

Diamantový ostříč nožů 8253



Popis produktu

Stolní diamantový ostříč na nože – profesionální ruční brousek pro rychlé obnovení ostří

Princip fungování:

Pohyb nože ve vodící liště zařízení narovná a obnovuje ostří čepel – a to na obou stranách najednou. Pomocí 4 diamantových prutů které udržují neustálý úhel 30°. Ostříč díky této konstrukci dokáže plnohodnotně nahradit klasické ocílky a jeho nenáročnou obsluhu zvládne opravdu každý. Vzhledem k dokonalému výrobnímu přednastavení nelze prakticky nic pokazit.

Důležité upozornění:

Při manipulaci s ostříčem využívejte pouze úchopu pomocí rukojetí. Pokud je zařízení používáno v pevné poloze (např. připevněno k pracovnímu stolu), ujistěte se, že je vše stabilně a pevně připevněno a zabezpečeno proti uvolnění

Čištění ostříče:

Ostříč můžete čistit parním čističem nebo ve sterilizačním zařízení.

Při čištění nerozebírejte mechanismus, protože by mohlo dojít ke ztrátě vodotěsnosti.

Umístění:

Zařízení je možné upevnit (příšroubovat) přímo na hranu stolu (šrouby a nerezový podstavec nejsou součástí balení).

Návod k použití:

Jednou rukou uchopte zařízení tak, aby brusné pruty mířily směrem k tělu.

Druhou rukou za použití lehkého tlaku protáhněte nůž brusnými pruty směrem dolů a zároveň k sobě. Obtah ostří provádějte směrem od rukojeti ke špičce nože.

Pro optimální výsledek nedotahujte čepel mezi pruty až na doraz.

Pro navrácení původní ostrosti několikrát zopakujte.

Neváhejte použít ostříč ani během používání nože, jakmile se vám zdá, že řezné vlastnosti nejsou ideální

Výška: 180 mm

Šířka: 220 mm

Hmotnost: 342 g

Informace

Katalogové číslo

Značka

22793128

KDS Sedlčany