



## SYSTEM PRO BROUŠENÍ NOŽŮ POD ÚHLEM



## NÁVOD RX008 / RX009



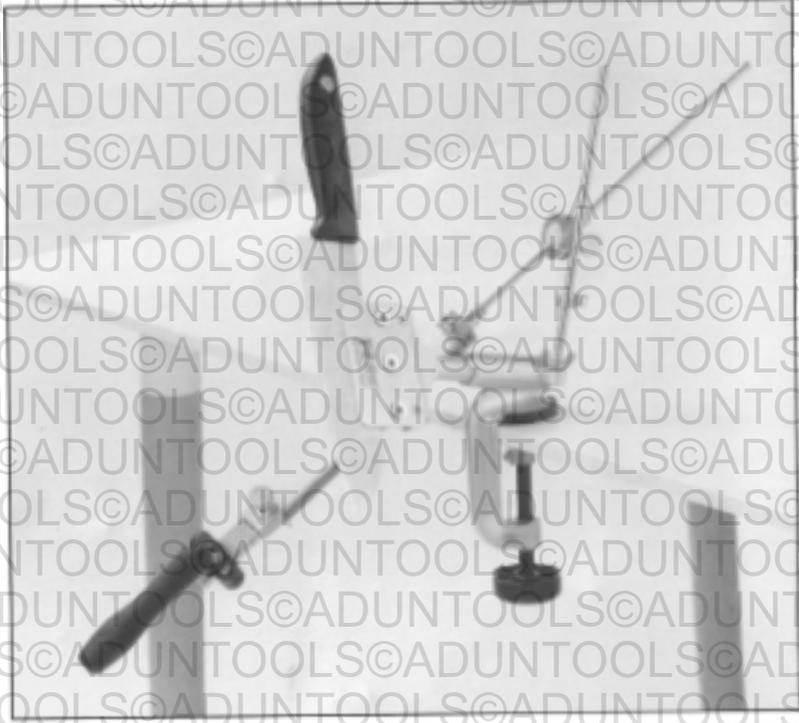
**ADUN TOOLS**

[WWW.ADUN.CZ](http://WWW.ADUN.CZ)

Tel. +420 731 380 333

E-mail [info@adun.cz](mailto:info@adun.cz)

Web [www.adun.cz](http://www.adun.cz)



**Na obrázku je znázorněna možnost libovolného natočení broušené čepele. Držák udrží stejný úhel po celou dobu broušení.**

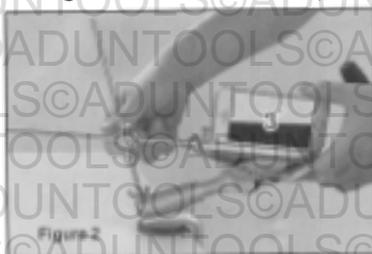


- Plochý pilník
- Trojúhelníkový pilník
- Kulatý pilník
- Půlkulatý pilník
- Diamantový brousek
- Kameninový brousek
- Ostřicí kámen
- Smirkový pásek

Použijte nejlépe digitální úhломěr k nastavení úhlu broušení. Úhel mezi úchytem a vodorovnou rovinou je  $15^\circ$ . (Obraz č. 1) TIP: Skvěle poslouží aplikace „Měření“ pokud máte iPhone.



Při položení úhломěru na kamenné rameno je úhel broušení  $15^\circ$ . (Obraz č. 2 Na fotografii je nastaven úhel broušení  $18^\circ = 15^\circ$  výchozí úhel  $\pm 3^\circ$ )



Úhломěr se na referenční ploše vrátí na  $0^\circ$  a nasadí se na kamenné rameno k použití. Zobrazené číslo je požadovaný úhel broušení. Fotografie znázorňuje úhel broušení  $18^\circ$ .



Použijte např. fix k naznačení ostří nože. Kámen v tento moment ještě nenamáčejte! Přejíždějte kamenem po ostří, abyste viděli jestli máte správný úhel.

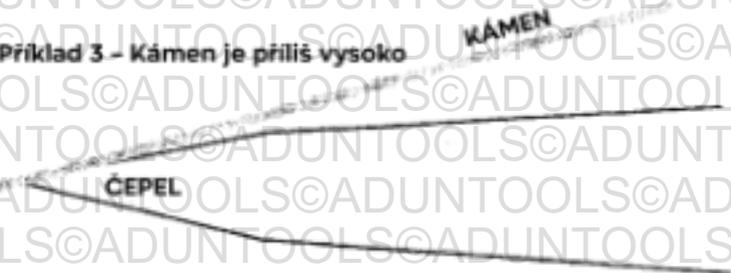
Příklad 1 - Kámen je příliš nízko



Příklad 2 - Správné provedení

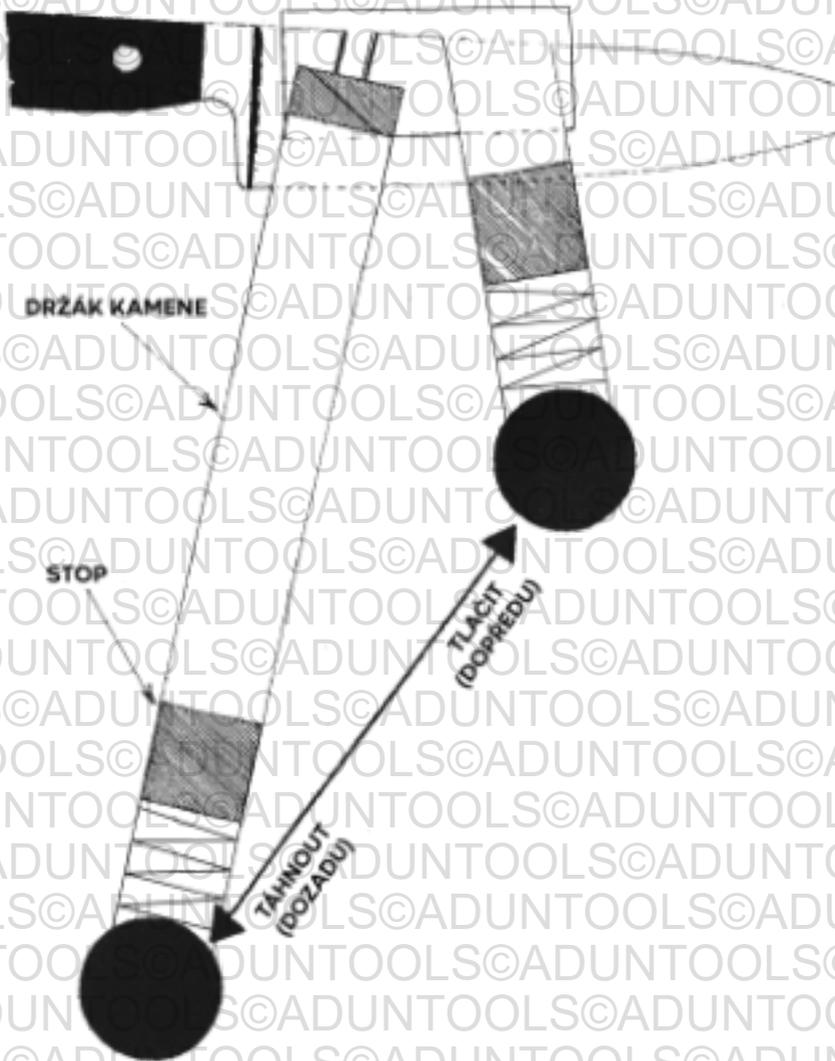


Příklad 3 - Kámen je příliš vysoko



# Návod k obsluze

- 1. Namočte hadřík a lehce ho vyždímejte. Otřete jím a umyjte kamenné rameno, přebytečnou vodu**
- 2. Umístěte nůž na stůl tak, aby byla rukojeť naproti brusce a ostří bylo rovnoběžné s přední částí**
- 3. Kámen přiložte k hraně nože. Přitáhněte rukojeť k sobě a posuňte kámen k patě čepel.**
- 4. Broušení: Posunujte ramenným kamenem k sobě a od sebe. (Diagonální pohyb) Vynakládejte dostatečný tlak, kámen nezvedejte a nechte jej klouzat po hraně čepel. Provádějte plynulé a pomalé tahy, rukojeť držte v ruce a přejíždějte tak, abyste kopírovali tvar nože. Při broušení kamenem nekružte, takovým pohybem brousíte jen na jedné**
- 5. Přejíždějte pomalu, kámen brousí lépe a rychleji při pomalém pohybu. Při rychlém pohybu kámen po čepeli klouže, nebrousí.**
- 6. Očistěte kámen a otírejte čepel nože po jednom nebo dvou přejitích po kameni. Kámen namáčejte tak, aby se z jeho povrchu odplavil kov a drť, nakonec kámen froté hadříkem setřete.**



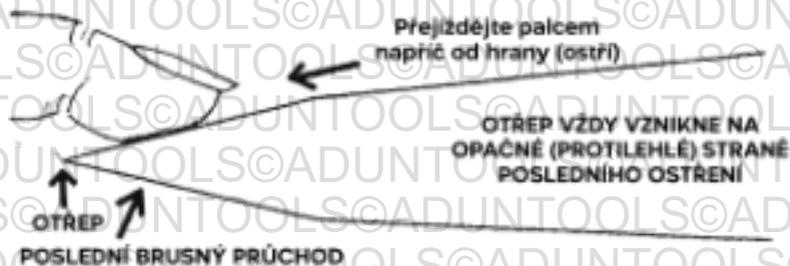
DRŽAK KAMENE

STOP

TÁHNOUT  
(DOZADU)

TLACIT  
(DOPŘEDU)

Při broušení nože se tvoří částičky kovu na hraně čepel - otřepy. Při přejíždění palcem napříč hraně je lze cítit na opačné straně od posledního přejeĎ po brusce.



Při změně stran broušení kontrolujte, zda jsou na hraně otřepy. Zaměřte se při broušení na místa bez otřepů a lehce přejíždějte přes místa s otřepy. Když budete mít otřepy po obou stranách, přepněte na smirkový pás a udělejte několik lehkých tahů na každé straně hrany.

Odstraňte otřepy, kámen i nůž otřete. Provedte pár jemných a rychlých tahů a zkontrolujte, zda otřepy zmizely. Při vynaložení vysokého tlaku a rychlých tazích se mohou otřepy stále vytvářet.

#### Dokončení ostření hran ocelí

Po odstranění otřepů můžete nůž používat. Pro docílení hladkého a pevného povrchu dokončete broušení keramickou ocelí. Nepoužívejte klasickou ocel, její hrubý povrch může hranu poškodit.

Postavte keramickou ocel svise proĎ stolu a začněte od paty noĝe a horně částě oceli. Pŕitáhněte nůĝ k sobě a nechte jej klouzat po oceli. Nakloňte řepel od oceli o 1° až 2° více, než je úhel, na který jste nůĝ brousili. Netlařte, nechte okraj lehce dotýkat oceli.

### Zuĝování řepel (Dvojitě zkosení tupých noĝů)

Po opakovaněm broušení se ostŕí rozšĕřuje, nůĝ se pak brousí obĝĝněji. Vytvořeněm druhěho zkosení ztenřte řepel a usnadněte dalšě broušení noĝe, zlepšěte tvar řepel.

1. Pouĝijte stŕedně kámen a nastavte řepel níĝe od úhlu ostŕení. Pokud chcete naostrět nůĝ na 18°, nastavte osu na 15°.
2. Prováďejte tahy na kaĝdě straně řepel, dokud nebude ostŕeně úhel menšě než polovina pŕvodně šěřky.



3. Vraťte se do pŕvodněho úhlu. Pokud se hrana během několika tahů neotŕepě, proveďte tahy pod nižšěm úhlem.

## Broušení ozubených hran

Ostřete pouze na straně proĚhlé k zoubkování (plochá strana). Udělejte jen několik jemných tahů, aby se netvořily otřepy na hrotech.

**Volitelné:** Pokud máte keramickou ocel zapadající do ozubení, přejíždějte tam a zpět v každém ozubení, abyste odstranili otřepy.

1. Zakryjte obě strany čepele dlouhou maskou (modrá krycí páska, k dostání v každém železářství nebo obchodě s barvami). Přebytečnou pásku odstříhnete, odstříhnete pásku od zkosení hrany, aby nezalepila kámen.
2. Ostřete jako obvykle, ale nepohybuje kamenem až na doraz. Konec kamene vytvoří na hraně škrábance.
3. Dokončete okraj a odstraňte pásku.

## Finální hrana

Hrana je velmi pevná, velmi hladká a při každém broušení ubírá z nože méně kovu. Nůž je potřeba několikrát nabrousit, abyste měli konzistentní úhel.

Chcete-li vytvořit dokonalou hranu, přestanete ostřit těsně předĚm, než se začnou objevovat otřepy. Postupujte pomalu a zmírněte tlak ostření, než dojde k vytvoření otřepu. Po určité praxi budete vědět, kdy přesně přestat s ostřením. Broušení/ostření pomocí systému RUIXIN vyžaduje trpělivost, cvik a smysl pro detail, ale výsledek pak bude stát za to!

Pro finalizaci přebruste diamantovým pilníkem.

