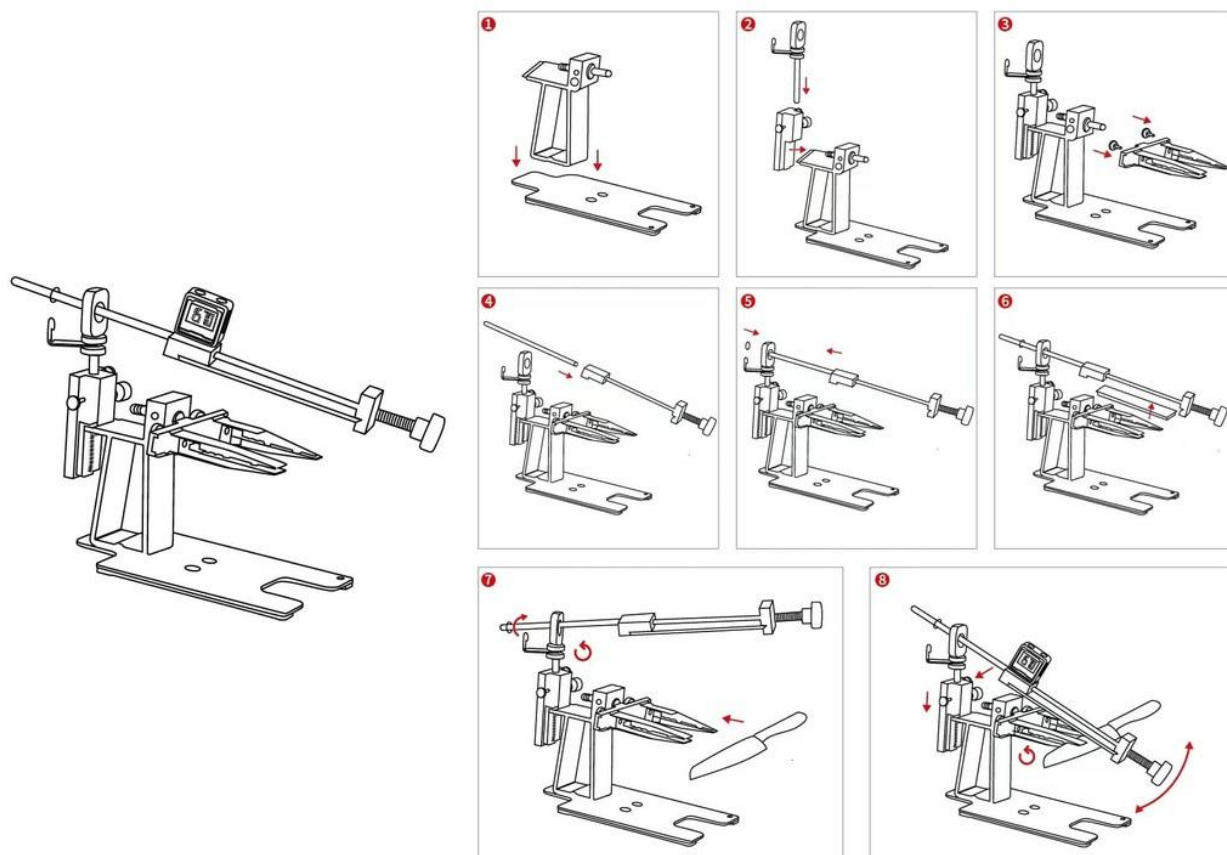


Návod k použití



Průvodce rychlou montáží:

1. Umístěte ocelový podstavec na stabilní a rovný povrch. Připevněte lichoběžníkový držák k podstavci pomocí dvou šroubů zespodu.
2. Zašroubujte modul nastavení úhlu zespodu do držáku (2 šrouby); shora vložte vodící rameno a zajistěte jej šroubem.
3. Namontujte čelisti na nůž na lištu pro nastavení šířky; upevněte lištu středovým šroubem k mosaznému bloku.
4. Vložte vodící tyč do stříbrného SHARPI držáku kamene SHARPI a utáhněte spoj.
5. Zkontrolujte pohyb ramene – mělo by se pohybovat hladce bez vůle.
6. Vyjměte a namontujte diamantovou nebo keramickou destičku do držáku kamene.
7. Nastavte šířku čelistí, upněte nůž a utáhněte oba šrouby.
8. Vynulujte úhломěr (0.00°); umístěte jej na část SHARPI, nastavte úhel a zajistěte polohu.

Doporučené úhly

Typ nástroje	Úhel	Poznámky
Žiletky, skalpely	7 - 10°	Velmi tenké, ultra ostré ostří pro jemné řezy.
Japonské kuchyňské nože	okolo 15°	Vysoká přesnost, extrémně ostré, jemné.
Evropské kuchyňské nože	15 - 19°	Rovnováha ostrosti vs. odolnosti.
Outdoorové/survival nože	19 - 22°	Pracovní ostří, odolnější, méně jemné.
Lovecké / taktické nože	22 - 30°	Vysoko odolné, méně ostré.
Sekáče, sekery, mačety	30°+	Náraz, sekaní.

* Menší uhel = ostřejší, ale jemnější; větší uhel = odolnější, ale méně agresivní.

Kameny SHARPI

- **Diamant 200–1000 grit** – rychlé odstranění materiálu a úprava profilu; velmi odolné; obvykle se používají nasucho.
- **Keramika okolo 1500 grit** – používejte ke zdokonalení broušení po diamantových kamenech; používejte lehký tlak.
- **Kožený obtahovací řemen (strop)** – závěrečné leštění; nikdy kámen s kůží netahejte ve směru ostří.

TIPY, ÚDRŽBA A ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Tipy na ostření

1. Začněte s nižší zrnitostí; provádějte plné, rovnoměrné tahy po celé délce ostří.
2. Po 8 až 10 tazích vyměňte strany; postupně přejděte na jemnější zrnitosti.
3. Dokončete broušení na koženém řemenu.
4. Během celého procesu udržujte konstantní úhel.

Údržba a starostlivost

1. Po každém použití očistěte kameny měkkým kartáčkem a vodou; kovové části vysušte.
2. Vyhněte se agresivním chemikáliím a mazivům; soupravu skladujte v pouzdře.
3. Pravidelně kontrolujte šrouby, vodítka a čelisti – uvolnění ovlivňuje přesnost úhlu.
4. Kovové části občas chraňte lehkým antikorozním olejem.

Řešení problémů

Ostří se brousí nerovnoměrně – Nůž je mimo střed v čelistech → znovu zarovnejte.

Různé úhly na obou stranách – Nesoulad geometrie ramene → znovu zkalibrujte výšku kloubu.

Hluboké škrábance od kamene – Příliš hrubá zrnitost/kontaminace → očistěte nebo použijte jemnější zrnitost.

Ostření trvá příliš dlouho – Kámen je znečištěný nebo opotřebovaný → očistěte nebo vyměňte.

Kámen nedosáhne na špičku nože – Úhel je příliš velký / chybějící posloupnost zrnitosti → upravte nastavení.

OCEL, BĚŽNÉ CHYBY a DOKONČENÍ

Vlastnosti oceli vs. Úhel

Tvrdá ocel (60-64 HRC) – velmi ostrá, ale křehká → použijte menší úhel, jemné tahy.

Střední ocel (57-59 HRC) – rovnováha ostrosti a odolnosti.

Měkká ocel (54-56 HRC) – houževnatá, méně ostrá → použijte větší úhel a mírně vyšší tlak.

Nejčastější chyby uživatelů

Nadměrný tlak na kámen urychluje opotřebení a snižuje kvalitu ostří.

Přeskakování kroků zrnitosti – zanechává drsné, zubaté ostří.

Nečištění kamenů – snižuje účinnost a přesnost.

Nesprávná montáž sloupku/držáku – problémy se stabilitou.

Žádná kontrola úhlu – asymetrické ostří.

Po použití

1. Očistěte a osušte kameny; odstraňte zbytky kovu z podstavce a ramene.
2. Uvolněte šrouby a sejměte systém nebo jej uložte do pouzdra.
3. Skladujte na suchém místě, mimo vlhkost a prach.