



ТОЧИЛКА

С РЕГУЛИРУЕМЫМ УГЛОМ ЗАТОЧКИ

ТОЧИЛКА С РЕГУЛИРУЕМЫМ УГЛОМ ЗАТОЧКИ И ПОВОРОТНЫМ МЕХАНИЗМОМ «SKATA»

Благодарим вас за покупку нашей продукции. Точилка с регулируемым углом подходит для заточки ножей различного типа: кухонных, охотничьих, складных. Для использования, устройство необходимо закрепить на рабочем столе. Данная точилка отличается простотой в настройке и использовании, позволяет регулировать угол заточки в диапазоне от 12 до 30 градусов на сторону, а также возможность переворота ножа и заточки с двух сторон. В комплект входят сменные заточные бруски от крупного до тонкого. Все это позволяет заточить нож за несколько минут до идеального состояния.

Мы постоянно работаем над улучшением нашей точилки, поэтому изображения, представленные в данной инструкции, могут отличаться от оригинального товара.



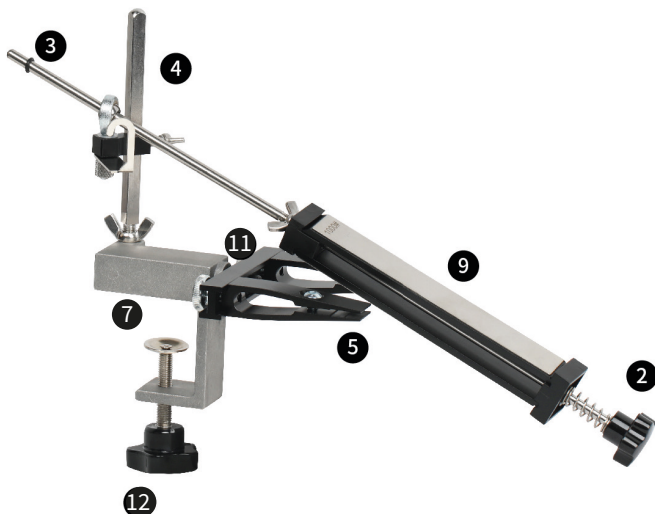
КОМПЛЕКТАЦИЯ:

1. Фирменный футляр для переноски и хранения;
2. Держатель заточного бруска с пружиной для быстрой смены;
3. Направляющая держателя заточного бруска;
4. Механизм регулировки угла заточки с направляющей и парковкой;
5. Зажимные губки (2 шт.);
6. Ключ шестигранный для зажимных губок;
7. Основание точилки с поворотным узлом;
8. Ключ шестигранный для фиксации поворотной рейки;
9. 4 алмазных заточных бруска: 240, 400, 600, 1000 grit и керамический брусок 1500 grit;
10. Пластиковая шкатулка для хранения набора заточных брусков;
11. Поворотная рамка;
12. Винт струбины.



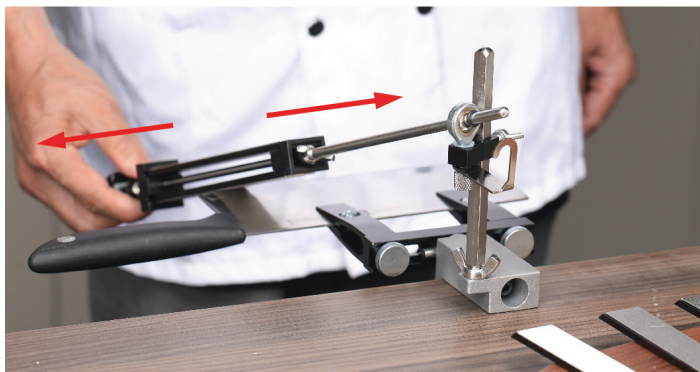
СПОСОБ УСТАНОВКИ:

1. Установите поворотную рамку (11) на основание (7) и затяните винт ключом (8);
2. Установите основание (7) на краю стола и закрепите винтом струбцины (12).
3. Установите зажимные губки (5) на поворотную рамку (11). Для заточки ножей длиной до 10 см установите зажимные губки на одну сторону рамки;
4. Установите направляющая механизма регулировки угла заточки (4) на основание (7) и затяните фиксирующий барашек. Установите механизм регулировки угла заточки на направляющую;
5. Установите направляющую (3) в держатель заточного бруска (2) и зафиксируйте барашком. Вставьте направляющую держателя в отверстие механизма регулировки угла заточки (4).



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

1. Установите клинок ножа в зажимные губки (5) режущей кромкой к себе и закрепите фиксирующими винтами при помощи ключа (6).
2. Выберите подходящий заточной брусок (9) и установите его в держатель. В держатель можно установить одновременно два заточных бруска.
3. Отрегулируйте угол заточки ножа, перемещая механизм регулировки угла (4) вертикально по направляющей.
4. Для точного выставления угла заточки воспользуйтесь маркером. Закрасьте всю затачиваемую поверхность ножа - подвод, проведите по ней заточным бруском. При правильно выставленном угле маркер будет сниматься по всей ширине подвода.
5. Проведите заточным бруском по подводу клинка несколько раз. Брусок должен перемещаться диагонально по всей длине клинка в одну и другую сторону. При правильной заточке на противоположной стороне от затачиваемой будет формироваться заусенец. Переверните нож на другую сторону и продолжайте заточку до формирования заусенца. Поменяйте брусок на следующий по очереди. В процессе заточки контролируйте ширину подвода! Она должна быть одинаковой с каждой из сторон ножа!
6. По окончании заточки, проведите несколько раз попеременно с каждой стороны клинка, финишным бруском из керамики для удаления заусенца.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Будьте осторожны во время заточки! Не приближайтесь близко к режущей кромке ножа. Остроту заточки лучше всего проверять по листу бумаги, проведя им по режущей кромке. Рез должен быть ровный, гладкий, без бахромы.
- После заточки, помойте нож перед использованием.
- Храните точилку в недоступном для детей месте.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ УГЛЫ ЗАТОЧКИ (НА СТОРОНУ):



- складной нож: 15° - 23°



- кухонный нож: 15° - 20°



- филейный нож: 12° - 15°



- охотничий и универсальный нож: 15° - 25°;



- нож для рубки: 20° - 30°.

SKATA

ГДЕ ВАЖНА КАЖДАЯ ДЕТАЛЬ

skata.ru