

# Dvojstupňová brúska na nože Wüsthof 4347

SK

- ✓ Bezpečné a jednoduché používanie. Niekoľkými ťahmi noža v brúske obnovíte jeho ostrie.
- ✓ Možno použiť aj pre zubaté a vrúbkované ostrie / len v jemnej keramickej brúske /
- ✓ Mäkké, komfortné držadlo

## Dvojstupňové brúsenie noža

1. Položte brúsku na rovnú plochu. Jednou rukou držte brúsku a druhou rukoväť noža. Zadný koniec čepele noža vložte do drážky s brúsnymi lamelami v uhle 90°.
2. Nôž za použitia mierneho tlaku na čepeľ pretiahnite k špičke.
3. Opakujte túto akciu vždy od zadného konca čepele ku špičke (nikdy tam a späť) a to buď prostredníctvom karbónovej, alebo keramickej drážky.
4. Postup opakujte najskôr v karbónovej drážke a potom v jemnej keramickej drážke - prvý stupeň (karbón) je pre hrubé brúsenie, nabrúsi tupé hrany / druhý jemný stupeň (keramika) je vhodný pre jemné brúsenie v nadväznosti na prvý stupeň, ako aj pre pravidelné ostrenie čepele.

## Údržba a čistenie

- Na dosiahnutie čo najlepšieho výsledku by mali byť čepele čistené pred a po každom brúsení.
- Po použití brúske ju očistíte vlhkou handričkou alebo jemnou kefkou a vytrite dosucha. Neoplachujte tečúcou vodou.



**Carbide/Coarse**  
Quickly Sets Edge



**Ceramic/Fine**  
Finishes Edge

