

Алмазная электрическая точилка NEC-2000 Nakatomi electric diamond knives sharpener



Удобная электроточилка с алмазным напылением точильных дисков для заточки стальных и керамических кухонных ножей в домашних условиях.

ИНСТРУКЦИЯ

1. Включите электроточилку в сеть (рис. 1).
2. Придерживайте точилку одной рукой (рис. 2), а второй вставьте нож в первый паз с точильным диском началом режущей кромки (у рукоятки).
3. Плавно потяните нож на себя, не оказывая сильного вертикального давления на нож (рис.3).
4. Повторяйте операцию на рис. 3 до создания равномерного заусенца с одной стороны лезвия (противоположной затачиваемой).
5. Создав равномерный заусенец с одной стороны, вставьте нож в соседний паз, чтобы выровнять вторую сторону режущей кромки и повторите действия в пунктах 3, 4 для второй стороны лезвия ножа.
6. Для более тонкой заточки повторите действия пунктов 2–4 на пазах с более мелким абразивом.



ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Применяется для заточки различных стальных и керамических кухонных ножей.
- Превосходная заточка керамических ножей в домашних условиях, качественно и быстро.
- Алмазные абразивы в точильных дисках обеспечивают эффективную и высококачественную заточку.
- Точно заданный угол заточки и равномерная постоянная работа точильных дисков — залог качественной заточки даже у начинающих пользователей.
- Нержавеющая сталь, которой декорирован прибор, легко чистится и придает точилке благородный, современный дизайн.
- Экологичный и экономичный прибор. Со временем точильный нож можно заменить, тем самым продлив срок использования точилки.
- Использовать при напряжении 100-240 Вольт, частота переменного тока 50-60 Гц.

Многофункциональная точилка KSN-1000 Nakatomi versatile kitchen knives sharpener



Удобная точилка с алмазным напылением дисков для заточки и правки кухонных ножей в домашних условиях.

ИНСТРУКЦИЯ

1. Поставьте точилку на ровную устойчивую поверхность.
2. Конструкция точилки предусматривает два типа заточки - грубая (первый этап) и тонкая (второй этап):
 - вставьте нож в прорезь, которая расположена ближе к середине точилки;
 - сделайте от трех до пяти возвратно-поступательных движений ножом, от основания лезвия до кончика, слегка нажимая на нож;
 - повторите Ваши действия во второй прорези, для завершения заточки.
3. Ополосните нож водой и насухо вытрите.
4. По окончании работ очистите точильные элементы точилки мягкой кисточкой.



ВНИМАНИЕ!

1. Не используйте точилку для заточки “зубчатых” (с серрейтором) предметов: ножей, ножниц.
2. Точилка оснащена съемными точильными дисками, которые легко заменить на новые, в случае износа.
3. При замене алмазных точильных элементов на керамические, со временем допустимо изменение их цвета: это не влияет на качество заточки.
4. Запрещается мыть точилку в посудомоечной машине или очень горячей воде .
5. Храните точилку и ножи в недоступном для детей месте во избежание несчастных случаев.

Точилка трехфункциональная KSN-3000 «3 in 1» Nakatomi knives sharpener



Удобная точилка с керамическими дисками для заточки и правки кухонных ножей и ножниц в домашних условиях.

ИНСТРУКЦИЯ

1. Установите точилку на ровную поверхность (кухонный стол, столешница). Одной рукой возьмите точилку, другой надавите на рычаг вакуумной присоски. Точилка надежно прикреплена и готова к работе (рис. 1).



2. Первоначальная, грубая заточка (рис. 2):
 - 2.1. Возьмите нож в рабочую руку.
 - 2.2. Вставьте нож режущей кромкой (у рукоятки) в паз для грубой заточки.
 - 2.3. Протяните нож рукояткой к себе плавными, не давящими движениями, обязательно от основания лезвия до кончика. Повторяйте действие до появления на ноже видимого угла режущей кромки с ровными боковыми гранями.

3. Финишная заточка (правка, рис. 3-4):
 - 3.1. Слева от рычага вакуумной присоски находятся 2 паза для финишной заточки (правки). Установите нож режущей кромкой у рукоятки в один из пазов для финишной правки рукояткой к себе.
 - 3.2. Протягивайте нож возвратно-поступательными движениями до приведения боковой стороны угла заточки в надлежащий отшлифованный вид (на этой стороне не должно быть крупных царапин).
 - 3.3. Установите нож во второй паз, и повторите действия 3.1- 3.2 по отношению к другой стороне угла заточки.

4. Заточка ножниц (рис. 5):
 - 4.1. Возле паза для грубой заточки находится удобный шлифовальный камень для заточки ножниц. Установите одно лезвие ножниц режущей кромкой на шлифовальный камень (устанавливать удобнее ручками ножниц к себе, а острием затачиваемой половины ножниц от себя).
 - 4.2. Проведите всей режущей кромкой по шлифовальному камню. Повторяйте действие до появления на лезвии четкой и острой режущей кромки.
 - 4.3. Действия 4.1 и 4.2 произвести со второй половиной ножниц.

Храните точилку в сухом помещении, после использования мойте в теплой воде без применения абразивных веществ.

Точилка двухфункциональная KSN-2000 «2 in 1» Nakatomi knives sharpener



Удобная точилка с керамическими дисками для заточки и правки кухонных ножей в домашних условиях.

ИНСТРУКЦИЯ

Установите точилку на ровную поверхность (кухонный стол, столешница). Во время работы держите точилку по центру за корпус.

Первоначальная, грубая заточка/ Sharpener:

1. Возьмите нож в рабочую руку.
2. Вставьте нож режущей кромкой (у рукоятки) в паз для грубой заточки.
3. Протяните нож рукояткой к себе плавными, не давящими движениями, обязательно от основания лезвия до кончика. Повторяйте действие до появления на ноже видимого угла режущей кромки с ровными боковыми гранями.
4. Повторите действия 2-3 со второй стороной лезвия ножа.

Финишная заточка / правка/ Polisher:

1. Установите нож режущей кромкой у рукоятки в один из пазов для финишной правки рукоятку к себе.
2. Протягивайте нож возвратно-поступательными движениями до приведения боковой стороны угла заточки в надлежащий отшлифованный вид (на этой стороне не должно быть крупных царапин!).
3. Установите нож во второй паз, и повторите действия 1- 2 по отношению к другой стороне угла заточки.

Храните точилку в сухом помещении, после использования мойте в теплой воде без применения абразивных веществ.

125362, Москва, Волоколамское ш. д.89
тел./факс: +7 (495) 280-73-80
Горячая линия Samura 8 800 100 00 12
email: info@samura.ru www.samura.ru

Ваш представитель Samura:




NAKATOMI


Точильные камни
Точилки
Мусаты

Bench Stones
Sharpeners
Ceramic Rods

Комбинированные водные и алмазные точильные камни

Точильные камни Nakatomi имеют разную степень зернистости:

-  **Coarse / Грубые** - зернистость до 1000 единиц используются для восстановления правильного угла заточки и формы режущей кромки.
-  **Medium / средние** - зернистость 1000-3000 единиц используются для заточки как таковой.
-  **Fine и Ultra Fine/тонкие-вышезоооединиц** используются для чистовой правки ножа.




Камень точильный алмазный комбинированный Nakatomi DN-360/C Coarse
Зернистость 360# и 600#. Размеры 180x88x38 мм. Вес 600 гр. Резиновая платформа - против скольжения.



Камень точильный водный однослойный Nakatomi BN-400/C Coarse
Зернистость 400#. Размеры 185x65x19 мм. Вес 377 г. Резиновая платформа - против скольжения.




Камень точильный водный однослойный Nakatomi BN-1000/M Medium
Зернистость 1000#. Размеры 185x65x19 мм. Вес 364 г. Резиновая платформа - против скольжения.




Камень точильный водный комбинированный Nakatomi BN-1300/M Medium
Зернистость 1000# и 3000#. Размеры 225x72x39 мм. Вес 670 гр. Резиновая платформа - против скольжения.



Камень точильный водный однослойный Nakatomi BN-2000/M Medium
Зернистость 2000#. Размеры 185x65x19 мм. Вес 312 г. Резиновая платформа - против скольжения.



Камень точильный водный однослойный Nakatomi BN-5000/F Fine
Зернистость 5000#. Размеры 185x65x19 мм. Вес 282 г. Резиновая платформа - против скольжения.



Камень точильный водный однослойный Nakatomi BN-8000/UF Ultra Fine
Зернистость 8000#. Размеры 185x65x19 мм. Вес 288 г. Резиновая платформа - против скольжения.

ИНСТРУКЦИЯ

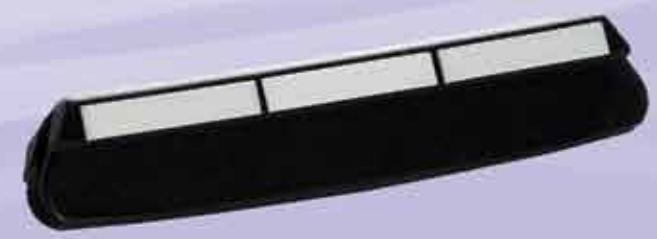


Перед использованием точильного камня его необходимо полностью погрузить в воду на 10-15 минут. Во время заточки точильный камень должен быть немного влажным. При заточке японских ножей с односторонней заточкой сначала необходимо затачивать выступающий спуск, до появления равномерного заусенца, а только потом с небольшим нажимом несколько раз провести по камню другой стороной. При необходимости повторите операции на более мелкозернистом камне. При заточке ножей с «двусторонне-симметричной» заточкой сначала затачивайте одну сторону, до появления заусенца, потом приступите к заточке другой стороны ножа. При необходимости повторите операции на более мелкозернистом камне.

Затачивайте нож так долго, как это требуется для достижения остроты ножа. При работе следите за тем, чтобы сохранялся первоначальный угол заточки в 15-17 градусов, заданный при производстве.

Храните камни в сухом помещении, после использования мойте в теплой воде без применения абразивных веществ.

Держатель угла заточки с керамическими направляющими Nakatomi GN-1 Sharpening angle holder



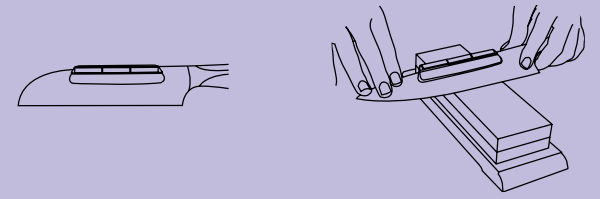
Держатель предназначен для того, чтобы при заточке задавать оптимальный для кухонных ножей угол заточки. Правильно заданный угол заточки – гарантия качественного реза. Держатель угла заточки предназначен для кухонных ножей с толщиной обуха до 3 мм и шириной лезвия от 2 см.

Держатель угла заточки состоит из:
- пластиковой формы обеспечивающей правильный угол заточки;
- керамических элементов, защищающих пластиковую форму от изнашивания.

ИНСТРУКЦИЯ

1. Оденьте держатель угла заточки на обух ножа. Затачивайте лезвие ножа о камень до создания равномерного заусенца, который появится на противоположной затачиваемой стороне лезвия.
2. После того как равномерный заусенец создан, переверните нож и повторите операцию.

Если длина лезвия ножа больше чем длина держателя, передвиньте держатель и повторите операции 1 и 2



ВНИМАНИЕ!
Никогда не проверяйте качество заточки руками! Даже при неглубоком порезе микроскопические металлические опилки, попавшие в порез, не дадут ране быстро зажить. Возьмите лист бумаги вертикально одной рукой и попробуйте его разрезать на весу.

Мусат Nakatomi N-500 honing rod



Керамический мусат - это стальной точильный стержень, покрытый диоксидом циркония (высокотехнологичной белой керамикой). Длина 200 мм, рукоятка - пластик. Вес 270 гр. Оптимальный инструмент для правки металлических ножей «на скорую руку».

ИНСТРУКЦИЯ

Во время правки ведите по мусату режущей кромкой ножа от себя, плавно сдвигая нож от рукоятки к острию.



ВНИМАНИЕ!
Никогда не проверяйте качество заточки руками! Даже при неглубоком порезе микроскопические металлические опилки, попавшие в порез, не дадут ране быстро зажить. Лучше возьмите лист бумаги вертикально одной рукой и попробуйте его разрезать на весу.