

samura

KSS-4000



Особенности продукта

Алмазный шлифовальный диск

Используемые нами промышленные алмазы подходят для эффективной заточки ножей из любой стали независимо от степени её твёрдости — без применения воды. При правильном использовании алмазный диск не требует замены. Размер зерна 46 мкм обеспечивает эффективную и точную заточку. Высококачественный результат достигается за короткое время.

Керамический хонинговальный диск

После обработки стандартным алмазным диском керамический хонинговальный диск существенно улучшает результат шлифовки. Для этого достаточно нескольких движений.

Магнитная опора для угла заточки (MAS)

MAS гарантирует постоянный, воспроизводимый угол заточки при любом применении. Это минимизирует снятие материала, а лезвие ножа затачивается равномерно и точно — очень быстро.

Встроенные неодимовые магниты опоры для угла удерживают нож в нужном положении во время заточки. Тонкая силиконовая мембрана (S-Pad) с противоскользящим эффектом фиксирует положение ножа и защищает магниты от шлифовальной пыли и других загрязнений.

Инструкция для пользователя

Постоянство угла заточки при каждом применении — важный фактор долговечности ваших ножей.

Какой угол заточки подходит для моего ножа?

В основном кухонные ножи любого качества можно затачивать под углом 20°.

Однако в зависимости от состояния лезвия и качества стали многие ножи могут достигать ещё большей остроты при угле заточки 15°.

Если острота недостаточна, рекомендуется использовать угол заточки 20°.

Советы по безопасности

Это устройство для заточки не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний. Оно предназначено для заточки гладких лезвий кухонных ножей. Неправильное использование инструмента или игнорирование этих инструкций может, среди прочего, серьёзно сократить срок службы изделия.

Правильная фиксация ножей

Большие ножи

Удерживайте нож на рабочей поверхности так, чтобы режущая кромка была направлена вверх, и подводите магнитную опору для угла заточки (MAS) и нож друг к другу до тех пор, пока нож не будет зафиксирован MAS.

Маленькие ножи

Удерживайте нож у MAS так, чтобы режущая кромка была направлена вверх и находилась выше уровня MAS. В этом случае обух лезвия не должен касаться рабочей поверхности.