

KAMIENIE OSTRZĄCIE

Powierzchnia ostrzałki po kilku pierwszych uytkowaniach cięra się. Drobne dziurki nie mają wpływu na właściwość ostrzenia. Do czyszczenia powierzchni ostrzałki proponujemy używać kamienia **Coarse F180**.

Ostrzałki ceramiczne

Ostrzałki nie szkodzą żadnym zasadom, ani kwasom używanym w gospodarstwie domowym (roztwór do usuwania kamienia, do czyszczenia grilla). Powierzchnia ostrzałki może odbiegać od płaszczyzny, a na powierzchni może być widoczny wzór wypalania. Ostrzałki ceramiczne są kruche, dlatego należy uważać, nie wchodzić z nimi ostro nie - w razie upuszczenia mogą się rozbić.

Uytkovanie z wodą

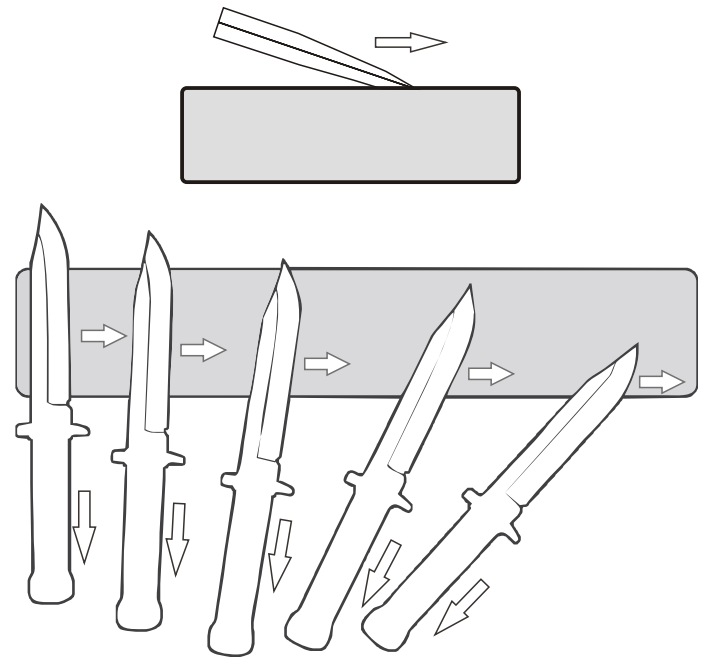
Przed uyciem ostrzałki należy moczyć w wodzie przez 5-10-20 minut, w ten sposób, aby woda zakryła całą powierzchnię. Należy moczyć do momentu aż kamień przestanie wchłaniać wodę (zniknie biała belka wody z jego powierzchni). Od tego momentu można przystąpić do ostrzenia. Przy korzystaniu z ostrzałki należy używać zamocowanej, położyć na stabilnej, antypoślizgowej powierzchni (ciereczka, ręcznik papierowy, papier). Trzymać kłody pod odpowiednim kątem, należy naostrzyć kłody, zawsze zaczynając od grubszego kamienia, a kończąc na kamieniu o drobniejszych ziarnach. Przy końcowym ostrzeniu kamieniem o gradacji 1000 zalecane jest delikatne dociskanie noża do ostrzałki. Ostatnie kilka ruchów powinno być wykonanych tylko cięrem noża.

Uytkovanie z olejem

Zastosowanie oleju jest wskazane przy ostrzeniu narzędzi do pielęgnacji skóry (ostrzenie z uyciem wody może powodować korozję). Przede wszystkim należy używać oleju nieorganicznego (WD40, olej mechaniczny, itp.) ponieważ organiczne oleje jadalne z czasem jęłcej się koagulują. Używając oleju nie trzeba moczyć w nim ostrzałki, wystarczy umieścić kilka kropli na powierzchni kamienia. Jeśli kamień został naszczony należy odszczynąć naddatek przed uyciem. W trakcie uytkowania ostrzałki położyć na stabilnej, antypoślizgowej powierzchni (ciereczka, ręcznik papierowy, chusteczki papierowe) i zacząć ostrzyć kłody. Trzymać kłody pod odpowiednim kątem, należy naostrzyć kłody, zawsze zaczynając od grubszego kamienia, a kończąc na kamieniu o drobniejszych ziarnach. Przy końcowym ostrzeniu kamieniem o gradacji 1000 zalecane jest delikatne dociskanie noża do ostrzałki. Ostatnie kilka ruchów powinno być wykonanych tylko cięrem noża.

Czyszczenie

Po uytkowaniu, ostatek naszczony wodą lub olejem należy czyścić wodą przy pomocy ostrzałki Coarse F180. W tym celu niewielką ilość wody nanieść na powierzchnię ostrzałki, a następnie mocnymi ruchami szlifować powierzchnię czyszczonego kamienia. Ważne, aby czyszczenie było mocne, ponieważ w przeciwnym wypadku powierzchnia ostrzałki może być wypolerowana i może zostać zlikwidowane działanie cięrne. Warto jest wypolerować powierzchnię w kierunku wzdłużnym, ponieważ ewentualnie powstające rowki nie wpływają na ostrzenie.



! OSTRZENIE NOŻA JEST CZYNNOŚCIĄ NIEBEZPIECZNĄ, NALEŻY BEZWZGLĘDNIE DBAĆ O BEZPIECZEŃSTWO!

Gradacja FEPA	Rodzaj kamienia	Właściwości	Najlepiej stosować z:
F180	Coarse (gruboziarnisty)	Naprawia i przywraca uszkodzoną krawędź ostrza. Bardzo szybko usuwa metal, pozostawia widoczne zarysowania. Jeden z najbardziej gruboziarnistych, powszechnie dostępnych kamieni. Bardzo cierny - niewskazany dla początkujących użytkowników. Zalecany do czyszczenia powierzchni pozostałych kamieni po zakończeniu ostrzenia.	Siekiera, topór, łopata, saperka, czyszczenie osłki
F280	Medium (redni)	Naprawia i przywraca uszkodzoną krawędź ostrza. Dobra wydajność zbierania metalu, pozostawia lekkie zarysowania. Etap pośredni przed drobniejszymi gradacjami. Bardzo cierny - niewskazany dla początkujących użytkowników.	Nóż, szczyrtek, maczeta, multi-tool, topór, siekiera, łopata, saperka
F400	Fine (drobny)	Szybko ostrzy zaniedbaną krawędź ostrza. Umiarkowane tempo ostrzenia, daje matowy wygląd metalu. Ostrość krawędzi jest porównywalna z ostrzami fabrycznie ostrzonymi nożami i narzędziami.	Nóż, szczyrtek, maczeta, multi-tool, topór, siekiera, łopata, saperka, haczyk w dętkarski, gut hook
F600	Extra Fine (bardzo drobny)	Pozwala na uzyskanie bardzo wysokiej ostrości uytkowanego narzędzia. Niskie tempo ostrzenia, daje połyskliwy wygląd metalu. Ostrość krawędzi jest wysza aniżeli w ostrzach fabrycznie ostrzonych noży i narzędzi.	Nóż, szczyrtek, multi-tool, siekiera, łopata, siekiera, haczyk w dętkarski, gut hook, grót
F1000	Extremely Fine (ekstremalnie drobny)	Doskonale wypolerowane, ostre jak brzytwa ostrze. Bardzo niskie tempo ostrzenia, ostrze bardzo dobrze odbija padające na nie światło. Kamień szczególnie zalecany do ostrzenia noży.	Nóż, szczyrtek, multi-tool, łopata, siekiera, haczyk w dętkarski, gut hook, grót
F1200	Near Mirror Polish (bliski lustrzanego połysku)	Doskonale wypolerowane, ostre jak brzytwa ostrze. Krawędź jest bliska ideału i doskonale wypolerowana. Gradacje drobniejsze niż ten kamień zapewniają tylko umiarkowane korzyści.	Nóż, szczyrtek, multi-tool, łopata, siekiera, haczyk w dętkarski, gut hook, grót