



Магазин www.LYNXGEAR.lv
Компания: SIA „LATLYNX”
info@lynxgear.lv, +371 2022 8895
Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,
Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,
Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA
Банковский счет: LV87UNLA0050021387494
AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(НЕ ДЛЯ ОПЛАТЫ)

Пока без рейтинга

Цена 14,95 €

Цена со скидкой

Вкл. НДС 21%: 2,59 €



1-4 Weeks



Описание

Характеристики Продукта:

1. Двухэтапная ручная точилка.
2. Нескользкая основа рукоятки и эргономичный дизайн.
3. Классический стиль, делают красивой и прочной.
4. Сменные шлифовальные диски наделяют длительным сроком службы

Использование Инструкция:

1. Установите точилку для кухонных ножей на устойчивую поверхность. В зависимости от того, насколько затупилось лезвие, выполните одно или оба следующих действия.

Шаг 1: Крупнозернистое затачивание: применяется только если лезвие сильно затупилось. Поместите лезвие ножа в V-образное точильное отверстие из твердых сплавов. С легким понижающим давлением двигайте нож от опоры до острия лезвия сквозь отверстие. Повторите эту процедуру от трех до пяти раз, рекомендуется раз в шесть месяцев или по мере необходимости.

Шаг 2: Мелкозернистое затачивание: Эта процедура необходима для устранения заусенцев, образовавшихся в процессе крупнозернистого затачивания, и для полировки лезвия. Поместите лезвие ножа в V-образное точильное отверстие с керамическим стержнем. Без давления двигайте нож от опоры до острия лезвия сквозь отверстие. Повторите эту процедуру от трех до пяти раз. Использовать эту процедуру раз в неделю или ежедневно.

2. После использования, тщательно протрите лезвие ножа влажной тканью или



Магазин www.LYNXGEAR.lv

Компания: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,

Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(НЕ ДЛЯ ОПЛАТЫ)

промойте под проточной водой, а затем тщательно высушите его. Точилку ножей нужно почистить щёткой без абразива.

Внимание:

1. Не использовать точилку для кухонных ножей для заточки серрейторного лезвия или ножниц.
2. Во избежание повреждения лезвия ножа, точите нож слегка и не двигайте лезвие вперед-назад.
3. Керамический стержень может изменить цвет. Это нормально.
4. Не помещайте точилку для кухонных ножей в посудомоечную машину, не погружайте в воду.
5. Во избежание несчастных случаев, пожалуйста, помещайте точилку и ножи в недоступном для детей месте.