



Точилка для ножей RD-323

В точилке для ножей Rondell используются абразивные пластины с алмазным напылением, а для окончательной доводки лезвия ножа используются профилированные керамические пластины. Точилкой можно воспользоваться для заточки ножей, как с ровным лезвием, так и с зубчатым.

Точилка для ножей Rondell позволяет провести заточку ножей в два этапа, предварительная заточка (зона 1 для правой и левой стороны лезвия), окончательная доводка лезвия ножа (зона 2 для правой и левой стороны лезвия). Заданный угол наклона гарантирует идеальную заточку лезвия ножа, как с правой стороны лезвия, так и с левой, при минимальной затрате сил и времени.

Алмаз является наиболее твердым из известных природных материалов, абразивные пластины, используемые в точилке для ножей Rondell, очень долговечны.

Точилку RD-323 легко использовать правшам и левшам. Для удобства использования зоны заточки имеют маркировку с обеих сторон. Зона 1 используется для предварительной заточки, а зона 2 для окончательной доводки лезвия ножа.

Общие инструкции по заточке ножей

Перед использованием точилки убедитесь, что лезвие ножа чистое, и на нем отсутствуют следы жира.

- Установите точилку для ножей Rondell на ровную устойчивую поверхность.
- Снимите с точилки прозрачную крышку.
- Одной рукой удерживайте точилку за ручку, а в другую руку возьмите нож.
- Удерживая нож за ручку, поместите его в канавку для предварительной заточки (зона 1) и плавно проведите лезвие по направлению к себе по всей длине. Повторите несколько раз данную процедуру, в зависимости от степени заточки лезвия ножа.
- После заточки лезвия с одной стороны, поместите лезвие ножа в другую канавку и проведите заточку с другой стороны.
- Во время заточки не нажимайте на нож, а просто протягивайте его по всей длине лезвия.
- Продолжайте заточку лезвия, пока оно не станет острым.

Примечание: 10-15 движений по канавкам зоны 1 достаточно для заточки лезвия ножа. Если лезвие не достаточно заточилось, то проведите им еще несколько раз по канавкам зоны 1. Не переходите

к окончательной доводке лезвия (зона 2), пока лезвие не станет острым.

- Проведите окончательную доводку лезвия ножа, используя канавки зоны 2, аналогично процедуре предварительной заточки лезвия с использованием канавок зоны 1.

Рекомендации

Если вы левша, поверните точилку, удерживайте ручку точилки правой рукой, а левой – нож, и следуйте инструкциям, указанным выше.

Внимание! Не догаивайтесь до кончика ножа для проверки качества заточки лезвия - это может привести к травмам.

RD-323 Knife Sharpener

Röndell knife sharpener is provided with diamond coated abrasive plates for preliminary sharpening and with profiled ceramic plates for the final blade polishing. The sharpener may be applied for sharpening both straight-bladed and tooth-bladed knives.

Röndell knife sharpener enables sharpening knives in two stages: preliminary sharpening (zone 1 for the right and left blade side), final blade polishing (zone 2 for the right and left blade side). The preset slope angle ensures ideal sharpening of the knife blade, both from its right and left sides, at the minimum costs to your strength and time.

Diamond is the hardest natural material known, and the abrasive plates of Röndell knife sharpener are very durable.

The RD-323 knife sharpener is convenient for right- and left-handed persons. Sharpening zones with markings on both sides simplify the usage of sharpener. Zone 1 is intended for preliminary sharpening, and Zone 2 - for final polishing of the knife blade.

General knife sharpening instructions

Before using the sharpener make sure the knife blade is clean and has no fat traces.

- Place Röndell knife sharpener on an even stable surface.
- Put the transparent cover off the sharpener.
- Holding the sharpener by the handle with one hand take the knife in the other hand.
- Holding the knife by the handle place it in the preliminary sharpening groove (zone 1) and gradually run the blade towards yourself throughout the full length of the knife. Repeat this procedure several more times depending on the extent of sharpening.
- After having sharpened the blade from one side place the knife blade in the other groove and make sharpening from the other side.
- During sharpening do not press the knife, but just extend it throughout the full length of the blade.
- Continue sharpening till the blade is sharp.

Note: It takes 10-15 movements along the grooves of the zone 1 to sharpen the knife blade. If the blade is not sharp enough, run it along the grooves of the zone 1 for a few more times. Do not start final polishing of the blade (zone 2) till the blade is sharp.

- Make a final blade polishing by the grooves of zone 2 similarly to the procedure of preliminary sharpening with use of zone 1 grooves.

Guidelines

If you are a left-handed person, turn the sharpener, hold its handle with your right hand and the knife with your left hand, then follow the above-stated-instructions.

Attention! Do not check the quality of the knife blade sharpening using your finger or any other body part, as it can cause injuries.

