

Pokyny k použití:

- Brousek na nože umístěte na stabilní povrch
- Nůž držte ve Vaší dominantní ruce, umístěte ho ostřím dolů do předem vybraného otvoru
- Aby nedošlo k poškození nože (ostří), bruste pouze jedním směrem a tento pohyb opakujte 3-5x
- Celý postup opakujte dle potřeby.
- Brousek nemyjte v myčce na nádobí ani ho neponořujte do vody. Pro očištění použijte navlhčený hadřík.
- Nepoužívejte brousek pro naostření ozubených čepelí, kotoučů nebo nůžek.



- 1) Diamantový povrch – tento otvor se používá pro opravu poškozeného ostří a narovnání před finálním ostřením
- 2) Wolframový povrch – tento otvor je vhodný pro obnovení ostří do tvaru „V“ a celkovému zостření čepele
- 3) Keramický povrch – poslední, keramický, otvor leští čepel a vyrovná povrchové nerovnosti, které vznikají ostřením čepele.

Pokyny na použitie:

- Brúsku na nože umiestnite na stabilný povrch
- Nôž držte vo Vašej dominantnej ruke, umiestnite ho ostrím dolu do vopred vybraného otvoru
- Aby nedošlo k poškodeniu noža (ostrie), brúste iba jedným smerom a tento pohyb opakujte 3-5x
- Celý postup opakujte podľa potreby.
- Brúsku neumývajte v umývačke riadu ani ju neponárajte do vody. Pre očistenie použite navlhčenú utierku.
- Nepoužívajte brúsku pre naostrenie ozubených čepelí, kotúčov alebo nožníc.



- 1) Diamantový povrch – tento otvor sa používa pre opravu poškodeného ostria a narovnanie pred finálnym ostrením
- 2) Wolframový povrch – tento otvor je vhodný pre obnovenie ostria do tvaru „V“ a celkové zostrenie čepele
- 3) Keramický povrch – posledný, keramický, otvor leští čepeľ a vyrovná povrchové nerovnosti, ktoré vznikajú ostrením čepele.