

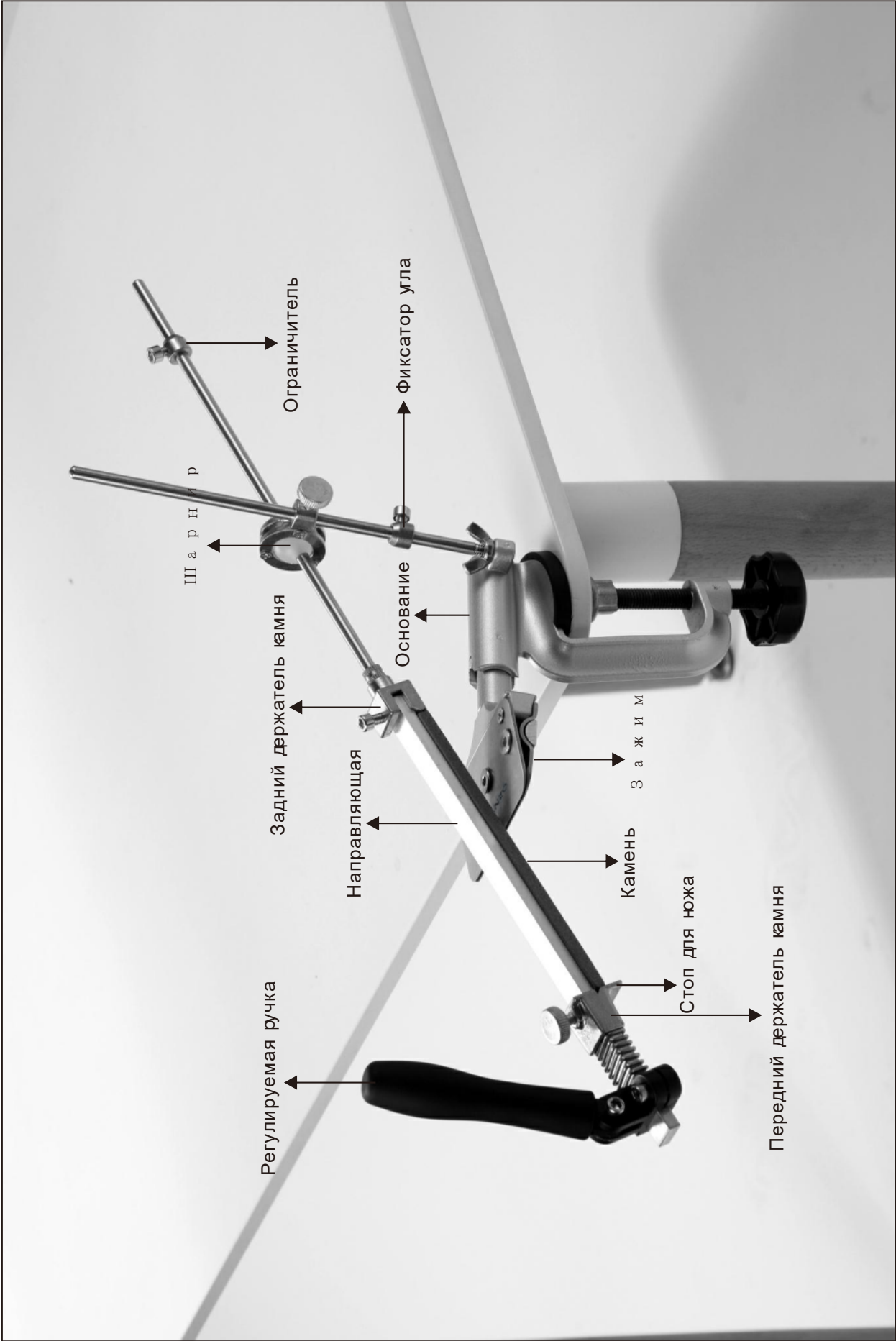


# *ИНСТРУКЦИЯ*

**По работе с точильной системой**



**Ganzo Razor Pro**





На фото показано, как правильно поворачивать нож для заточки с другой стороны, сохраняя тот же точный угол и край.



## ■ УСТАНОВИТЕ УГОЛ ЗАТОЧКИ

- А. Используйте цифровой транспортир, чтобы установить угол заточки. Угол между приспособлением и горизонтальной плоскостью составляет  $15^\circ$  (рисунок 1).

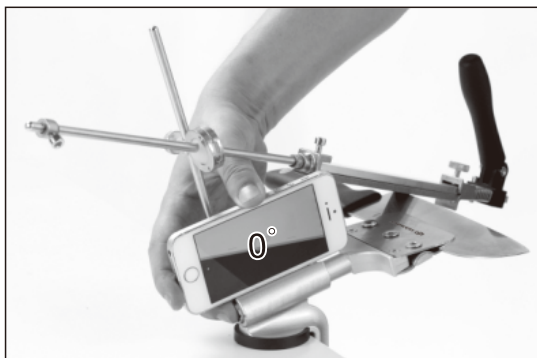


1. Когда протрактор размещен непосредственно на НАПРАВЛЯЮЩЕЙ, угол заточки =  $15^\circ +$  отображаемое число (Рисунок 2).



На фото показан установленный угол заточки  $18^\circ = 15^\circ$  (базовый угол) +  $3^\circ$

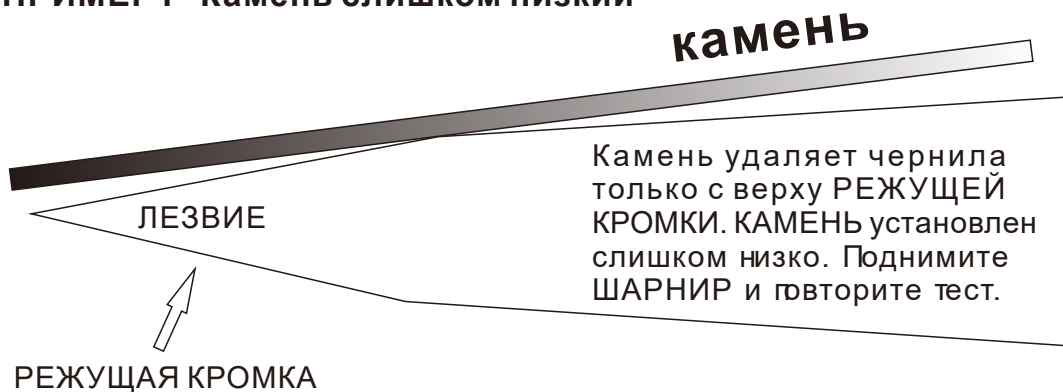
2. Транспортир сначала возвращается к нулю на контрольной поверхности, а затем помещается на НАПРАВЛЯЮЩУЮ для использования. Количество представлений - это желаемый угол заточки.



На фотографии показан установленный угол заточки 18 градусов.

В. Нанесите немного чернил на кромку ножа с помощью маркера. Не смачивайте КАМЕНЬ. Слегка проведите КАМЕНЬ по краю лезвия. Теперь вы можете увидеть, насколько равномерно камень проходит по кромке ножа. Действуйте следующим образом:

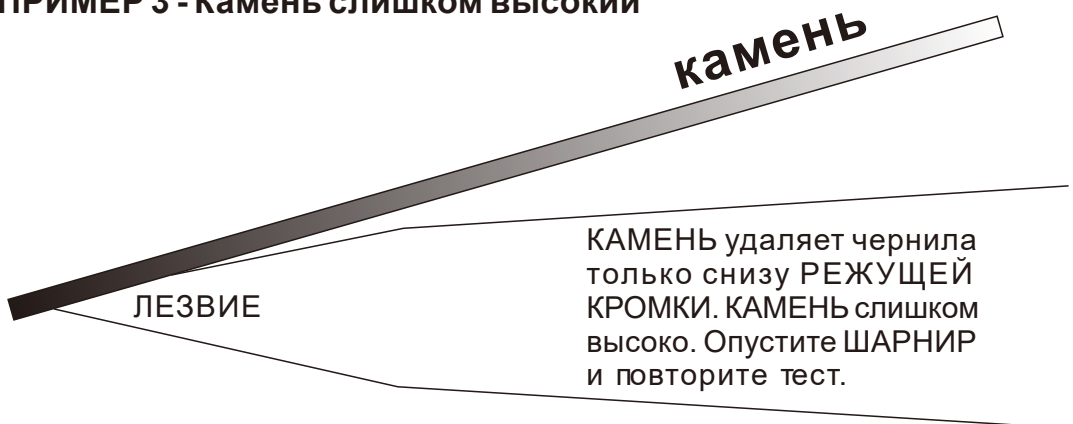
**ПРИМЕР 1 - Камень слишком низкий**



**ПРИМЕР 2 - Верно**

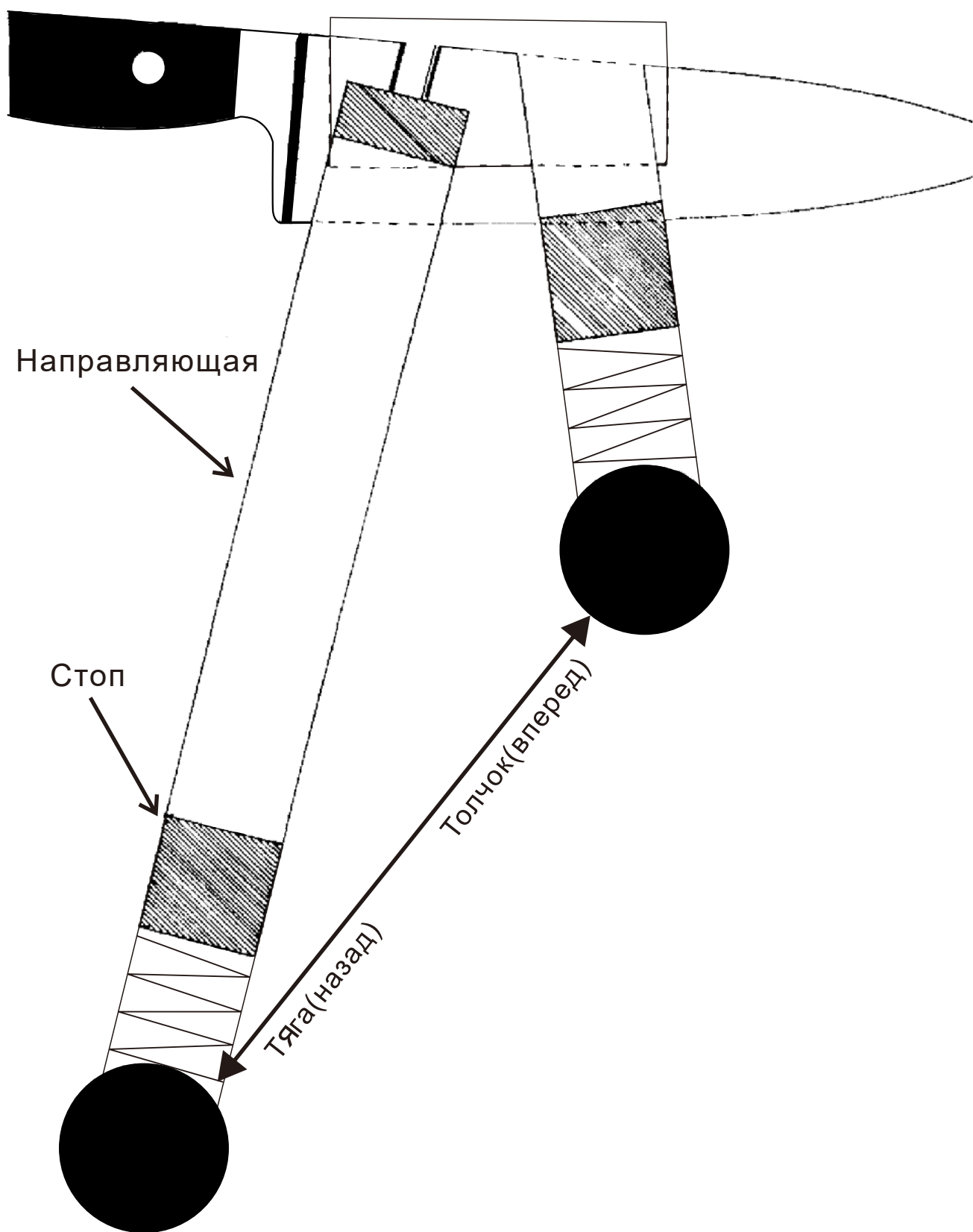


**ПРИМЕР 3 - Камень слишком высокий**



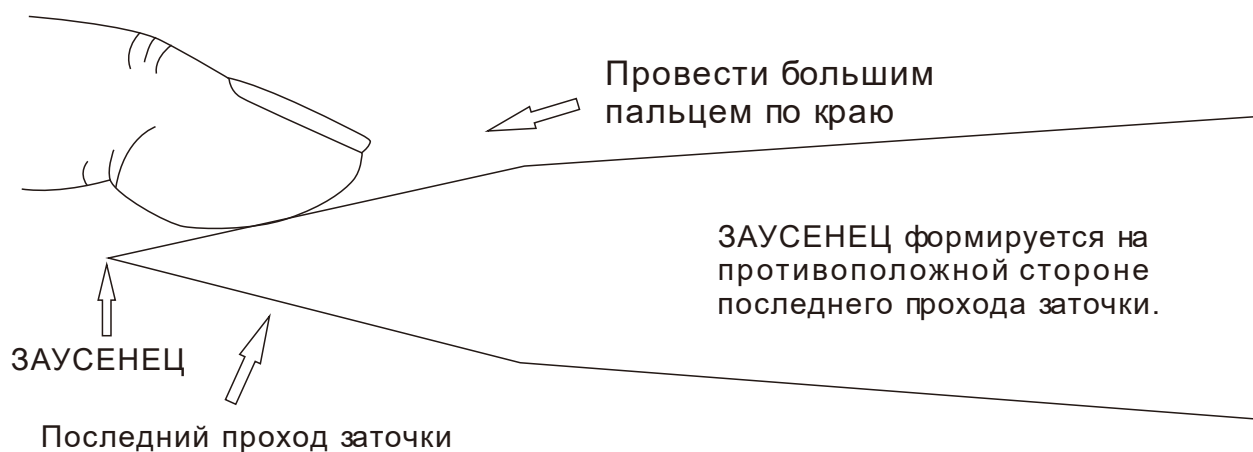
## ■ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 1 . Смочите ткань и протрите ею. Намочите камень, повернув НАПРАВЛЯЮЩУЮ в сторону, чтобы вода стекала с ШАРНИРА. Вытрите излишки воды.
- 2 . Поместите лезвие на СТОЛ ДЛЯ НОЖА, рукоятку ножа напротив станка и расположите кромку, параллельно передней части НАПРАВЛЯЮЩЕЙ.
- 3 . Поместите КАМЕНЬ на край ножа. Полностью потяните ручку на себя и сдвиньте КАМЕНЬ на ПЯТКУ лезвия.
- 4 . **Ход:** протолкните НАПРАВЛЯЮЩУЮ вперед и одновременно позвольте ей скользить к противоположной стороне СТОЛА ДЛЯ НОЖА (движение по диагонали). ПОТЯНИТЕ НАПРАВЛЯЮЩУЮ обратно в исходное положение по той же траектории. Применяйте достаточно давления, чтобы заставить камень стачивать металл. Большая часть заточки выполняется при толчке. Не поднимайте КАМЕНЬ во время тяги, просто позвольте ему скользить по кромке ножа. Делайте плавные, длинные, медленные проходы, таким образом Вы сможете мягко менять движение. Удерживайте РУЧКУ в Вашей руке, чтобы она могла свободно повторять форму лезвия ножа. Позвольте КАМНЮ скользить из стороны в сторону по прямой линии. Не двигайтесь по кругу, так как это сконцентрирует всю заточку только в одной области РЕЖУЩЕЙ КРОМКИ.
- 5 . Двигайтесь медленно. КАМНИ точат быстрее, и их легче контролировать, когда они двигаются медленно. Если вы двигаетесь быстро, они просто скользят по лезвию и не точат.
- 6 . Очистите КАМЕНЬ и вытирайте лезвие ножа каждые один или два прохода (поворачивая сторону НАПРАВЛЯЮЩЕЙ, чтобы вода стекала с ШАРНИРА). Наливайте достаточно воды на КАМЕНЬ, чтобы покрыть поверхность. Это удалит металл и песок с поверхности. Затем вытрите КАМЕНЬ влажной тряпкой из махровой ткани.





**Образование заусенца.** Продолжайте делать равные проходы по каждой стороне лезвия. Когда две затачиваемые поверхности сходятся на кромке, металл ломается и образует ЗАУСЕНЕЦ, который можно почувствовать, большим пальцем на стороне противоположной последнему проходу.



Проверяйте кромку на ЗАУСЕНЕЦ каждый раз, когда вы переключаетесь на другую сторону. Заусенцы могут формироваться в одних областях, а могут и не формироваться в других. Приложите больше усилий затачивая области без заусенца и пройдите слегка по областям, на которых начал образовываться заусенец. Когда появляется заусенец с обеих сторон кромки, переключитесь на камень с большей зернистостью и сделайте несколько легких движений с каждой стороны лезвия.

Удалите ЗАУСЕНЕЦ. Протрите камень и нож. Сделайте два или три прохода вниз с каждой стороны лезвия без ДАВЛЕНИЯ на КАМЕНЬ, только под весом НАПРАВЛЯЮЩЕЙ. НЕ НАЖИМАЙТЕ СТОП. Быстро перемещайте нож так, чтобы КАМЕНЬ делал только один легкий удар в каждой части лезвия. Убедитесь, что ЗАУСЕНЕЦ исчез. Если вы слишком сильно надавите или сделаете слишком много ударов камнем, вы продолжите делать новый ЗАУСЕНЕЦ.

## ■ ФИНИШНАЯ ОБРАБОТКА СТАЛИ

После удаления заусенцев вы можете использовать нож сразу после снятия со станка. Но если вы сделаете финишную обработку керамическим камнем, лезвие будет более гладким и прочным. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОБЫЧНЫЙ КАМЕНЬ. Этот инструмент слишком грубый и может повредить вашу новую кромку. Не наносите керамику на полированный край.



ВСТАВЬТЕ керамический камень вертикально напротив стойки. Начиная с пятки ножа и вершины камня, потяните нож к себе и позвольте ему скользить по камню. Наклоните лезвие от камня на 1 или 2 ° больше, чем угол, под которым вы его затачивали. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЛЮБОЕ ДАВЛЕНИЕ. Просто дайте кромке слегка коснуться камня. Таким образом, вы не переточите (не повредите) кромку, если у вас нет точного угла. Используйте керамический камень, чтобы подправить кромку между заточками.

## ■ ПЕРЕТОЧКА ЛЕЗВИЯ

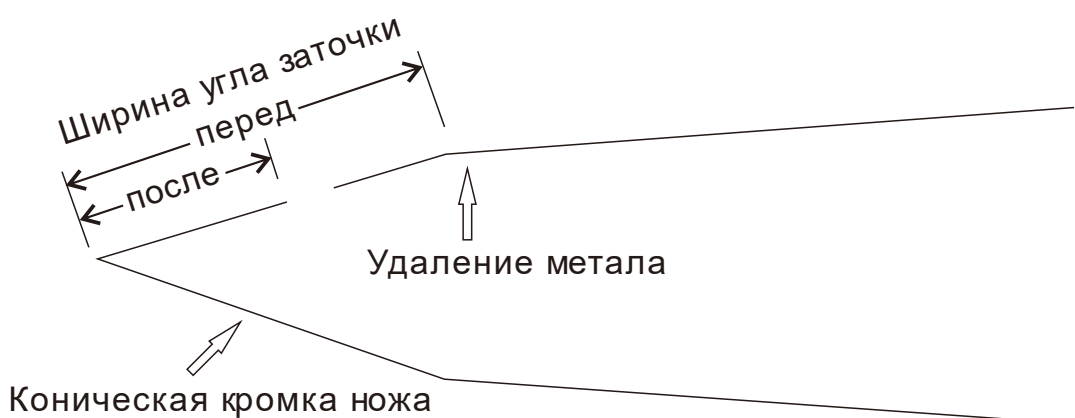
(ДВОЙНЫЕ ПОДВОДЫ ДЛЯ ОЧЕНЬ ТУПЫХ НОЖЕЙ)

Если нож затачивается много раз, подводы становятся шире и камень начинает точить медленнее. Из-за этого становится трудно заточить нож.

Чтобы решить эту проблему, заточите лезвие создавая второй подвод. Эта процедура облегчает повторную заточку, а также улучшает форму лезвия.

1. Используйте камень MEDIUM и установите ШАРНИР на одну отметку ниже угла заточки. Например, если вы хотите заточить тупой поварской нож при 18 °, установите на 15 °.

2. Сделайте несколько проходов с каждой стороны лезвия, пока заостренный угол не станет меньше половины его исходной ширины.



3. Вернитесь к исходному углу. Если на кромке не образуется заусенец за несколько проходов, сделайте еще несколько проходов под более низким углом.

## ■ **ЗАТОЧКА СЕРРЕЙТОРНЫХ ЛЕЗВИЙ**

Заточите только на стороне, противоположной зубцам (плоская сторона). Просто сделайте несколько очень легких проходов, и не делайте заусениц острие.

Необязательно: если у вас керамический камень и он подходит к зубцам, вы можете несколько раз прогнать ее вперед и назад в каждой зубчатой части, чтобы удалить заусенец с этой стороны.

## ■ **ЗАТОЧКА БЕЗ ЦАРАПИН НА ЛЕЗВИИ**

*(БЕЗ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОЛИРОВКИ)*

1. Покройте обе стороны лезвия малярной лентой. Обрежьте излишки ленты с ножа. Затем срежьте ленту с КРОМКИ, чтобы она не засоряла КАМЕНЬ.
2. Точите нож как обычно, но не двигайте камнем от начала до конца. Иногда край КАМНЯ оставляет царапины на КРОМКЕ.
3. Сделайте финишную обработку и удалите ленту.

## ■ **ИДЕАЛЬНЫЙ УГОЛ ЗАТОЧКИ**

Идеального угла заточки не получится добиться с первого раза. Для этого необходима практика работы с точильной системой.

Чтобы создать идеальный угол заточки, необходимо прекратить заточку до появления ЗАУСЕНЦА. При приближении образования заусенца необходимо снижать давление на камень. По мере практики вы будете понимать: «Если я сделаю еще один проход, то сделаю ЗАУСЕНЕЦ». Просто остановитесь раньше и у Вас будет идеальный угол заточки. Это требует изрядной практики и внимания к деталям, но это того стоит.

В завершение слегка обработайте кромку керамическим камнем.