

# Návod na obsluhu

## Dvojstupňová brúska na nože Wüsthof

**kód 3069730102**

- Bezpečné a jednoduché používanie. Niekoľkými ťahmi noža po brúske obnovíte jeho ostrie.
- Vhodné aj na zúbkaté a vrúbkované ostrie (iba v jemnej keramickej časti).
- Mäkké, komfortné držanie.

### Dvojstupňové brúsenie noža

1. Položte brúsku na rovnú plochu. Jednou rukou držte brúsku a druhou nôž. Vložte koniec čepele pri rukoväti kolmo do brúsky.
2. Potiahnite nôž celou dĺžkou čepele smerom k sebe a vyvíjajte mierny tlak na čepeľ.
3. Postup opakujte niekoľkokrát najskôr na karbónovom kotúči a potom na jemnom keramicom.
4. Nôž vždy ťahajte cez kotúče smerom od jeho päty k špičke. Nikdy nie naopak.
5. Hrubý – karbónový kotúč slúži na brúsenie tupých nožov. Jemný – keramický slúži na „oživenie“ ostria pomerne ostrých nožov a používa sa po naostrení v hrubšom kotúči.

### Údržba a čistenie

Brúsku čistite po každom použití vlhkou handričkou alebo malou kefkou a utrite do sucha.

Brúsku nikdy nenamáčajte do vody.



**Carbide/Coarse**  
Quickly Sets Edge



**Ceramic/Fine**  
Finishes Edge



Distribúcia v SR: RÖSLER Praha spol. s r.o., K Horkám 19/21, 102 00 Praha 10,  
Česká republika, Tel.: +420 267 188 011, e-mail: info@ignazrosler.sk, www.ignazrosler.sk