

Инструкция по применению

Точилка для ножей ANGLE (арт. 610400)

Поддерживайте идеальную остроту ваших ножей с помощью многоугольной точилки - практичного, универсального и безопасного инструмента, сочетающего точность и долговечность. Точилка для ножей Arcos имеет 4 регулируемых угла наклона, двойные прорезы, нескользящее основание и эргономичный дизайн.

4 угла заточки (20° / 25° / 30° / 35°)

35° – ножи для обвалки мяса и ножи с длиной лезвия более 210 мм.

30° – для поварских ножей с длиной лезвия не более 210 мм.

25° – для небольших ножей с длиной лезвия не более 150 мм.

20° – ножи с тонкой заточкой (серии Manhattan, Brooklyn, Nórdika, Eclipse и Ópera), а также японские ножи.

Двойные пазы для заточки:

COARSE – 'Крупнозернистый' (карбид вольфрама): восстанавливает кромку.

FINE – 'Мелкозернистый' (керамика / алмазная смола): обеспечивает превосходное и долговечное покрытие.

Эргономичное колесико регулировки для выбора угла наклона одной рукой.

Нескользящая силиконовая основа для большей безопасности и устойчивости.

Удобный эргономичный дизайн для легкого использования. Улучшенные материалы увеличивают срок службы до 5 раз. Поставляется в пакете из переработанной бумаги с застежкой-молнией. Подходит для всех ножей с металлическим лезвием (не для керамических).

Инструкция по применению:

- Установите точилку на ровную устойчивую поверхность.
- Поверните колесико, чтобы выбрать правильный угол наклона.
- Вставьте лезвие в крупнозернистый паз (COARSE) и осторожно потяните его на себя 5-8 раз.
- Для слегка затупленных ножей используйте 5 движений, для очень тупых - больше.
- Обработайте мелкозернистый паз (FINE) 3-5 раз, чтобы получить ровную и прочную кромку.

Меры предосторожности

- Не для керамических ножей.
- Не толкайте нож вперед: тяните только в одном направлении.
- Избегайте чрезмерного давления вниз.
- Храните в недоступном для детей месте.

Многоугольная точилка обеспечивает профессиональную заточку в домашних условиях: практичная, долговечная и безопасная. Благодаря одному инструменту все ваши ножи всегда будут готовы к использованию по любому рецепту.