

## NÁVOD LANSKY BRUSNÝ SYSTÉM

**1. NASAZENÍ** čepele nože: Uvolněte přední šroub držáku na nože a usad'te nůž podle tloušťky čepele. Poté bezpečně dotáhněte druhý šroub. Malé nože upevněte pouze do přední části držáku, větší až ke šroubu.

**2. MONTÁŽ** brousku: Připevněte vodící tyč k brousku a pečlivě dotáhněte. Zvolte úhel pro odpovídající typ nože - viz Stupně Lansky system.

**3. BROUŠENÍ** nože: Vyberte odpovídající brousek (na zničené nože hrubší, na nůž v slušném stavu jemnější) a naneste malou vrstvu oleje. Poté protáhněte vodítko otvorem odpovídajícího úhlu a začněte brousit. Broušení provádíme táhnutím brousku pouze proti ostří nože postupně po celé délce. Využíváme brousny podle potřeby od coarse (hrubý) či medium, až po fine (jemný) či ultra fine (velmi jemný). Po nabroušení obou stran čepele je nůž opět ostrý.

**4. ČIŠTĚNÍ:** Na zanesený kámen naneste malé množství oleje a hadříkem vyčistěte kovové piliny z brousku.

Brusná sada Lansky je dodávána v několika provedeních, které se liší materiálem brusných kamenů, počtem, hrubostí a použitím. Nejprodávanější je Lansky Deluxe s pěti brousny a Lansky Standard s třemi brousny. Jsou vybaveny syntetickými kameny a mají velice dobrý poměr cena/výkon. S těmito kameny se nabízejí i sady pro broušení zubatého ostří Professional Sytem a Universal system. K nabroušení nožů s tvrdší ocelí slouží diamantová sada se čtyřmi brousny Deluxe Diamond system a se třemi Standard Diamond System.

### **Stupně Lansky system:**

- úhel 17 ° žiletky, břitvy, skalpely
  - úhel 20 ° běžně používaný úhel pro čepele z kvalitních materiálů, především kuchyňské
  - úhel 25 ° úhel doporučený pro většinu outdoor nožů, loveckých nožů. Ideální kompromis mezi ostrotí a odolností ostří proti otupení
  - úhel 30 ° pro nože na lepenku, koberce a jiné účely kde dochází k rychlému opotřebení
- 
-