

Instrukcja obsługi i zasady bezpieczeństwa

- A. Noże kuchennych
- B. Kamienie do ostrzenia
- C. Musaki
- D. Ostrzałki kółkowe

A. Instrukcja obsługi i zasady bezpieczeństwa noży kuchennych

Spis treści

1. Przed rozpoczęciem użytkowania
 2. Bezpieczeństwo użytkowania
 3. Zasady użytkowania
 4. Czyszczenie i konserwacja
 5. Gwarancja
 6. Zalecenia dodatkowe
-

1. Przed rozpoczęciem użytkowania

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy ostrze nie posiada wad, takich jak pęknięcia czy ukruszenia. W przypadku zauważenia uszkodzeń skontaktuj się ze sprzedawcą.
- Należy umyć nóż delikatną stroną gąbki z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie wypłukać pod bieżącą wodą i wytrzeć do sucha.

2. Bezpieczeństwo użytkowania

Ostrzeżenia ogólne

- Noże są bardzo ostre – zachowaj szczególną ostrożność przy krojeniu, zwłaszcza twardych lub śliskich produktów.

- Unikaj nadmiernej siły przy krojeniu – dobrze naostrzony nóż powinien kroić bez wysiłku.

Przechowywanie

- Noże należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, najlepiej w bloku na noże lub na magnetycznej listwie.
- Osoby niepełnoletnie mogą korzystać z noży wyłącznie pod nadzorem dorosłych.

Zasady bezpiecznego używania

- Nigdy nie chwytaj spadającego noża – grozi to poważnym skaleczeniem.
- Rękojeść powinna być sucha i wolna od tłuszczu, aby uniknąć wyślizgnięcia się noża z dłoni.
- Trzymaj ostrze z dala od ciała i innych osób.

Ochrona ostrza

- Nie wystawiaj noża na działanie wysokich temperatur.
- Nie uderzaj ostrzem o twarde powierzchnie, takie jak metalowe deski czy blaty.
- Noże należy przenosić trzymając je za rękojeść, z ostrzem skierowanym ku dołowi.
- Unikaj przechowywania luzem w szufladzie – stosuj osłony na ostrza.

3. Zasady użytkowania

Noże służą wyłącznie do krojenia żywności.

- Krojenie powinno odbywać się ruchem w przód i w tył, bez dociskania.
- Nie krój na twardych powierzchniach, takich jak szkło, kamień czy metal.
- Do krojenia kości lub zamrożonej żywności użyj specjalnego tasaka.
- Noże japońskie mają cienkie ostrza – ich nieprawidłowe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.
- Nigdy nie używaj noży jako śrubokrętu, łomu czy nożyc do drutu.

4. Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie

- Po każdym użyciu umyj nóż ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem.
- Nie myj noży w zmywarce – może to prowadzić do ich uszkodzenia.
- Nie pozostawiaj noży z resztkami jedzenia, aby uniknąć korozji.

Konserwacja ostrza

- Regularnie ostrz noże co 1-3 miesiące.

- Do podtrzymywania ostrości stosuj musak.
- Do poważnie stępionych ostrzy użyj kamieni do ostrzenia.
- Po umyciu przetrzyj ostrze olejem kameliowym, aby zabezpieczyć je przed wilgocią.

5. Gwarancja

- Gwarancja obowiązuje przez 24 miesiące od daty zakupu i obejmuje wady produkcyjne oraz materiałowe.

Wykluczenia z gwarancji

- Złamany czubek, wyszczerbienia oraz inne uszkodzenia mechaniczne.
- Uszkodzenia wynikające z niewłaściwego użytkowania, np. mycia w zmywarce czy krojenia twardych produktów.
- Nieprzestrzeganie zasad czyszczenia i konserwacji powoduje utratę gwarancji.

6. Zalecenia dodatkowe

Patyna na ostrzu

- Noże ze stali węglowej mogą pokrywać się patyną, co jest naturalnym procesem ochronnym.
- Patyna nie wpływa negatywnie na jakość ostrza.

Wybór desek do krojenia

- Stosuj deski z drewna lub tworzywa sztucznego, aby uniknąć stępienia ostrza.

Jak ostrzyć noże

1. **Kamienie do ostrzenia** – najbardziej efektywne, pozwalają na usunięcie wyszczerbień.
2. **Ostrzałki kółkowe** – szybkie, ale mniej precyzyjne, przeznaczone do noży o twardości poniżej 60 HRC.
3. **Musaki** – do podtrzymywania ostrości między ostrzeniami.

B. Instrukcja ostrzenia noży na kamieniach

Spis treści

1. Przed rozpoczęciem użytkowania
 2. Bezpieczeństwo użytkowania
 3. Czego nie robić z kamieniami do ostrzenia
 4. Co robić z kamieniami do ostrzenia
 5. Gradacje kamieni
 6. Technika ostrzenia
 7. Wykończenie ostrza
-

1. Przed rozpoczęciem użytkowania

- W przypadku zauważenia jakichkolwiek wad, wstrzymaj się z użytkowaniem i skontaktuj się ze sprzedawcą.
- Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z instrukcją bezpiecznego użytkowania oraz instrukcją ostrzenia.

2. Bezpieczeństwo użytkowania

Przygotowanie do ostrzenia

- Umieść kamień na stabilnej, antypoślizgowej powierzchni, aby zapobiec przesuwaniu się podczas ostrzenia.
- Jeśli używasz kamienia wodnego, upewnij się, że został odpowiednio namoczony (zazwyczaj 5-15 minut w wodzie) przed rozpoczęciem pracy. Typ kamienia znajdziesz na karcie produktu.

Ostrożne obchodzenie się z nożem

- Uważaj, aby podczas ostrzenia nie trzymać palców zbyt blisko krawędzi tnącej noża.
- Trzymaj nóż pewnie i stabilnie, aby uniknąć przypadkowych ruchów, które mogą prowadzić do skaleczenia.
- Zawsze ostrz w kierunku z dala od dłoni i ciała.

Zabezpieczenie miejsca pracy

- Upewnij się, że otoczenie jest wolne od przeszkód, a powierzchnia robocza jest sucha i stabilna.
- Trzymaj ostrza z dala od dzieci i innych osób, które mogłyby przypadkowo narazić się na kontakt z nożem.

Higiena i konserwacja

- Po zakończeniu ostrzenia umyj kamień, aby usunąć resztki metalu i pyłu.
- Kamienie wodne spłukuj czystą wodą, a kamienie olejowe przetrzyj miękką ściereczką.

- Dokładnie umyj nóż po ostrzeniu, aby usunąć drobinki metalu, które mogłyby trafić do żywności.

3. Czego nie robić z kamieniami do ostrzenia

- Suszyć na słońcu.
- Używać na nierównych powierzchniach.
- Przechowywać lub suszyć w pobliżu źródeł ciepła.
- Zamykać w szczelnych pojemnikach.
- Przechowywać w wodzie.

4. Co robić z kamieniami do ostrzenia

- Wyrównywać za pomocą kamienia do wyrównywania lub płytki diamentowej.
- Zaokrąglić ostre krawędzie, aby przypadkiem nie zaciąć się podczas ostrzenia.
- Przechowywać w suchym i przewodnym miejscu.

5. Gradacje kamieni

- **100-700** – Do naprawy noży oraz usuwania większych wyszczerbień.
- **800-2000** – Do wstępnego ostrzenia noży, które nie są całkowicie stępione. Gradacja 1000 to solidna podstawa.
- **3000-8000** – Do polerowania krawędzi tnącej, nadając ostrzu finalny szlif i maksymalną ostrość.

6. Technika ostrzenia

1. Trzymając ostrze skierowane do siebie, chwyć rękojeść noża pewnie, opierając kciuk na klindze.
2. Ustaw klingę pod kątem ok. 45 stopni względem osi kamienia.
3. Podziel nóż na kilka części i zacznij ostrzenie od czubka, przesuając nóż w obydwie strony.
4. Po kilku ruchach sprawdź, czy na drugiej stronie ostrza pojawił się drut (zadziorek stali). Jeśli tak, oznacza to zakończenie ostrzenia tej części.
5. Przesuń się do kolejnej części ostrza i powtórz ten sam proces, aż cała krawędź będzie posiadała drut.
6. Obróć nóż i naostrz drugą stronę ostrza. Tę stronę ostrz lżej, tylko aby usunąć drut stali.
7. Regularnie sprawdzaj palcami, czy zadziór został usunięty na całej długości krawędzi ostrza.
8. Jeśli masz kamień o wyższej gradacji, użyj go, aby nadać ostrzu jeszcze lepsze wykończenie.

7. Wykończenie ostrza

- Po standardowym ostrzeniu naostrzoną krawędź należy wykończyć (dokładnie ściągnąć drut/zadziorek).
- W tym celu użyj skóry lub domowej alternatywy, jak gazeta lub jeans.
- Wykonuj ruch do siebie, zachowując kąt 45 stopni względem osi.
- **UWAGA:** Zbyt intensywne polerowanie może spowodować zanik agresji cięcia.

Na końcu dokładnie umyj i wytrzyj do sucha nóż. Przetestuj jego ostrość – w razie potrzeby powtórz proces ostrzenia, zwracając uwagę na kąt i jakość szlifu.

C. Instrukcja obsługi musaka

Spis treści

1. Wprowadzenie
2. Przed rozpoczęciem użytkowania
3. Bezpieczeństwo użytkowania
4. Przechowywanie i konserwacja
5. Instrukcja obsługi musaka
6. Ostrzeżenia dodatkowe
7. Pierwsza pomoc

1. Wprowadzenie

Musak służy do prostowania krawędzi tnącej noża, która podczas użytkowania może delikatnie się zaginać. Nie służy do ostrzenia mocno stępionych noży, ale jest doskonałym narzędziem do ich regularnej konserwacji.

Musaki ceramiczne są kruche i mogą ulec uszkodzeniu w razie upuszczenia na twardą powierzchnię. Alternatywą są musaki z powłoką diamentową, które cechują się większą trwałością i odpornością na uszkodzenia.

2. Przed rozpoczęciem użytkowania

- Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z instrukcją bezpiecznego użytkowania.
- W przypadku zauważenia wad w musaku, wstrzymaj się z jego używaniem i skontaktuj się ze sprzedawcą.

3. Bezpieczeństwo użytkowania

Przygotowanie do pracy

- Upewnij się, że musak jest czysty i suchy przed użyciem.
- Trzymaj musak w stabilnej pozycji – najlepiej oprzyj go jednym końcem o powierzchnię roboczą.
- Pracuj w przestrzeni wolnej od przeszkód i innych osób.

Bezpieczna technika ostrzenia

- Trzymaj musak pewnie w jednej ręce, a nóż w drugiej.
- Prowadź ostrze po musaku pod kątem około **15°** względem jego powierzchni.
- Przesuwaj nóż od pięty ostrza do czubka, delikatnie dociskając.
- Ostrz naprzemiennie obie strony krawędzi tnącej, zachowując stały kąt.
- Uważaj, aby ostrze nie zsunęło się z musaka – może to prowadzić do skaleczenia.

Zachowanie ostrożności

- Nigdy nie ostrz w pośpiechu – niekontrolowane ruchy mogą spowodować wypadek.
- Trzymaj dłonie i palce z dala od ostrza podczas ostrzenia.
- Jeśli ostrzysz duży nóż, upewnij się, że masz odpowiednią przestrzeń roboczą.

Ochrona dłoni

- Rozważ użycie rękawic ochronnych odpornych na przecięcia, jeśli nie masz doświadczenia w ostrzeniu.
- Upewnij się, że rękojeść noża jest sucha i wolna od tłuszczu, aby zapewnić pewny chwyt.

4. Przechowywanie i konserwacja

- Po zakończeniu ostrzenia wyczyść musak wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.
- Przechowuj musak w suchym miejscu, aby zapobiec korozji lub osadzeniu się resztek stali.
- Unikaj upuszczania musaka, zwłaszcza ceramicznego, ponieważ może on pęknąć.

5. Instrukcja obsługi musaka

1. Trzymaj musak stabilnie w jednej ręce.
2. Ustaw klingę noża pod kątem **ok. 15°** względem powierzchni musaka.
3. Zaczynając od pięty noża, prowadź ostrze po musaku w stronę czubka, przesuwając je z lekkim naciskiem.
4. Wykonuj naprzemiennie ruchy po obu stronach ostrza, starając się zachować ten sam kąt.
5. **UWAGA:** Unikaj zbyt mocnego dociskania noża do musaka, ponieważ może to spowodować nadmierne starcie ostrza.
6. Po zakończeniu ostrzenia dokładnie umyj nóż, aby usunąć ewentualne drobinki metalu.

6. Ostrzeżenia dodatkowe

- Nie pozwalaj dzieciom na korzystanie z musaka – wymaga on wprawy i ostrożności.
- Jeśli ostrzysz duży nóż lub bardzo twardą klingę, upewnij się, że masz nad nimi pełną kontrolę.
- Podczas używania musaka uważaj, aby nie porysować okładzin noża.

7. Pierwsza pomoc

- W razie skaleczenia natychmiast przemyj ranę wodą i zabezpiecz ją opatrunkiem.
- W przypadku głębokich ran skonsultuj się z lekarzem.

Dzięki regularnemu używaniu musaka, Twoje noże pozostaną w doskonałej kondycji przez długi czas!

D. Instrukcja obsługi ostrzałki kółkowej

Spis treści

1. Bezpieczeństwo użytkowania
2. Przechowywanie ostrzałki
3. Ograniczenia użytkowania
4. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa
5. Instrukcja obsługi ostrzałki kółkowej
6. Pierwsza pomoc w razie skaleczenia

1. Bezpieczeństwo użytkowania

Przygotowanie do pracy

- Umieść ostrzałkę kółkową na stabilnej i płaskiej powierzchni, aby zapobiec jej przesuwaniu się podczas ostrzenia.
- Upewnij się, że ostrzałka jest sucha i czysta przed rozpoczęciem pracy.
- Sprawdź, czy wszystkie części ostrzałki są w dobrym stanie, zwłaszcza kółka ostrzące – uszkodzone elementy mogą pogorszyć jakość ostrzenia i zwiększyć ryzyko wypadku.

Ostrożność podczas użytkowania

- Trzymaj dłoń i palce z dala od strefy ostrzenia, aby uniknąć przypadkowego skaleczenia.

Bezpieczna technika ostrzenia

- Prowadź nóż płynnie i równomiernie przez szczelinę ostrzącą zgodnie z zaleceniami producenta.
- Unikaj ostrzenia noża pod złym kątem, ponieważ może to prowadzić do uszkodzenia ostrza lub ostrzałki.
- Nie używaj ostrzałki do noży z wyszczerbionymi ostrzami – ostrzałki kółkowe nie są przeznaczone do naprawy poważnych uszkodzeń krawędzi.

Zasady higieny

- Po zakończeniu ostrzenia dokładnie umyj nóż, aby usunąć drobinki metalu, które mogłyby się osadzić na ostrzu.
- Regularnie czyść ostrzałkę zgodnie z instrukcją producenta, aby zapobiec gromadzeniu się resztek metalu i zanieczyszczeń na kółkach ostrzących.

2. Przechowywanie ostrzałki

- Po zakończeniu pracy przechowuj ostrzałkę w suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Unikaj przechowywania ostrzałki w wilgotnym środowisku, aby zapobiec korozji części metalowych.

3. Ograniczenia użytkowania

- Nie stosuj ostrzałki kółkowej do ostrzenia noży ceramicznych, ponieważ kółka ostrzące mogą nie być odpowiednie do tego rodzaju materiału.
- Używaj ostrzałki wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem – nie próbuj ostrzyć innych narzędzi lub przedmiotów.

4. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

- Nie używaj ostrzałki kółkowej, jeśli jest uszkodzona lub jeśli jej stabilność została naruszona.
- Nie pozwalaj dzieciom korzystać z ostrzałki – jest to narzędzie wymagające wprawy i ostrożności.

5. Instrukcja obsługi ostrzałki kółkowej

1. Chwyć mocno rączkę ostrzałki, aby nie zmieniała położenia podczas ostrzenia.
2. Drugą dłonią złap za nóż, przytrzymując palcem wskazującym grzbiet klingi.

3. Włóż nóż pionowo do rowka oznaczonego nr **1** lub kropką. Przesuwaj ostrze w przód i w tył, delikatnie je przyciskając – wykonaj **7-8 ruchów** lub więcej, jeśli jest to konieczne.
4. Jeśli ostrzałka posiada więcej niż jedno kółko, włóż nóż do kolejnego rowka oznaczonego wyższym numerem i powtórz proces.
5. Kontynuuj ostrzenie w kolejnych rowkach o coraz wyższej gradacji, jeśli są dostępne.
6. **Opcjonalnie:** Użyj twardej skóry, gazety lub jeansu do wypolerowania krawędzi noża.
7. Na końcu dokładnie umyj i wytrzyj do sucha nóż. Przetestuj jego ostrość – w razie potrzeby powtórz proces ostrzenia, zwracając uwagę na kąt i jakość szlif.

UWAGA: Zbyt mocne przyciskanie noża podczas przesuwania jego krawędzi w ostrzałce może skutkować uszkodzeniem kółka!

6. Pierwsza pomoc w razie skaleczenia

- W przypadku zranienia podczas pracy z ostrzałką, przemyj ranę pod bieżącą wodą, nałóż opatrunek i, w razie potrzeby, skonsultuj się z lekarzem.

Dzięki stosowaniu się do tych zasad ostrzałka kółkowa zapewni długą żywotność noży i bezpieczne użytkowanie

Sprzedawca

Damian Maciejewski

Jutrzenki 83B

02-230 Warszawa

ostry-sklep.pl