

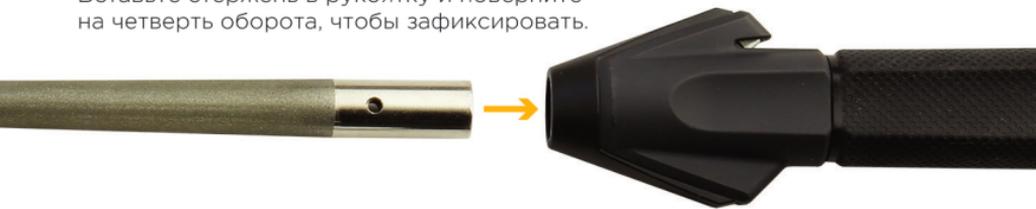
КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Следуйте инструкциям ниже для заточки любого ножа.

Посмотрите видео на WORKSHARPCULINARY.COM

1) УСТАНОВИТЕ АЛМАЗНЫЙ СТЕРЖЕНЬ.

Вставьте стержень в рукоятку и поверните на четверть оборота, чтобы зафиксировать.



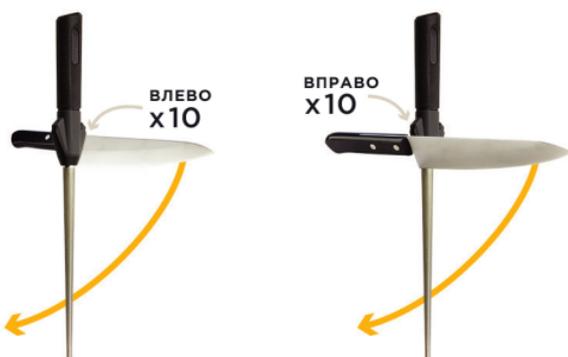
2) УСТАНОВИТЕ НОЖ НАПРОТИВ УГЛОВОЙ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ.



3) СЛЕГКА ПОТЯНИТЕ ЛЕЗВИЕ ВНИЗ ПО СТЕРЖНЮ, УДЕРЖИВАЯ УГОЛ.



4) ПОВТОРИТЕ 10 РАЗ С ОДНОЙ СТОРОНЫ И 10 - С ДРУГОЙ.



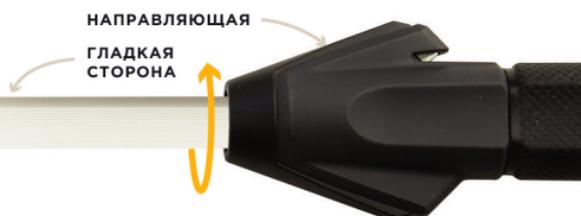
5) УСТАНОВИТЕ КЕРАМИЧЕСКИЙ СТЕРЖЕНЬ.



6) ВЫПОЛНИТЕ ПО 10 ТОЧИЛЬНЫХ ДВИЖЕНИЙ С ОБЕИХ СТОРОН.



7) СОВМЕСТИТЕ ГЛАДКУЮ СТОРОНУ СЕРЖНЯ С УГЛОВЫМИ НАПРАВЛЯЮЩИМИ.



8) ВЫПОЛНИТЕ ПО 10 ТОЧИЛЬНЫХ ДВИЖЕНИЙ С ОБЕИХ СТОРОН.



MICROFORGE

MicroForge – это дополнительный этап создания более острого края для превосходного контроля резки и нарезки аппетитных овощей. Заточите свой нож перед использованием MicroForge.

1) СНИМИТЕ СЕРЖЕНЬ, ЗАТЕМ УСТАНОВИТЕ ЛЕЗВИЕ В ПАЗ MICROFORGE, ВЫРОВНЯВ ВЕРТИКАЛЬНО.



2) ПРОВЕДИТЕ НОЖ ВПЕРЕД ОДИН РАЗ.

Постоянно надавливайте на нож. Для большего контроля, начните с кончика и проведите нож вперед до пяты клинка.

3) ЗАТОЧКА КРАЯ.

Чередую стороны, 10 раз проведите лезвие по гладкому керамическому стержню.

