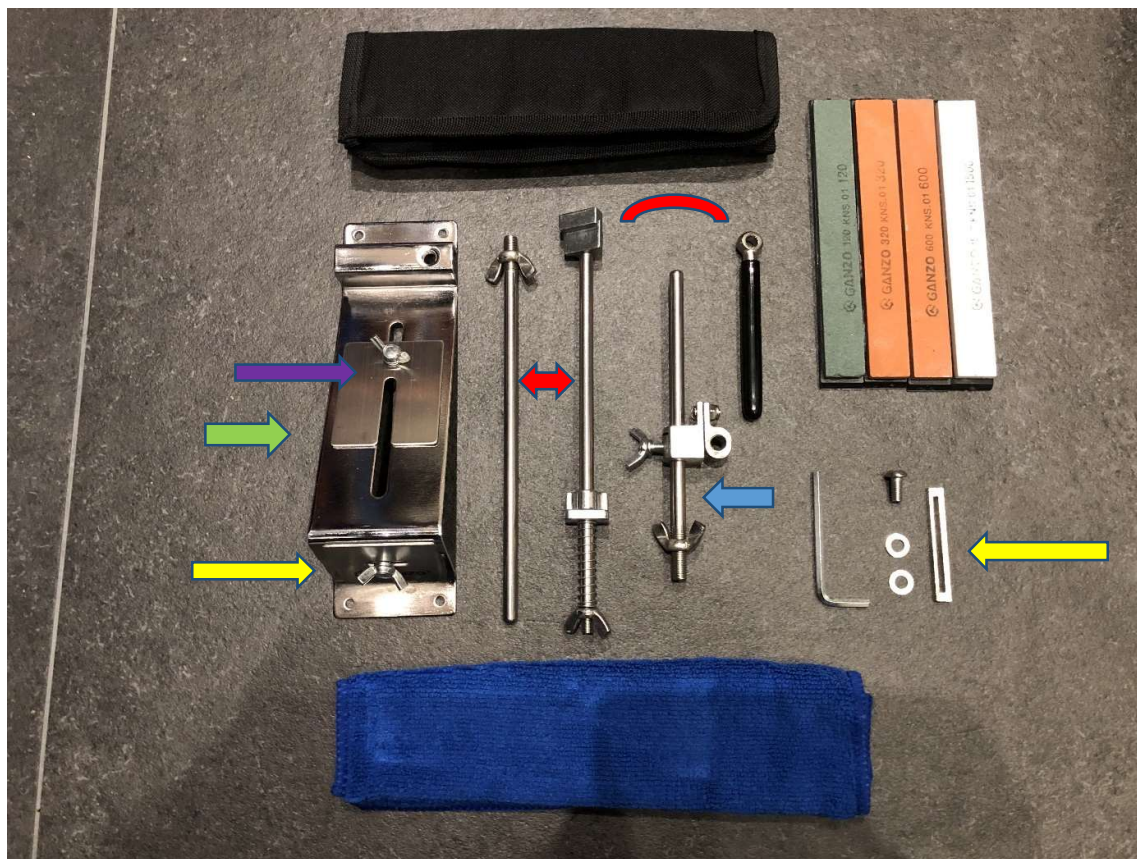


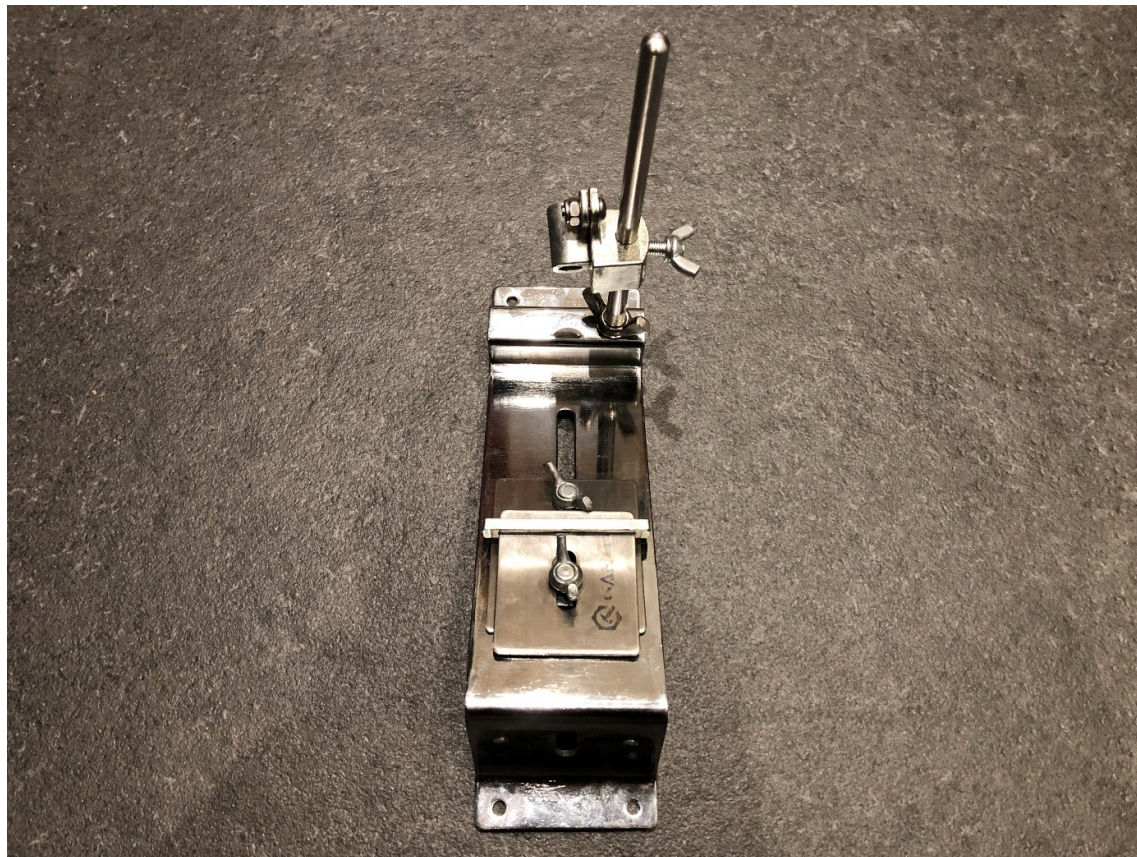
BRÚSNA SADA GANZO GTPS

(Návod k použití)

1. Balení obsahuje následující komponenty (kromě zobrazených, se v sadě nachází i fix na označení části ostří, kterou chcete brousit)



2. Vezměte vodicí tyčku z obrázku č. 1 označenou modrou šipkou a vložte ji do nosného modulu z obrázku č. 1 označeného zelenou šipkou



3. Postupně spojte dvě vodící tyčky a černý pogumovaný úchyt na obrázku č. 1 označené červenými šipkami



4. Složenou vodící tyčku z kroku č. 3 vložte do otočného mechanismu z obrázku č. 2 a zároveň do vodícího mechanismu založte kámen (lze použít libovolnou postupnost kamenů podle toho, jak moc je opotřebované ostří nože)

Otočný mechanismus zároveň z boční strany obsahuje upínací šroub, který zabezpečí uchycení mechanismu pod nastaveným úhlem, přizpůsobeným podle broušeného nože (úhel je volně nastavitelný v rozsahu vodící tyčky z obrázku č. 1 označené modrou šipkou)



5. V tomto kroku přistoupíme k uchycení nože. Uchycení nože je možné v závislosti na druhu a velikosti nože možné dvěma způsoby

- a) Uchycení nože pouze pomocí kovového plátu označeného na obrázku č. 1 šipkou fialové barvy (tento způsob hlavně při noži s malou plochou čepele nezajistí dostatečné uchycení) a proto doporučujeme využít druhý způsob uchycení a to:

- b) Uchycení nože pomocí kovového plátu (na obrázku č. 1 označeného žlutou šipkou) umístěného na boční straně nosného modulu (na obrázku č. 1 označeného zelenou šipkou)

Kovový plat je třeba zkombinovat s položkou s výřezem nacházející se na obrázku č. 1 označenou také žlutou šipkou (na kompletaci použijte buď dvojhřanní šroub, který se nachází u kovovém plátu, případně šroub pro imbusový klíč)

Pro lepší pochopení tohoto kroku prosím nahlédněte do videa, kde je pěkně ukázáno broušení a také vylepšení sady Ruixin, která je přesně shodná se sadou Ganzo Profesional GTPS.

<https://www.youtube.com/watch?v=YOTyLEj706E>

Ze zkušenosti doporučujeme kameny před použitím namočit na pár minut do vody, čímž se sníží zahřívání čepele při broušení a zároveň se zvýší účinek broušení.

Kromě toho doporučujeme i polstrování místa úchytu nože např. kouskem papíru, případně hadříku nebo kůže aby ste předešli škrábancům na čepeli.

Údržba

Po broušení kameny důkladně omyjte pod tekoucí vlažnou vodou (lze použít i běžný saponát a kuchyňskou houbičku pro lepší očištění)

Aby se předešlo poškození, kameny doporučujeme skladovat v přiloženém pouzdře.

Přiložené kameny jsou křehké, na základě toho je běžným jevem že rohy kamenů mohou být někdy mírně zaoblené, popřípadě jinak nedokonalé, což ale absolutně nemá vliv na vlastnosti kamenů a schopnost využití jejich brusné plochy přibroušení nože.

Vyrobeno v Číně.

Prodejce: Kniland s.r.o, Prostředný Hámor 391, Mlynky, 053 76, www.kniland.cz www.kniland.sk