

# KOMPLEKSOWA INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Japońskie noże
- Kamienie do ostrzenia
- Musaki
- Ostrzałki kótkowe

**Dane importera:**

**Nazwa firmy:** Hiendkitchen Adam Wolny

**Adres:** Natalii Gąsiorowskiej 10, 03-107 Warszawa

**E-mail:** [gpsr@hiendkitchen.com](mailto:gpsr@hiendkitchen.com)

**Telefon:** +48 660 072 720

**Spis treści:**

1. Obsługa noży japońskich str. 3-6
2. Kamienie do ostrzenia str. 7-9
3. Musaki ceramiczne i diamentowe str. 10-11
4. Ostrzałki kótkowe str. 12-13

# Obsługa noży japońskich

## 1. Przed rozpoczęciem użytkowania

- W przypadku zauważenia jakichkolwiek wad (np. pęknięć, ukruszeń czy innych uszkodzeń), wstrzymaj się z użytkowaniem i skontaktuj się ze sprzedawcą.
- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć nóż delikatną stroną gąbki kuchennej z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie dokładnie wypłucz ostrze pod bieżącą wodą i wytrzyj do sucha miękką ściereczką.

## 2. Bezpieczeństwo użytkowania

### Ostrzeżenia ogólne:

- **Ostrożność podczas użytkowania:**
  - Noże kuchenne są narzędziami tnącymi, dlatego należy zachować szczególną ostrożność podczas ich używania, zwłaszcza przy krojeniu twardych lub śliskich produktów.
  - Unikaj używania dużej siły przy krojeniu – nóż powinien być ostry, aby kroić bez wysiłku.
- **Przechowywanie noży:**
  - Przechowuj noże poza zasięgiem dzieci, najlepiej w bloku na noże lub na magnetycznej listwie.
  - Osoby niepełnoletnie powinny używać noży tylko pod nadzorem dorosłych.
- **Zasady bezpieczeństwa przy używaniu:**
  - Nigdy nie próbuj łąpać spadającego noża – ryzyko poważnego skaleczenia.
  - Rękojeść noża powinna być zawsze sucha i wolna od tłuszczu, aby zapobiec wyslizgnięciu się noża z dłoni.
  - Zawsze trzymaj ostrze z dala od siebie i innych, unikając gwałtownych ruchów.
- **Ochrona noża przed uszkodzeniami:**
  - Nie wystawiaj noża na działanie wysokich temperatur ani nie pozostawiaj go w pobliżu ognia – może to spowodować odkształcenie ostrza lub uszkodzenie rękojeści, zwłaszcza jeśli jest wykonana z materiałów syntetycznych.
  - Nie uderzaj ostrzem noża o twarde powierzchnie, np. metalowe deski czy blaty – może to uszkodzić krawędź tnącą.
- **Bezpieczne przenoszenie:**
  - Przenosząc nóż, trzymaj go za rękojeść, z ostrzem skierowanym ku dołowi.
  - Nie wkładaj noży luzem do szuflady – użyj osłon na ostrza, aby zapobiec przypadkowym skaleczeniom podczas ich wyjmowania.
- **Pierwsza pomoc w razie skaleczenia:**
  - Jeśli dojdzie do zranienia, natychmiast przemyj ranę pod bieżącą wodą, załóż opatrunek i, w razie potrzeby, skonsultuj się z lekarzem.

- **Szkolenie w zakresie użytkowania:**
  - Naucz domowników poprawnego użytkowania noży kuchennych, podkreślając ich potencjalne niebezpieczeństwa.

#### **Zasady użytkowania:**

- Noże kuchenne należy używać wyłącznie do krojenia produktów spożywczych.
- Krojenie odbywa się poprzez przesuwanie noża w przód i w tył – nie należy używać siły ani machać nożem pionowo.
- Unikaj krojenia na twardych powierzchniach, takich jak szkło, kamień, marmur czy metal.
- Do krojenia twardych produktów, takich jak zamrożona żywność czy kości, należy używać specjalnego tasaka.
- W przypadku napotkania na twardy materiał, powoli wysuń nóż w linii prostej – nigdy nie obracaj ostrza.
- Noże japońskie mają bardzo cienką krawędź tnącą, ponieważ są ostrzone fabrycznie pod kątem 10-15 stopni. Aby cieszyć się zaletami takich ostrzy, należy bezwzględnie dbać o nóż.
- Nożami kuchennymi należy kroić poziomo. Nie należy nimi machać w górę i w dół ani mocno uderzać, ponieważ w ten sposób można stępić lub zniszczyć ostrze.
- Z tego samego powodu nie należy kroić produktów na bardzo twardych powierzchniach: kamiennych, metalowych, marmurowych, szklanych czy ceramicznych.
- Jeżeli nóż przypadkiem natrafi na taką część, najlepiej powoli go wysunąć ruchem poziomym w linii prostej. Pod żadnym pozorem nie wolno obracać ostrza na boki, ponieważ grozi to jego wygięciem, ukruszeniem lub złamaniem.
- Uwaga! Noże kuchenne nigdy nie powinny zastępować narzędzi takich jak śrubokręt, łom czy szczypce do cięcia drutu!

#### **Zalecenia dotyczące przechowywania:**

- Noże kuchenne należy przechowywać w stanie czystym i suchym, z dala od źródeł wilgoci.
- Noże japońskie są niezwykle ostre, dlatego należy przechowywać je poza zasięgiem dzieci.
- Bloki na noże, ścienne listwy magnetyczne, specjalne pojemniki do szuflad (tace lub wkłady), a także torby i walizki stanowią znakomite zabezpieczenie dla noży kuchennych.
- Jeżeli noże są trzymane w szufladzie z innymi narzędziami, powinny być przechowywane w specjalnych osłonach na ostrza lub etui

### **3. Czyszczenie i konserwacja**

#### **Czyszczenie:**

- Po każdym użyciu umyj nóż delikatną gąbką z dodatkiem łagodnego płynu do naczyń i dokładnie wytrzyj do sucha. Pozostałości kwasu, tłuszczu lub wilgoci mogą powodować odbarwienia i rdzewienie.

- Nie zostawiaj noży z resztkami jedzenia, które mogą powodować odbarwienia, korozję lub powstawanie patyny.
- Nie myj noży w zmywarce – skutkuje to utratą gwarancji i przyspieszonym zużyciem.

#### **Konserwacja ostrza:**

- Noże należy używać zgodnie z ich przeznaczeniem. Do krojenia twardego chleba używamy noża do pieczywa, ponieważ: Chleb tępi gładkie ostrza. Twarda skórka może spowodować drobne wyszczerbienia.
- Noże, których nie trzeba ostrzyć, nie istnieją.
- Noże należy regularnie ostrzyć – optymalnie co 1-3 miesiące, aby zachować ich maksymalną ostrość.
- Delikatne stępienie można skorygować za pomocą musaka.
- Poważnie stępione ostrza należy ostrzyć na kamieniach do ostrzenia.
- Drobne wyszczerbienia usuniesz za pomocą kamieni do ostrzenia.

#### **Zabezpieczenie przed rdzą:**

- Po umyciu zaleca się przetarcie ostrza olejem kameliowym, aby zabezpieczyć stal przed wilgocią.
- Noże wykonane ze stali nierdzewnej nie są w pełni odporne na rdzę.
- Unikaj długotrwałego kontaktu ostrza z kwasami, tłuszczami i wilgocią.

#### **W przypadku pojawienia się rdzy. Wystarczy dokładne umycie ostrza gąbką z płynem, uważając, aby go nie porysować. Rdza często pojawia się wskutek:**

- Mycia noży w zmywarkach.
- Przechowywania noży w wodzie (np. w zlewie) - Dotyczy to także stali nierdzewnej.

#### **Noże ze stali rdzewnej i powstawanie patyny**

Przy używaniu noży ze stali rdzewnej, na klingie tworzy się patyna - ciemny nalot o różnych odcieniach, będący naturalnym następstwem krojenia produktów o kwaśnym odczynie pH. Aby ograniczyć jej powstawanie, warto przetrzeć nóż wilgotną ściereczką po krojeniu. Powstała patyna nie jest szkodliwa, a dodatkowo zabezpiecza klingę przed rdzą.

### **5. Gwarancja**

Gwarancja obowiązuje przez 24 miesiące od daty zakupu i obejmuje wyłącznie wady ukryte wynikające z błędów produkcyjnych lub materiałowych.

#### **Wykluczenia z gwarancji:**

- Uszkodzenia mechaniczne, takie jak złamany czubek czy wyszczerbienia.
- Uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego użytkowania, takie jak mycie w zmywarce lub krojenie twardych produktów (np. kości, zamrożona żywność).

**Utrata gwarancji:**

Użycie noża w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem lub nieprzestrzeganie zasad czyszczenia i konserwacji prowadzi do utraty gwarancji.

**6. Zalecenia dodatkowe****Patyna na ostrzu:**

- Noże ze stali rdzewnej mogą z czasem pokrywać się patyną, co jest naturalnym procesem chroniącym ostrze przed dalszą korozją.
- Patyna nie wpływa negatywnie na jakość noża.

**Deski do krojenia:**

Używaj desek z miękkich materiałów, takich jak drewno lub tworzywa sztuczne, aby zminimalizować zużycie ostrza.

- Noży kuchennych należy używać zgodnie z przeznaczeniem, tj. do przygotowywania potraw.
- Z wyjątkiem specjalnego tasaka noże kuchenne nie są przeznaczone do krojenia zamrożonych lub bardzo twardych produktów, takich jak kości.

**Zalecamy przestrzeganie zasady: „czego zęby nie pogryzą, tego nóż nie pokroi”. Kroimy wyłącznie przesuwając nóż do przodu i do tyłu. Ostry nóż powinien kroić niemal bez użycia siły, nie należy nadmiernie dociskać noża podczas krojenia – użycie zbyt dużej siły może spowodować zniszczenie ostrza.**

**Jak ostrzyć nóż:**

Istnieją 3 główne sposoby na ostrzenie oraz podtrzymywanie ostrości noża. Są to:

- Kamienie do ostrzenia: najbardziej skuteczne, jedyny sposób na usunięcie ew. wyszczerbień lub uszkodzeń.
- Ostrzałki kółkowe: służą do szybkiego naostrzenia noży, których twardość nie przekracza 60 HRC. Nie zapewniają tak dobrych efektów jak kamienie, ale nie wymagają większej wiedzy i umiejętności.
- Musaki: służą do regularnego podtrzymywania ostrości, opóźniają proces ostrzenia.

# Obsługa kamieni do ostrzenia

## Przed rozpoczęciem użytkowania:

- W przypadku zauważenia jakichkolwiek wad, wstrzymaj się z użytkowaniem i skontaktuj się ze sprzedawcą.
- Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z instrukcją bezpiecznego użytkowania oraz instrukcją ostrzenia.

## Bezpieczeństwo użytkowania:

### 1. Przygotowanie do ostrzenia:

- Umieść kamień na stabilnej, antypoślizgowej powierzchni, aby zapobiec przesuwaniu się podczas ostrzenia.
- Jeśli używasz kamienia wodnego, upewnij się, że został odpowiednio namoczony (zazwyczaj 10-15 minut w wodzie) przed rozpoczęciem pracy. Typ kamienia znajdziesz na karcie produktu.

### 2. Ostrożne obchodzenie się z nożem:

- Uważaj, aby podczas ostrzenia nie trzymać palców zbyt blisko krawędzi tnącej noża.
- Trzymaj nóż pewnie i stabilnie, aby uniknąć przypadkowych ruchów, które mogą prowadzić do skaleczenia.
- Zawsze ostrz w kierunku z dala od dłoni i ciała.

### 3. Zabezpieczenie miejsca pracy:

- Upewnij się, że otoczenie jest wolne od przeszkód, a powierzchnia robocza jest sucha i stabilna.
- Trzymaj ostrza z dala od dzieci i innych osób, które mogłyby przypadkowo narazić się na kontakt z nożem.

### 4. Technika ostrzenia:

- Utrzymuj odpowiedni kąt ostrzenia (zwykle 12-15° dla noży kuchennych) i nie zmieniaj go w trakcie pracy.
- Ostrz równomiernie po obu stronach ostrza, aby uniknąć nierównomiernego zużycia i zniekształcenia krawędzi.

### 5. Zasady higieny:

- Po zakończeniu ostrzenia umyj kamień, aby usunąć resztki metalu i pyłu. Kamienie wodne spłukuj czystą wodą, a kamienie olejowe przetrzyj miękką ściereczką.
- Dokładnie umyj nóż po ostrzeniu, aby usunąć drobinki metalu, które mogłyby trafić do żywności.

### 6. Ostrożność przy przenoszeniu kamienia:

- Unikaj upuszczenia kamienia, ponieważ może się on złamać lub pęknąć, co stwarza ryzyko zranienia ostrymi odłamkami.
- Przechowuj kamień w bezpiecznym miejscu, najlepiej w oryginalnym opakowaniu lub specjalnej podstawce, aby zapobiec przypadkowym uszkodzeniom.

### 7. Ochrona dłoni:

- Rozważ użycie rękawic ochronnych, zwłaszcza jeśli nie masz wprawy w ostrzeniu.

#### 8. Zapewnienie regularnej konserwacji kamieni:

- Dbaj o powierzchnię kamienia, regularnie wyrównując ją (np. za pomocą bloku wyrównującego), aby zapobiec nierównościami, które mogą utrudniać ostrzenie i zwiększać ryzyko skaleczenia.

#### 9. Pierwsza pomoc w razie skaleczenia:

- Jeśli dojdzie do zranienia podczas ostrzenia, przemyj ranę wodą, załóż opatrunek i, jeśli konieczne, skonsultuj się z lekarzem.

#### Czego nie robić z kamieniami do ostrzenia?

- Suszyć na słońcu
- Używać na nierównych powierzchniach
- Przechowywać / suszyć w pobliżu źródeł ciepła
- Zamykać w szczelnych pojemnikach
- Przechowywać w wodzie

#### Co robić z kamieniami do ostrzenia?

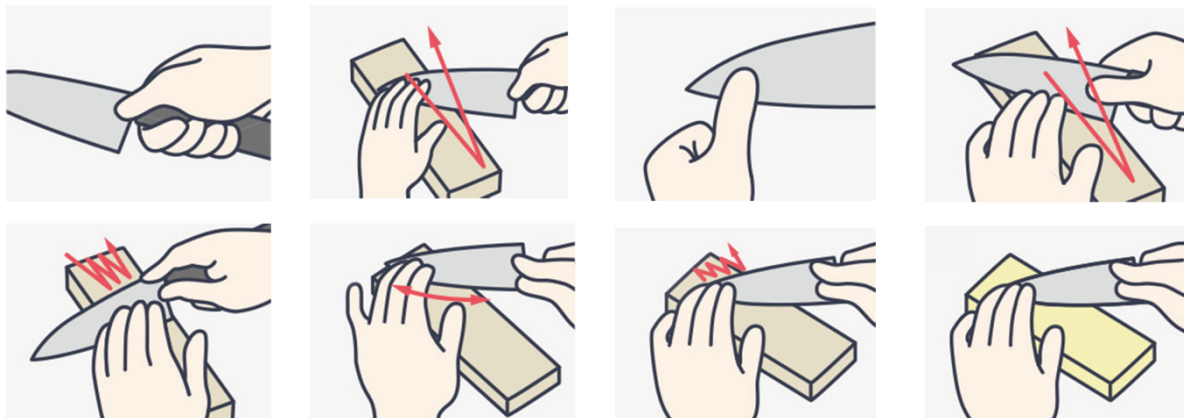
- Wyrównywać za pomocą kamienia do wyrównywania lub płytki diamentowej
- Zaokrąglić ostre krawędzie, aby przypadkiem nie zaciąć się podczas ostrzenia
- Przechowywać w suchym i przewiewnym miejscu

#### Gradacje potrzebne do ostrzenia noży:

- **Kamienie o gradacji 100-700:** Służą do naprawy noży oraz usuwania większych wyszczerbień. Są idealne do wstępnych prac, gdy nóż jest poważnie uszkodzony lub bardzo stępiony.
- **Kamienie o gradacji 800-2000:** Te kamienie są przeznaczone do wstępnego ostrzenia noży, które nie zostały całkowicie stępione. Gradacja 1000 to solidna podstawa, która zapewnia dobre przygotowanie krawędzi do dalszego ostrzenia i polerowania.
- **Kamienie o gradacji 3000-8000:** Używane do polerowania krawędzi tnącej, tworząc charakterystyczne lustro. Kamienie te nadają ostrzu finalny szlif, zapewniając idealnie gładką powierzchnię i maksymalną ostrość.



## Ostrzenie noży na kamieniu:



1. Trzymając ostrze skierowane do siebie, chwyć rękojeść noża pewnie, opierając kciuk na klindze.
2. Ustaw klingę pod kątem ok. 45 stopni względem osi kamienia. Podziel nóż na kilka części, ostrzenie zacznij od czubka. Przesuwaj nóż w obydwie strony.
3. Po kilku ruchach sprawdź czy na drugiej stronie ostrza, pojawił się drut (zadziorek stali). Jeśli tak, to znaczy, że ostrzenie tej części jest zakończone.
4. Przesuń się do kolejnej części ostrza i powtórz ten sam proces, aż cała krawędź będzie posiadała drut.
5. Obróć nóż i naostrz drugą stronę ostrza. Tę stronę ostrz łżej, tylko aby usunąć drut stali.
6. Regularnie sprawdzaj palcami, czy zadziór został usunięty na całej długości krawędzi ostrza.
7. Jeśli masz kamień o wyższej gradacji użyj go, aby nadać ostrzu jeszcze lepsze wykończenie.

## Wykończenie ostrza:

Po standardowym ostrzeniu, naostrzoną krawędź należy wykończyć (dokładnie sciągnąć drut/zadziorek). W tym celu użyj skóry lub domowej alternatywy, jak gazeta lub jeans. Tą fazę wykonujemy bez użycia siły, ruchem do siebie, zachowując kąt 45 stopni względem osi.

**UWAGA:** Zbytne polerowanie ostrza, może spowodować zanik agresji cięcia.

Na końcu dokładnie umyj i wytrzyj do sucha nóż. Przetestuj jego ostrość, w razie potrzeby powtórz proces ostrzenia, zwracając uwagę na kąt i jakość szlif.

# Obsługa musaka

Musak służy do wyprostowania krawędzi tnącej, która podczas pracy nieznacznie zagina się na bok (widoczne jest to dopiero w dużym zbliżeniu). Musak idealnie sprawdza się do regularnego podtrzymywania ostrości, nie służy do ostrzenia mocno stępionych noży.

Musaki ceramiczne cechują się wysoką kruchością i mogą ulec uszkodzeniu, a nawet pęknięciu w przypadku upuszczenia na twardą powierzchnię. W przeciwieństwie do nich, musaki z diamentową powłoką są bardziej odporne na tego rodzaju uszkodzenia, co czyni je trwalszym wyborem w intensywnym użytkowaniu.

## Przed rozpoczęciem użytkowania:

- W przypadku zauważenia jakichkolwiek wad, wstrzymaj się z użytkowaniem i skontaktuj się ze sprzedawcą.
- Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z instrukcją bezpiecznego użytkowania oraz instrukcją ostrzenia.

## Bezpieczeństwo użytkowania musaka

### 1. Przygotowanie do pracy:

- Zawsze upewnij się, że musak jest czysty i suchy przed użyciem.
- Trzymaj musak w stabilnej pozycji, najlepiej z jednym końcem opartym na powierzchni roboczej, aby zapobiec niekontrolowanym ruchom.
- Wybierz miejsce do pracy wolne od rozpraszających elementów i przeszkód.

### 2. Bezpieczna technika ostrzenia:

- Trzymaj musak pewnie w dominującej ręce, a nóż w drugiej.
- Prowadź ostrze noża po musaku pod kątem około 15° w stosunku do jego powierzchni.
- Uważaj, aby ostrze nie zsunęło się z musaka – może to prowadzić do niekontrolowanego ruchu i skaleczenia.

### 3. Zachowanie ostrożności:

- Nigdy nie wykonuj ostrzenia w pośpiechu – niekontrolowane ruchy mogą spowodować wypadek.
- Trzymaj dłonie i palce z dala od ostrza podczas ostrzenia.
- Jeśli ostrzysz duży nóż, upewnij się, że masz odpowiednią przestrzeń roboczą, aby uniknąć uderzenia innych osób lub przedmiotów.

### 4. Ochrona dłoni:

- Rozważ użycie rękawic ochronnych odpornych na przecięcia, jeśli nie czujesz się pewnie w ostrzeniu noży.
- Utrzymuj rękojeść noża suchą i wolną od tłuszczu, aby zapewnić pewny chwyt i zapobiec wyslizgnięciu się noża.

### 5. Przechowywanie musaka:

- Po zakończeniu ostrzenia wyczyść musak wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.
- Przechowuj musak w suchym miejscu, aby zapobiec korozji lub osadzaniu się resztek stali.

## 6. Zasady higieny:

- Po zakończeniu ostrzenia dokładnie umyj nóż, aby usunąć wszelkie resztki metalu, które mogłyby znaleźć się na ostrzu.
- Unikaj ostrzenia noży, które mają widoczne zabrudzenia, ponieważ mogą one uszkodzić musak.

## 7. Ostrzeżenia dodatkowe:

- Nie pozwalaj dzieciom na korzystanie z musaka – jest to narzędzie wymagające wprawy i ostrożności.
- W przypadku większych noży lub bardzo twardych ostrzy, które wymagają większego wysiłku, upewnij się, że masz odpowiednią kontrolę nad narzędziem.

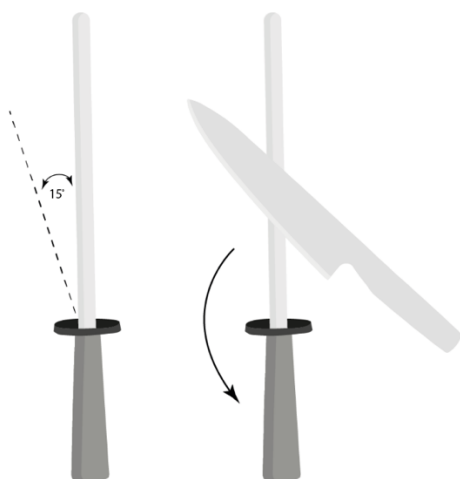
## 8. Pierwsza pomoc:

- W razie skaleczenia natychmiast przemyj ranę wodą i zabezpiecz ją opatrunkiem. W razie poważniejszych obrażeń skonsultuj się z lekarzem.

Stosowanie tych zasad bezpieczeństwa pozwoli na bezpieczne i efektywne korzystanie z musaka, minimalizując ryzyko wypadków i uszkodzeń narzędzia.

### Instrukcja obsługi musaka:

- Musak trzymaj w jednej ręce, ustaw klingę pod kątem ok. 45 stopni względem osi musaka.
- Ustaw ostrze pod kątem ok. 15°
- Zaczynając od pięty noża, prowadź ostrze z lekkim naciskiem, przesuając je po musaku do czubka noża.
- Przeciągaj naprzemiennie obie strony krawędzi tnącej, starając się utrzymać kąt ok. 15° między powierzchnią musaka a klingą.



**UWAGA:** Podczas używania musaka, należy uważać, aby nie porysować okładzin noża.

# Obsługa ostrzałki kótkowej

## Bezpieczeństwo użytkowania ostrzałki kótkowej

### 1. Przygotowanie do pracy:

- Umieść ostrzałkę kótkową na stabilnej i płaskiej powierzchni, aby zapobiec jej przesuwaniu się podczas ostrzenia.
- Upewnij się, że ostrzałka jest sucha i czysta przed rozpoczęciem pracy.
- Sprawdź, czy wszystkie części ostrzałki są w dobrym stanie, zwłaszcza kółka ostrzące – uszkodzone elementy mogą pogorszyć jakość ostrzenia i zwiększyć ryzyko wypadku.

### 2. Ostrożność podczas użytkowania:

- Trzymaj dłoń i palce z dala od strefy ostrzenia, aby uniknąć przypadkowego skaleczenia.

### 3. Bezpieczna technika ostrzenia:

- Prowadź nóż płynnie i równomiernie przez szczelinę ostrzącą zgodnie z zaleceniami producenta.
- Unikaj ostrzenia noża pod złym kątem, ponieważ może to prowadzić do uszkodzenia ostrza lub ostrzałki.
- Nie używaj ostrzałki do noży z wyszczerbionymi ostrzami, ponieważ ostrzałki kótkowe nie są przeznaczone do naprawy poważnych uszkodzeń krawędzi.

### 4. Zasady higieny:

- Po zakończeniu ostrzenia dokładnie umyj nóż, aby usunąć drobinki metalu, które mogłyby się osadzić na ostrzu.
- Regularnie czyść ostrzałkę zgodnie z instrukcją producenta, aby zapobiec gromadzeniu się resztek metalu i zanieczyszczeń na kótkach ostrzących.

### 5. Przechowywanie ostrzałki:

- Po zakończeniu pracy przechowuj ostrzałkę w suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Unikaj przechowywania ostrzałki w wilgotnym środowisku, aby zapobiec korozji części metalowych.

### 6. Ograniczenia użytkowania:

- Nie stosuj ostrzałki kótkowej do ostrzenia noży ceramicznych, ponieważ kółka ostrzące mogą nie być odpowiednie do tego rodzaju materiału.
- Używaj ostrzałki wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem – nie próbuj ostrzyć innych narzędzi lub przedmiotów.

### 7. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa:

- Nie używaj ostrzałki kótkowej, jeśli jest uszkodzona lub jeśli jej stabilność została naruszona.
- Nie pozwalaj dzieciom korzystać z ostrzałki – jest to narzędzie wymagające wprawy i ostrożności.

### 8. Pierwsza pomoc w razie skaleczenia:

- W przypadku zranienia podczas pracy z ostrzałką, przemyj ranę pod bieżącą wodą, nałóż opatrunek i, w razie potrzeby, skonsultuj się z lekarzem.

## Instrukcja obsługi ostrzałki kótkowej

1. Chwyć mocno rączkę, żeby ostrzałka nie zmieniała położenia.
2. Drugą dłonią złap za nóż, przytrzymując palcem wskazującym grzbiet klingi.
3. Włóż go pionowo do rowka oznaczonego nr. 1 lub kropką. Przesuwaj ostrze w przód i w tył, delikatnie je przyciskając: 7-8 razy lub tyle, ile potrzeba.
4. Jeżeli ostrzałka posiada, więcej niż jedno kótko, włóż nóż do kolejnego rowka oznaczonego wyższym numerem i powtórz proces z poprzedniego kroku. Czynność powtarzaj na kolejnych kótkach o coraz wyższej gradacji.
5. **OPCJA DODATKOWA:** Użyj twardej skóry lub domowej alternatywy, jak gazeta lub jeans, do wypolerowania krawędzi noża.
6. Na końcu dokładnie umyj i wytrzyj do sucha nóż. Przetestuj jego ostrość. W razie potrzeby powtórz proces ostrzenia, zwracając uwagę na kąt i jakość szlifu.

**UWAGA: Zbyt mocne przyciskanie noża podczas przesuwania jego krawędzi w ostrzałce, może skutkować uszkodzeniem koła!**