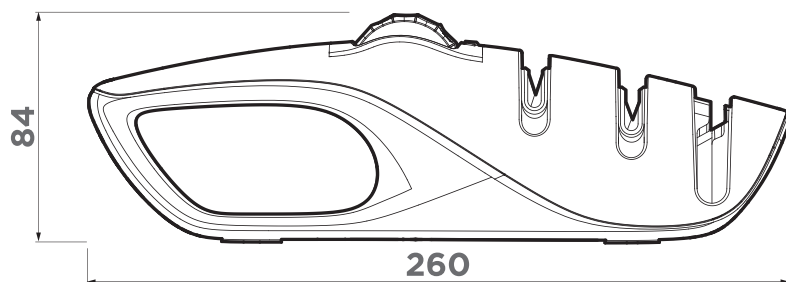


UN-01

包丁研ぎ器

Knife sharpener

Точилка для ножей



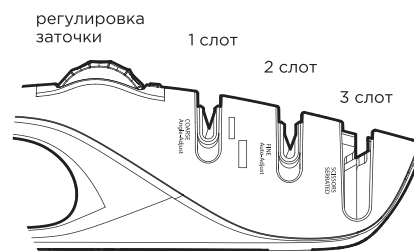
UN-01

Механическая точилка для ножей и ножниц удобна в бытовом использовании, не требует расхода электричества и станет незаменимым помощником на кухне. Во время заточки прибор должен стоять на ровной поверхности. При регулярном использовании достаточно 5-7 движений. Если нож сильно затупился, необходимо совершить большее количество движений. В точилке предусмотрена возможность регулировать уровень заточки. Модель состоит из трех слотов с точильными камнями разной грубости для заточки ножей в любом состоянии.

1 слот: грубая заточка. На данном этапе грубым абразивом формируется правильный угол (это геометрия режущего клина). Выполняется с использованием точильных камней от #400 до #1000.

2 слот: шлифовка. Производится с использованием точильных камней от #1000 до #3000 - шлифуется более мелкими абразивами до необходимой гладкости.

3 слот: для заточки ножниц и хлебного ножа.



Тип: ручная (механическая) точилка для ножей
Материал: ABS-пластик, нержавеющая сталь
Цвет: Leningrad grey, olive
Особенности: слот для ножниц, регулируемый уровень заточки

Инструкции по заточке для ножей

Шаг 1: Поместите точилку для ножей на ровную и устойчивую поверхность.
Шаг 2: Установите угол заточки, повернув колесико регулировки на нужный угол. Если заводской угол неизвестен, используйте таблицу углов, расположенную ниже в инструкции.
Шаг 3: Вставьте нож основанием лезвия в слот для «грубой» заточки.
Шаг 4: Для того чтобы эффективно заточить лезвие, начните с легкого нажатия на него, одновременно аккуратно вытягивая нож через первый слот. Это действие необходимо повторить от 5 до 7 раз. Если ваше лезвие лишь немного затупилось, достаточно будет 5 повторений. Однако, если лезвие сильно изношено и требует более тщательной обработки, вы можете увеличить количество повторений.
Шаг 5: Перейдите ко второму слоту - "шлифовка". Поместите лезвие в слот и снова слегка надавите на него, одновременно вытягивая нож. Это действие нужно повторить от 3 до 5 раз. Шлифовка поможет устранить мелкие заусенцы и придаст лезвию остроту, необходимую для эффективного использования.

Инструкции по заточке для ножниц

Шаг 1: Выберите слот «для ножниц и хлебного ножа». Держите точилку левой рукой, а ножницы — правой.
Шаг 2: Вставьте лезвия ножниц в слоты по обе стороны керамического стержня и выполните несколько движений, закрывая и открывая их. После этого аккуратно вытяните ножницы обратно из слота.

Инструкции по заточке для хлебного ножа

Шаг 1: Выберите слот «для ножниц и хлебного ножа». Держите точилку левой рукой, а хлебный нож — правой.
Шаг 2: Поместите нож в середину слота для заточки, наклоните нож в левую сторону.
Шаг 3: Слегка потяните нож назад от основания к кончику, пока лезвие не заточится.

ВНИМАНИЕ

Точилка OMOIKIRI UN-01 несовместима с керамическими ножами. Не толкайте и не тяните нож вперед и назад, используйте одно направленное тянущее движение. Храните точилку и ножи в недоступном для детей месте, чтобы предотвратить несчастные случаи. Точилка не предназначена для мытья в посудомоечной машине.

Таблица углов заточки

угол	вид ножа
15°	Филейные ножи, азиатские кухонные ножи
18/20°	Европейские/американские кухонные ножи
22°	Ножи для очистки овощей, обвалочные ножи
24°	Тесак, туристические ножи