

Návod k obsluze

Dvoustupňový brousek na nože Wüsthof

kód 3069730102

- Bezpečné a snadné používání. Několika tahy nože v brousku obnovíte jeho ostří.
- Lze použít i pro zubaté a vroubkované ostří (pouze v jemném keramickém brousku).
- Měkké, komfortní držadlo.

Dvoustupňové broušení nože

1. Položte brousek na rovnou plochu. Jednou rukou držte brousek a druhou nůž. Vložte čepel nože až k rukojeti nože, kolmo do brousku.
2. Táhněte nůž směrem k sobě a vyvíjejte mírný tlak na čepel.
3. Postup opakujte nejdříve v karbonovém brousku a poté v jemném keramickém brousku.
4. Nůž vždy protahujte brouskem směrem od jeho paty ke špičce. Nikdy ne naopak.
5. Hrubý brousek slouží pro broušení tupých nožů. Jemný slouží k „oživení“ ostří poměrně ostrých nožů a používá se po naostření v hrubším brousku.

Údržba a čištění

Brousek čistěte po každém použití. Otřete vlhkým hadříkem nebo malým kartáčkem a vytřete do sucha. Nikdy brousek nenamáčejte do vody.



Carbide/Coarse
Quickly Sets Edge



Ceramic/Fine
Finishes Edge

