

206048 - AFFILA-LAME

Affila lame per ogni tipo di lama ed in ogni occasione

- Anche le persone mancine possono usarlo! Affila ogni tipo di coltelli, forbici, cesoie ecc.
- Per la cucina, il giardino, il campeggio, la pesca, la caccia, l'escursionismo, lo sci, lo snowboard

- Ora potete affilare gli oggetti che prima non pensavate di poter affilare!
- Samurai Shark funziona sui coltelli seghettati
- Forma ergonomica per un'impugnatura ed un funzionamento ottimali
- Inseri regolabili per un funzionamento eccellente
- Inseri di massima precisione in carburo di tungsteno. Lame in acciaio al carburo di tungsteno per bordi più taglienti

Coltelli da cucina & da caccia

Per affilare i due lati del coltello contemporaneamente, tenere l'affila lame su un tavolo e passare il coltello verticalmente in una delle fessure.

Coltelli seghettati

Usare il bordo della lama affilante. Muoverla sulla parte seghettata partendo dal manico verso la punta.

Forbici

Tenendo le forbici aperte, spostare l'angolo più ampio della lama affilante sopra il bordo delle forbici partendo dal manico verso la punta.

Cesoie per potatura

Tenendo le cesoie aperte, spostare l'angolo più ampio della lama affilante sopra il bordo delle cesoie partendo dal manico verso la punta.

COME AFFILARE LE LAME: Con l'inserito a forma di Delta

Potete ridare forma ed affilare qualsiasi cosa. I due angoli servono come guida comoda per molti oggetti. La punta raggiunge gli spazi più stretti. La vite di regolazione fornisce la posizione di lavoro ottimale. Potrete così ottenere le migliori prestazioni ed i migliori risultati possibili. La posizione dell'inserito può essere invertita per raddoppiarne la durata.

Forbici, cesoie

L'angolo migliore per l'affilatura è quello più ampio. Tenere ferme le forbici appoggiando la mano su un tavolo come mostrato in figura. Muovere l'affila lame appoggiandolo obliquamente sulla lama, partendo dal manico verso la punta. Importante: Affilare la lama solo dal lato esterno - non affilare mai dal lato interno!

Forbici per potatura, trinciapollo

Questi tipi di forbici hanno solo una lama da affilare, l'altra non è tagliente. Seguire la stessa procedura indicata per le forbici.

Affettatrici elettriche, affettatrici, sbuccia patate, lame di food processor, lame di falciatrici

Affilare solo da un lato passando sulla lama una parte qualsiasi dell'inserito a forma di Delta. Tenere ben fermo l'oggetto appoggiandolo su una superficie adatta.

Sci & snowboard

Usare l'angolo a 90° tra il manico e l'inserito a forma di Delta. Spingere il manico a contatto con lo sci e muovere l'affila lame verso l'alto e verso il basso con l'inserito a Delta inclinato.

Coltelli seghettati

Affilare la parte seghettata muovendo un margine dell'inserito a forma di Delta verso l'alto e verso il basso, sui denti della lama. Affilare solo sul lato opposto i coltelli con seghettatura molto fine (posate).

Asce

Affilare come le lame di falciatrici. Affilare entrambi i lati. Si possono affilare anche usando una fessura a forma di V come per una mannaia.

COME AFFILARE LE LAME: Con le fessure a forma di V

Potete ridare forma ed affilare coltelli ed altre lame contemporaneamente ed uniformemente sui due lati. Perché sull'affila lame ci sono due fessure? Perché la superficie per affilare è doppia e potete scegliere superfici nuove regolando la parte centrale. Così la durata è prolungata rispetto agli affila

lame tradizionali con una fessura non regolabile. Si ottengono sempre risultati eccellenti. Si possono affilare lame spesse e lame sottili.

Coltelli normali con lama dritta

I coltelli devono essere affilati su entrambi i lati per ottenere eccellenti risultati. Mettere l'affila lame su un tavolo e bloccarlo con il fermo situato sulla parte inferiore del manico. Tenere fermo l'affila lame. Passare la lama del coltello in una delle fessure, tenendolo verticalmente, come da figura. Per ottenere risultati ottimali leggere i suggerimenti riportati più avanti.

Mannaia, falci, falcetti e simili

Questi attrezzi si affilano su una superficie, passando l'affila lame sulla lama. Mettere su un tavolo una mannaia con la lama in posizione verticale. Capovolgere l'affila lame ed inserire il pollice nell'incavo in basso. Passare sulla lama la fessura più ampia a forma di V muovendola dal manico verso la punta. Muovere l'affila lame solo in una direzione.

SUGGERIMENTI:

Solo i bordi degli inserti affilano - non le parti piatte. Ecco perché dovete inclinare l'inserito a forma di Delta. Le fessure a V sono angolate di 6° verso il basso per fornire il bordo che affila. Non affilare facendo troppa pressione; l'affila lame deve scorrere facilmente. Con la tecnica giusta l'affilatura è rapida. Le lame poco affilate hanno bisogno di più tempo e di maggiore pressione. I coltelli di qualità scadente non si potranno mai affilare bene e non manterranno l'affilatura come i coltelli di qualità.

ATTENZIONE!

Affilare le lame è pericoloso e gli oggetti da affilare possono ferire. Maneggiare tutto con la massima cautela - usate l'affila lame a vostro rischio!

Inserito regolabile a forma di Delta
L'inserito a forma di Delta affila qualsiasi oggetto. Due angoli facilitano l'affilatura:
120° per forbici e cesoie
90° per sci e snowboard

La punta raggiunge le lame anche negli spazi più stretti (esempio taglia siepe elettrici)

Come regolare e ruotare l'inserito:

- Allentare la vite, selezionare la posizione desiderata e stringere la vite - l'uso a tutta lunghezza dei bordi che affilano permette di ottenere migliori risultati e maggiore durata nel tempo.
- L'inserito a forma di Delta dura a lungo. Per prolungare la sua durata invertire la sua posizione. Allentare la vite per regolarlo, spostarla al centro su stop, allentare ancora la vite e togliere l'inserito. L'inserito si toglie dal basso, fare attenzione a non perderlo. Capovolgere l'inserito, reinserirlo e stringere la vite.

Fessure a V regolabili

Le fessure a V funzionano meglio per i coltelli con lama dritta, perché affilano uniformemente e contemporaneamente i due lati. Regolatele per usare tutto il bordo di entrambe le fessure. Ciò permette di prolungarne la durata e di affilare lame spesse e lame sottili.

Come e quando regolare le fessure:

- Potete affilare nella stessa posizione per più volte perché si consuma solo il centro della fessura. La tecnica delle fessure regolabili permette di ottenere ottimi risultati anche dopo un uso prolungato. Se girate la vite laterale di ¼ di giro otterrete un nuovo bordo. Con 16 giri da ¼ di giro otterrete 32 posizioni nelle due fessure.
- L'indice e le 8 tacche servono come riferimento per impostare un punto desiderato o per tornare ad una posizione precedente.

Nota: Le due viti di regolazione, centrale e laterale, sembrano difficili da spostare. Tuttavia vengono usate molto poco e la loro posizione non influisce.

206048 - AMOLADOR DE LÂMINAS

Afia praticamente tudo, em qualquer parte, em qualquer altura

- Para destros e esquerdinos. Amola todos os géneros de facas, tesouras, lâminas, etc.
- Para a cozinha, jardim, caravanismo, pesca, caça, caminhada, esqui, snowboard

- Pode amolar facilmente lâminas que antes não podia afiar!
- Forma ergonómica para um manuseamento e funcionamento ideais.
- Zonas de amolação ajustáveis para um desempenho superior.
- Amoladores de grande precisão e qualidade de carboneto de tungsténio

Facas de cozinha e de caça

Segure no amolador em cima de uma mesa e passe-o verticalmente pelas lâminas, para amolar os dois gumes da faca em simultâneo.

Facas de serrilha

Use a ponta do amolador e movimento-o pela serrilha, desde o cabo até à ponta.

Tesouras

Mantenha as tesouras abertas, movimento o lado mais largo do amolador pela lâmina da tesoura, desde o cabo até à ponta.

Tesouras de podar

Mantenha as tesouras de podar abertas, movimento o lado mais largo do amolador pela lâmina da tesoura, desde o cabo até à ponta.

Como amolar: Com o amolador Delta

Pode amolar praticamente tudo. Dois ângulos servem como guia útil para muitos produtos. A ponta pode chegar até locais estreitos. O parafuso de ajustamento permite uma posição ideal de funcionamento, providenciando os melhores resultados em qualquer altura. Pode até virar o amolador para lhe aumentar o tempo de vida.

Tesouras

O melhor ângulo de amolação é automaticamente providenciado pelo ângulo mais largo. Segure na tesoura com as pegas junto a uma mesa como ilustrado, e movimento a ponta amoladora, ligeiramente inclinada, sobre as lâminas, do cabo até à ponta. Importante: Amole sempre o gume por fora e nunca por dentro.

Tesouras de podar

As tesouras de podar têm apenas um gume para amolar, já que a parte oposta serve apenas de apoio e não deve ser amolada. O processo de amolação é o mesmo usado nas tesouras, mas apenas com um gume.

Cortador de alimentos, descascador, processador de alimentos, cortador de relva

Amolar apenas de um lado. Passe simplesmente qualquer lado do amolador Delta pela lâmina. Segure sempre bem o aparelho e mantenha-o fixo numa superfície estável.

Esquis e snowboards

Os esquis têm uma borda de 90° e esse ângulo é providenciado entre o cabo e o amolador Delta. Aproxime o amolador da superfície do esqui e movimento-o para cima e para baixo enquanto o inclina ligeiramente.

Lâminas com serrilha

As lâminas com serrilha têm um gume para amolar - a serrilha. Amole movimentando qualquer lado do amolador Delta sobre a serrilha, para cima e para baixo. As facas de serrilha muito finas devem ser amoladas apenas no lado oposto.

Machado

A amolação é uma actividade inerentemente perigosa e os objectos que estiver a amolar podem feri-lo. Use o amolador com o máximo de cuidado.

Como amolar: Com o amolador em V

Pode afiar e amolar facilmente facas e lâminas similares dos dois lados de forma simultânea e igual. Porquê 2 amoladores? A zona de amolação fica desgastada e, ao ajustar a parte do meio, pode seleccionar muitas vezes uma zona nova. Isto aumentará o tempo de vida do amolador comparado com os amoladores convencionais e providenciará um desempenho excelente. Pode amolar lâminas grossas ou finas com os mesmos bons resultados.

Facas normais c/ lâmina direita

As facas normais devem ser amoladas igualmente dos dois lados. Em primeiro lugar, o travão da parte de baixo deve ser colocado na ponta de uma mesa. Prima fortemente o cabo com uma mão, de modo a que o amolador fique numa posição estável e não se mova. Em seguida, passe a lâmina da faca pelo amolador, quase na vertical, como ilustrado. Para obter resultados óptimos, leia as dicas indicadas mais abaixo.

Cutelos, foices e similares

Estas lâminas são amoladas segurando-as contra uma superfície e movimentando o amolador sobre a lâmina. Coloque um cutelo com a lâmina virada para cima numa tábua e certifique-se de que o segura firmemente nessa posição com uma mão. Outros instrumentos terão de ser agarrados de maneira diferente de acordo com as suas formas e, antes de começar a amolar, deve pensar qual é a maneira mais segura de agarrar na lâmina. Segure no amolador numa posição invertida, com o polegar assente no cabo. Em seguida, passe com um amolador em V pela lâmina desde a ponta até ao cabo - deve fazê-lo apenas num sentido.

Dicas:

Só deve amolar os gumes e não as zonas lisas. É por isso que deve inclinar ligeiramente o amolador em V para amolar um gume. Os amoladores em V têm um ângulo de 6° que se ajusta ao gume a amolar. Não aplique demasiada pressão quando estiver a amolar. Basta sentir e ouvir amolar. Quando o fizer correctamente, basta fazer alguns movimentos com o amolador. Uma lâmina em mau estado poderá precisar de mais movimentos e pressão. As facas de fraca qualidade nunca ficarão tão bem afiadas nem cortarão tão bem como as facas de grande qualidade.

CUIDADO!

A amolação é uma actividade inerentemente perigosa e os objectos que estiver a amolar podem feri-lo. Use o amolador com o máximo de cuidado.

Amolador ajustável

Este ângulo facilita amolar quase tudo. Dois ângulos facilitam a amolação: 120° para tesouras; 90° para esquis e pranchas de snowboard.

A ponta chega a lâminas integradas em locais estreitos, como máquinas eléctricas de cortar cabelo.

Como ajustar e guardar o amolador?

- Desaperte o parafuso, mova o amolador para a posição desejada e aperte ligeiramente o parafuso - todo aberto permite o uso de todos os lados de amolação, assegurando bons resultados e maior tempo de vida da lâmina.
- O amolador tem longo tempo de vida. Para aumentar ainda mais o seu tempo de vida, pode guardar o amolador para dentro. Desaperte o parafuso, mova o amolador para dentro e aperte o parafuso. Para abrir, desaperte o parafuso até que consiga puxar o amolador totalmente para fora. Tenha o cuidado de não o separar do conjunto.

Os amoladores em V ajustáveis

Os amoladores em V são mais apropriados para lâminas de gumes diretos, como as facas normais, porque afiam ambos os lados de forma igual e simultânea. Ajuste para usar todo o amolador ou ambos os lados. Aumentará assim o tempo de vida das lâminas mais grossas ou mais finas.

Como e quando ajustar os amoladores?

- Pode amolar lâminas na mesma posição durante muito tempo, mas a face corrente pode ficar desgastada. O ajustamento dos amoladores providencia melhores resultados mesmo após uso intensivo. Vire o parafuso de lado 1/4 de volta para ter outra face. Com cerca de 16 voltas de 1/4 no total, tem acesso a 32 posições novas nos dois lados.
- O apontador e a escala com 8 linhas servem de referência para escolher um ponto desejado ou para voltar a uma posição anterior.

Nota: os dois parafusos de ajustamento, no meio e de lado, podem parecer difíceis de manejar. Isto serve para evitar que aplique demasiada força nos elementos do amolador. Normalmente, precisará apenas de um muito pequeno ajustamento de vez em quando.

206048 - DISPOZITIV DE ASCUȚIRE

Ascute practic orice, oriunde, pentru oricine

- Pentru dreptaci și stângaci! Ascute toate modelele de cuțite, foarfece, lame, etc.
- Pentru bucătărie, grădină, RV, pescuit, vânătoare, patină, sky, snowboarding, etc.
- Acum cu acest dispozitiv puteți ascuți ușor obiecte pe care nu le puteați ascuți înainte!
- Design ergonomic pentru manevrare și funcționare optime
- Inserții reglabile de ascuțire pentru performanță superioară
- Precizie de înaltă calitate prin inserțiile din tungsten carbid

- Ascuirea cuțitelor de bucătărie și de vânătoare
- Țineți dispozitivul Samurai Shark jos pe masă în timp ce treceți cuțitul printr-o mișcare aproape verticală prin lamele de ascuțire pentru a se ascuți cuțitul simultan pe ambele laturi.

Cuțitele serate

Utilizați muchia dispozitivului de ascuțire și mișcați-o de-a lungul cuțitului serat de la lamă la vârf.

Foarfece

Țineți foarfecele deschise și deplasați unghiul larg al lamei de ascuțire peste muchia foarfecei de la mâner la vârf.

Foarfecele de grădină

Țineți foarfecele de grădină deschise, deplasați unghiul larg al lamei de ascuțire peste muchia lamei foarfecei de grădină, începând de la mâner spre vârf.

Modul de ascuțire cu a câtorva dintre obiectele cele mai folosite: Cu inserția Delta

Puteți da formă și ascuți aproape orice obiect. Două unghiuri servesc ca un ghidaj convenabil pentru multe obiecte. Vârful poate chiar atinge locurile dificile. Șurubul de reglare vă permite obținerea poziției de lucru optime. Aceasta vă ajută la atingerea celor mai bune rezultate și a performanței dorite. Puteți chiar întoarce invers inserția pentru a dubla durata de viață.

Foarfece, foarfece de grădină

Cel mai bun unghi de ascuțire este automat oferit de acest dispozitiv. Țineți foarfecele cu mânerul bine fixate de o masă așa cum este ilustrat în figura alăturată și mișcați vârful de ascuțire peste muchia lamei foarfecei de la mâner la vârf. Important: Urmați întotdeauna muchia foarfecei din exterior doar – niciodată nu ascuțiți dinspre interior! Foarfecele de grădină au doar o lamă cu muchie de ascuțit în timp ce cealaltă muchie opusă nu trebuie ascuțită. Procedura de ascuțire este la fel, dar doar pentru o singură lamă.

Feliatorul alimentar electric, mașina de tăiat, cojit, cuțitul de procesare alimente, cuțite diverse

Ascuțiți doar pe o parte. Pur și simplu treceți dispozitivul de ascuțire peste muchia cuțitului cu orice parte a inserției Delta. Intotdeauna țineți bine și în siguranță obiectul pe o suprafață stabilă.

Plăcele de snowboard și sky-uri

Au muchii de 90° iar acul unghi este oferit între mâner și inserția Delta. Apăsați mânerul în contact cu suprafața sky-ului și pur și simplu frecăți în sus și jos pentru ascuțire.

Cuțitele serate au doar o muchie de ascuțit

Ascuțiți prin deplasarea oricărei muchii a inserției Delta peste dinții cuțitului ca și când curățați un morcov. Cuțitele serate foarte grele de ascuțit vor trebui ascuțite în direcția opusă.

Topor

Aceeași tehnică ca pentru cuțite, dar necesită ascuțire pe ambele laturi, așa că un slot V poate fi utilizat ca pentru o secure.

Modul de ascuțire: Cu sloturile V

Puteți ascuți ușor și da formă cuțitelor și lamelor pe ambele laturi simultan și uniform. De ce 2 sloturi? Zona utilă de ascuțire se dublează și prin reglarea părții de mijloc, o zonă nouă poate fi selectată de mai multe ori. Aceasta va extinde durata de viață când comparați cu sloturile statice tradiționale și oferă întotdeauna performanță maximă. Ambele tipuri de lame groase și subțiri se ascut în mod convenabil.

Cuțitele obișnuite cu lamă dreaptă

necesită ascuțire pe ambele laturi ale lamei în mod egal pentru rezultate de tăiere optime. Dintâi stopper-ul de pe partea de dedesubt a mânerului trebuie fixată de marginea mesei. Apăsați în jos cu putere cu o mână, astfel încât dispozitivul de ascuțire să se afle într-o poziție stabilă și să nu se miște. Apoi pur și simplu treceți un cuțit prin unii dintre sloturi aproape vertical așa cum este ilustrat în figura alăturată. Pentru a obține cele mai bune rezultate citiți sfaturile de mai jos.

Satăr, seceră, topor și alte obiecte similare e ascut prin ținerea lor pe o suprafață și prin trecerea dispozitivului de ascuțit peste lamă. Puneți satârul pe masă cu marginea care taie orientată în sus și asigurați-vă că îl țineți bine pe poziție cu o mână. Alte obiecte vor fi ținute în mod diferit în conformitate cu forma lor iar dumnevoastră trebuie să vă gândiți în primul rând la ce este sigur pentru dumnevoastră. Țineți dispozitivul de ascuțire orientat în jos cu degetul dumnevoastră pe poziția de mijloc. Apoi, cu un slot V mai larg, treceți peste marginea ascuțită de la mâner la vârf – funcționează doar într-o singură direcție.

SFATURI:

Doar muchiile inserțiilor ascute – nu zonele plane. Acesta este motivul pentru care este nevoie să înclinați inserția Delta ușor într-o parte pentru a ascuți o muchie. Sloturile V au unghiuri de 6° care oferă muchii de ascuțire. Nu aplicați prea multă presiune la ascuțire, de preferat să se lucreze relaxat și să fie auzit sunetul specific unei ascuțiri bune. Când efectuați procesul adecvat de ascuțire, doar câteva lovituri pot fi suficiente în cele mai multe dintre cazuri. O lamă de cuțit foarte dură poate necesita la început presiune și un număr mai mare de lovituri de ascuțire. Cuțitele de calitate inferioară nu se vor putea ascuți la fel de bine ca cele de calitate.

ATENȚIE!

Procesul de ascuțire reprezintă o activitate periculoasă iar obiectele pe care le ascuțiți vă pot provoca răni. Apăsați mânerul cu extrem de multă grijă – utilizați-l pe riscul propriu!

Inserția reglabilă Delta

Delta poate ascuți practic orice obiect, Două unghiuri facilitează procesul de ascuțire: 120° pentru foarfece și lame, 90° pentru sky-uri și plăci de snowboard, Vârful încorporat atinge lamele în locurile de ascuțit – precum mașinile de tuns electric

Modul de reglare și pornire a Delta?

1. Desurubați șurubul acestuia, mutați în poziția dorită și strângeți ușor șurubul la loc – permițând utilizarea pe toată lungimea a mușchilor de ascuțire și asigurarea celor mai bune rezultate de ascuțire și durată de viață extinsă.
2. Delta va dura o perioadă lungă de timp. Pentru a extinde ulterior durata sa de viață, puteți chiar întoarce dispozitivul Delta în interior. Desurubați șurubul de reglare, deplasați dispozitivul în poziția de stop din mijloc, apoi slăbiți șurubul până când puteți scoate dispozitivul Delta complet – șurubul acesta iese pe jos, aveți grijă să nu îl pierdeți. Întoarceți invers dispozitivul Delta, împingând slider-ul la locul său și strângeți șurubul la loc.

Sloturile V reglabile

Aceasta funcționează cel mai bine pentru lamele cu muchii drepte precum cuțitele obișnuite deoarece ascute ambele muchii în mod egal, uniform și simultan.

Ajustați pentru a utiliza dispozitivul de ascuțire cu muchia întreagă a ambelor sloturi. Acest lucru va extinde durata de viață și astfel se vor putea ascuți atât lamele groase cât și cele subțiri.

Modul de reglare al sloturilor?

1. Puteți ascuți în aceeași poziție pentru o lungă perioadă de timp, când doar slotul curent central se va uza. Tehnica sloturilor reglabile vă permite obținerea celor mai bune rezultate chiar și după o utilizare prelungită. Doar rotirea șurubului de pe o parte cu ¼ va vă oferi o nouă muchie de ascuțire. Cu o rotație de aproximativ 16x1/4 în total, puteți obține 32 de noi poziții în cele două sloturi!
2. Pointer-ul și scala cu 8 linii sunt pentru referință pentru setarea punctului dorit sau pentru a reveni la poziția anterioară.

Notă: cele două șuruburi de reglare din mijloc și de lateral pot părea greu de manevrat. Aceasta vă împiedică însă de la aplicarea unei forțe prea mari, pentru a vă asigura că funcționează corect. În mod normal veți avea nevoie de o reglare foarte fină din când în când, așa că acest gen de construcție reprezintă un bun compromis.

206048 - OŘEZÁVÁTKA

Nabrousí každé ostří

- Pro praváky i leváky! Naostíte všechny druhy
- nožů, nůžek, stříhacích kleští atd.
- Pro kuchyň, zahradu, rekreaci, rybaření, lov, turistiku, lyžování i snowboard.

- Nyní můžete snadno naostřit věci, které jste nemohli nikdy předtím!
- Ergonomický design pro optimální manipulaci a funkčnost
- Nastavitelné brousící brýty pro nejlepší výsledek
- Nejvyšší kvalita a preciznost vytvořila špičkový výrobek ze slitiny kovu a wolframu.

Kuchyňské a lovecké nože

Při táhnutí nože držete Samurai Shark dole na pultu vertikálně a plynulým pohybem sjedte ostrím tak, aby se zostřily obě strany nože současně.

Zoubkované nože

Použijte brousící brýty Delta a pohybujte s ním přes zoubkované ostří od rukojeti ke špičce.

Nůžky

Držte nůžky otevřené, pro naostření použijte větší úhel Delty a bruste ostří nůžek od rukojeti ke špičce.

Stříhací kleště

Držte stříhací kleště otevřené, použijte větší úhel Delty a přejíždějte přes ostří od rukojeti ke špičce.

Zde najdete, jak brousit s některé nejjvíce používané nástroje: S vysunutou Deltou

Můžete formovat a zostřit prakticky cokoli. Dva úhly slouží jako vhodné vodítko pro mnoho věcí. Špička může dokonce dosáhnout do úzkých míst. Pohyblivý šroub dovoluje optimální pozici pro práci. To poskytuje nejlepší možný výkon a výsledek kdykoliv. Můžete dokonce obrátit Deltu k tomu, aby jste zdvojnásobili životnost (podívejte se na poslední stránku).

Nůžky

Nejlepšího broušení dosáhnete s větším úhlem Delty, který poskytuje. Držte nůžky pevně s rukojeti dolů ke stolu, jak vidíte na obrázku a pohybujte břítem brousku od rukojeti ke špičce tak, aby se jeho okraj mírně naklonil přes stály okraj nůžek.

Stříhací kleště, Nůžky na drůbež

Mají jen jedno ostří s jedním stálým okrajem, zatímco protější část nesmí být ostřena. Brousící procedura je stejná jako u nůžek, ale jen s jedním ostrím.

Elektrický potravinový kráječ, škrabka, potravinový nůž, ostří sekačky na trávu

Zostřete jen jednu stranu. Jednoduše projedte originální stály okraj ostrí jakýmkoliv ostrím vysunutou Deltou. Vždy držte broušenou věc pevně a bezpečně dolů na stabilním povrchu.

Lyže a snowboardy

Použijte 90° úhel Delty, který je poskytnutý mezi rukojeti a vysunutou Deltou. Tlačte rukojet v kontaktu s povrchem lyží a jednoduše jezděte nahoru a dolů zatímco delta je mírně nakloněná.

Zoubkované nože

Mají jen jeden stály okraj - zoubkovaný. Zaostríte pohybem při použití jakéhokoliv ostrí Delty jemně přes zoubkované ostří nahoru a dolů jako při loupání mrkve - to je všechno. Velmi úzké zoubkované nože (stříbné zboží) by měly být naostřeny jen na opačné straně.

Sekera

Stejná technika jako u ostrí sekačky na trávu, ale je potřeba naostřit obě strany. Drážka tvaru V na brousku může být také použita, pokud jde o štipáčku.

Zde najdete, jak brousit s některé nejjvíce používané nástroje: S drážkami tvaru V

Můžete snadno formovat a zaostrit nože a podobná ostří na dvou stranách současně a stejně. Proč 2 drážky? Použitelná brousící oblast se zdvojnásobí a nastavitelnou prostřední částí můžete mnohokrát změnit plochu. To prodlouží životnost a ve srovnání s konvenčními statickými brousky vždy poskytnete špičkový výkon. Obojí, silná i tenká ostří se naostří pohodlně.

Pravidelné nože/přímé ostří

Potřebují naostřit na obou stranách stejně pro optimální výsledek. Zaprvé, zarážka na spodní straně rukojeti musí být tlacena pevně do okraje stolu. Stlačte rukojet pevně jednou rukou tak, aby byl brousek ve stabilní pozici a nepohyboval se. Pak jednoduše říznete skrz jednu drážku a to téměř svíslé jak vidíte na obrázku. Pro získání nejlepších výsledků si přečtěte typy uvedené níže.

Štipáčka, kosa, srp a podobné

Naostří se držením je proti povrchu a přejížděním s brouskem přes ostří. Dejte štipáčku s jejím ostrím svíslé na stole a ujistěte se, že ji držíte pevně a těsně s jednou rukou. Různé nástroje se budou hýbat podle jejich tvaru, a proto musíte zvážit co je pro Vás bezpečné. Držte brousek obráceně s vaším palcem na spodní formě. Pak za použití drážky tvaru V sjedte ostří od rukojeti ke špičce - funguje jen v jednom směru.

Tipy:

Brousící část je pouze na okraji Delty - ne ploché oblasti. Proto musíte mírně naklonit vysunutou Deltu. Drážky tvaru V se zmenšují pod úhlem 6°, což umožní vytvořit ostrý okraj. Při ostření nepoužívejte příliš mnoho síly, lepšího výsledku dosáhnete, když budete slyšet trvalý brousící zvuk. Pokud budete brousit správně, v mnoha případech bude stačit jen několikrát přejet přes ostří. Velmi tupé ostří potřebuje na nabroušení nejprve vícekrát přejet přes ostří s větším tlakem. Nekvalitní nože nebudou nikdy tak ostré a ani si svou ostrost neudrží, jako kvalitní nože.

Pozor!

Ostření je velmi nebezpečná činnost a objekty, které ostříte, Vás mohou zranit. Prosím dávejte extrémní pozor - užívejte na vlastní nebezpečí!

Nastavitelná Delta

Delta může naostřit prakticky všechno. Dva úhly usnadňují ostření: 120° pro nůžky a stříhací kleště, 90° pro lyže a snowboardy.

Špička dosáhne do nepřístupných míst - např. elektrické nůžky na plot

Jak nastavit a otočit Delta?

1. Uvolněte závit šroupátka, přesuňte do požadované polohy a jemně závit utáhnete - zajistí využití celé délky brusných ploch, nejlepší výsledky a prodlouží životnost.
2. Delta vydrží dlouhou dobu. Pro prodloužení životnosti jí ale můžete dokonce otočit. Uvolněte nastavovací kolečko, dejte ho do pozice uprostřed, pak uvolněte závit, dokud nepůjde Delta vystrčit. Dejte však pozor abyste Deltu neztratili. Obratě Deltu, šroupátko vrate zpět na místo a přitáhněte kolečko.

Nastavitelné drážky tvaru V

V-drážky pracují nejlépe s přímým ostrím, jako jsou pravidelné nože, protože naostří obě strany stejně a současně. Uzpůsobte velikost obou drážek. To prodlouží životnost a naostří silně či tenké ostří.

Jak a kdy nastavit drážky?

1. Můžete ostřit ve stejné pozici dlouho, zatímco se opotřebováva jen aktuální drážka. Technika nastavitelných drážek umožní nejlepší výsledek dokonce i po dlouhodobém použití. Právě otočením závitů o asi 1/4 poskytnete nový okraj. S asi 16x1/4 se otčí úplně. Můžete dostat 32 nových pozic s dvěma drážkami!
2. Ručička a stupnice s 8 linkami slouží pro orientaci v nastavené hodnotě či k vrácení se do předchozí pozice.

Poznámka: Dva nastavitelné šrouby uprostřed a ze strany se mohou zdát nepohodlné k tomu, aby jste je ovládali. Měly by však zabránit použití příliš mnoho síly na závit a nástroj jako takový. Ujistěte se, že vše pracuje pořádně. Normálně budete potřebovat čas od času velmi malé a jemné nastavení, takže tato konstrukce by měla být dobrým kompromisem.

206048 - AFILADOR

Afila todo, en cualquier sitio, para todo el mundo

- Para diestros y zurdos! Afila todo tipo de cuchillos, tijeras, podadoras, etc.
- Para la cocina, el Jardín, carnavas, pesca, caza, excursionismo, esquí, snowboard
- Ahora podrá afilar con facilidad cosas que antes no podía!
- Diseño ergonómico para un manejo fácil y seguro
- Accesorios ajustables para mejorar sus prestaciones
- Hojas afiladoras de carburo de tungsteno de alta calidad y precisión

Cuchillos de cocina y de caza

Sujetar el Samurai Shark sobre una encimera mientras se mueve el cuchillo verticalmente entre las hojas para afilar las dos caras a la vez.

Cuchillos de sierra

Usar el borde de la hoja afiladora y moverlo a través de los dientes desde la base hacia la punta.

Tijeras

Sujetar las tijeras abiertas, mover el ángulo más grande de la hoja afiladora sobre la hoja de las tijeras desde la base hacia la punta.

Tijeras podadoras

Sujetar las tijeras abiertas y mover el ángulo más grande sobre la hoja de las tijeras desde la base hacia a punta.

Como afilar algunos de los objetos más comunes: Con el accesorio Delta

Puede dar forma y afilar prácticamente todo.

Los dos ángulos sirven como guía para muchos objetos. La punta llega a las zonas más difíciles de alcanzar. El tornillo de ajuste permite obtener una posición de trabajo óptima. Todo ello sirve a obtener los mejores resultados y prestaciones posibles. Es incluso posible girar el accesorio para aumentar la duración.

Tijeras, podadoras

El ángulo más amplio es el mejor para afilarlas. Sujetar las tijeras apoyándolas sobre una mesa como en la figura y mover el borde inclinándolo un poco sobre la hoja desde el asa hacia la punta. Importante: No afilar nunca el interior de la hoja, solo la parte externa.

Cizallas, tijeras para carnes

Estos tipos de tijeras tienen solo una hoja afilada mientras que la parte opuesta no debe ser afilada. Proceder como con las tijeras pero afilando solo una hoja.

Cortafiebres, cuchillo eléctrico, pelador, cuchillas de un robot de cocina, cortacésped

Afilador solo una parte. Afilar la hoja de la cuchilla con cualquier borde del accesorio Delta. Sujetar bien el objeto y apoyarlo sobre una superficie estable.

Esquís y Snowboards

Tienen un borde de 90° y el ángulo para afilarlos se encuentra entre el mango y el accesorio Delta. Frotar hacia arriba y abajo con el Delta un poco inclinado.

Cuchillos de sierra

Tienen solo una hoja afilada que sierra. Mover cualquier borde del Delta sobre los dientes como si se estuviera quitando la piel de una zanahoria. Los cuchillos de sierra con dientes muy estrechos deberían ser afilados solo en el lado opuesto.

Hachas

Se afilan como si fuera un cortacésped pero afilando las dos caras, la ranura V puede ser usada con los cuchillos de carnicero.

Como afilar algunos de los objetos más comunes: Con la ranura V

Es posible afilar y dar forma a las dos caras de las hojas de cuchillos y similares al mismo tiempo. Porque 2 ranuras? Así la zona de afilado es doble y, ajustando la parte de enmedio, es posible seleccionar una zona nueva varias veces. Esto aumenta la vida del afilador si se compara con las ranuras estáticas tradicionales y da siempre óptimos resultados. Sea las hojas gruesas que las finas se afilan convenientemente.

Cuchillos normales con hojas rectas

Necesitan ser afilados por los dos lados para que corten bien. Empujar bien el tope que hay en la parte inferior contra una mesa de manera que el afilador no se mueva. Luego basta con pasar el cuchillo con un movimiento vertical a través de una de las ranuras como en la figura. Para mejores resultados ver los consejos más abajo..

Cuchillos de carnicero, guadaña, hoz y similares

Se afilan sujetándolos contra una superficie y moviendo el afilador sobre la hoja. Colocar el cuchillo de carnicero sobre una mesa con el borde afilado mirando hacia arriba y sujetarlo bien con una mano. Los otros objetos deberán ser sujetados según su tamaño y forma, sobre todo teniendo en cuenta la propia seguridad. Sujetar el afilador boca abajo con el pulgar en la parte de abajo y luego frotar con la ranura más ancha sobre la hoja desde el mango hacia la punta – funciona solo en una dirección.

Consejos:

Solo los bordes de los accesorios afilan y por lo tanto es necesario inclinar un poco el accesorio Delta para afilar una hoja. Las ranuras a V tienen un ángulo de compensación de 6° que dan la justa angulación. No presionar demasiado al afilar, prestar atención al sonido del afilado justo. Una vez que se coje el ritmo, será suficiente pasarlo pocas veces. Primero será necesario darle la forma con más golpes y presión si la cuchilla estuviera muy desafilada. Los cuchillos de baja calidad no se serán nunca mejores que los cuchillos de calidad.

Atención!

El afilado es una actividad peligrosa. Manejar con mucha cautela – usarlo bajo la propia responsabilidad y riesgo!

Accesorio Delta

Este accesorio puede afilar prácticamente cualquier cosa.

Los dos ángulos facilitan el afilado:
120° para tijeras y cizallas
90° para esquís y snowboard

Las cuchillas internas llegan a los sitios más estrechos como en una podadora eléctrica.

Cómo se ajusta el Delta?

1. Desenroscar un poco el tornillo, moverlo en la posición deseada y volver a atornillarlo bien para obtener el mejor resultado al afilar y una vida prolongada.
2. El Delta durará mucho tiempo. Para aumentar la duración es incluso posible girarlo. Desatornillar el tornillo hasta que sea posible tirar del Delta para sacarlo completamente. Se sale por abajo, prestar atención a no perderlo. Girar el Delta, colocarlo de nuevo en su sitio y apretar el tornillo.

Ranuras- V ajustables

Las ranuras V son ideales para afilar hojas rectas como las de los cuchillos normales porque afilan las dos caras de la misma manera y al mismo tiempo. Se puede ajustar para usar los bordes de las dos ranuras, aumentar la duración y poder afilar hojas gruesas o finas.

Cómo y cuándo ajustar las ranuras?

1. Puede afilar en la misma posición por mucho tiempo ya que se gastará solo el centro de la ranura usada. El ajuste permite un uso prolongado con óptimos resultados. Con solo hacer ¼ de giro con el tornillo lateral se obtendrá un borde nuevo. Haciendo 16 x ¼ de giro se obtendrán 32 posiciones nuevas en las dos ranuras!
2. El puntero y la escala con 8 líneas sirven como referencia para ajustarla en una cierta posición o volver atrás a la precedente.

Nota: El tornillo central y el lateral podrían parecer incómodos durante el uso pero sirven para prevenir hacer demasiada fuerza durante el enroscado y la preparación, para asegurar que funcione correctamente. Necesitará ajustarlo un poco solo muy de vez en cuando.