



IMPROVE YOUR DAY!

CZ Původní návod k použití

Brusný kámen na nože, oboustranný/kombinovaný

Kontaktní informace:

www.extol.cz info@madalbal.cz

Tel.: +420 577 599 777

Výrobce: Madal Bal a. s., Průmyslová zóna Příluky 244, 76001 Zlín, Česká republika

Obecné zásady a postup při broušení/ostření

a) Pro zachování ostří je nutné nože pravidelně ostřit (dále brousit). Základem broušení nože na brusném kameni je správný a konstantní úhel ostří. Pokud správný úhel nedokážete udržet po celou dobu broušení, použijte k fixaci úhlu vodičí svorku s keramickými válečky. Vodičem/svorkou lze pohybovat po kameni s min. třením a bez rizika poškození kamene.

- Optimální úhly oboustranného ostří u jednotlivých druhů nožů:
 - kuchyňské nože cca 15°
 - japonské a filetovací cca 15° – 20°
 - pracovní a lovecké cca 25° – 28°.
- b) Tento brusný kámen je syntetický korund s homogenní strukturou a otevřenými póry. Slouží k broušení všech běžně používaných druhů nožů.
- Strana se zrnitostí označenou 400 (FEPA F: F400, JIS: J1000) slouží k středně hrubému nabroušení popř. obnovení požadovaného úhlu ostří. K jemnému dobroušení a dodání potřebné ostrosti slouží strana o zrnitosti 1000 (FEPA F: F1000, JIS: J3000).
- c) Před použitím je nutno kámen zvlhčit ponořením cca na 5 min do vody nebo dostatečně hluboko zvlhčit brusným olejem.
- Voda popř. olej vytváří při broušení emulzi, která zvyšuje kvalitu výsledného nabroušení, zlepšuje

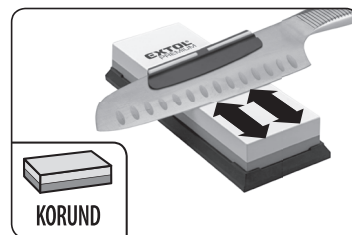
chlazení, čímž zabraňuje poškození čepele. Při použití oleje používejte oleje na bázi petroleje nebo speciální brusné oleje dle použití nože (např. oleje které jsou určeny k použití pro styk s potravinami atd). **Pokud jednou použijete olej, je doporučeno používat znovu pouze olej, protože olej, který zůstal v pórech kamene z předchozího užití, bude vodu odpuzovat, a tím by nedošlo k potřebnému hlubokému zvlhčení brusného kamene.**

Postup při broušení

- Čepel zafixujte v požadovaném úhlu na brusný kámen (popř. za použití vodičí svorky). Nůž držte jednou rukou za rukojeť, druhou přidržujte čepel a táhněte čepelí stejnou rychlostí dopředu a dozadu v neměnném úhlu po brusném kameni (viz obr. níže)
- Tímto způsobem čepel obtahujte a ostří průběžně kontrolujte. Jakmile na jedné straně ostří uvidíte „vlasový ořep“ ve směru od hrany ostří zopakujte

celý postup i s druhou stranou čepele nože tak, abyste dosáhli symetrického ostří (pokud se nejedná o speciální nůž s jednostranným tedy asymetrickým typem ostří). Na brusný kámen příliš netlačte a po celou dobu broušení jej udržujte vlhký.

- Povrch obou stran brusného kamene je nutno udržovat rovný (stejněoměrně obroušený), k němuž lze využít příp. zarovnávací kamene.



SK Preklad pôvodného návodu na použitie

Brusný kameň na nože, obojstranný/kombinovaný

www.extol.sk

Fax: +421 2 212 920 91 Tel.: +421 2 212 920 70

Distribútor pre Slovenskú republiku:

Madal Bal s.r.o., Pod gaštanmi 4F, 821 07 Bratislava

Výrobca: Madal Bal a. s., Průmyslová zóna Příluky 244, 76001 Zlín, Česká republika

Všeobecné zásady a postup pri brúsení/ostrení

a) Na zachovanie ostria je nutné nože pravidelne ostriť (ďalej brúsiť). Základom brúsenia noža na brúsnom kameni je správny a konštantný uhol ostria. Ak správny uhol nedokážete udržať po celý čas brúsenia, použite na fixáciu uhla vodiacu svorku s keramickými valčekmi. Vodičom/svorkou je možné pohybovať po kameni s min. trením a bez rizika poškodenia kameňa.

- Optimálne uhly obojstranného ostria pri jednotlivých druhoch nožov:
 - kuchyňské nože cca 15°
 - japonské a filetovacie cca 15° – 20°
 - pracovné a lovecké cca 25° – 28°.
- b) Tento brusný kameň je syntetický korund s homogénnou štruktúrou a otvorenými pórami. Slúži na brúsenie všetkých bežne používaných druhov nožov
- Strana so zrnitosťou označenou 400 (FEPA F: F400, JIS: J1000) slúži na stredne hrubé nabrúsenie, príp. obnovenie požadovaného uhla ostria. Na jemné dobrúsenie a dodanie potrebnej ostrosti slúži strana so zrnitosťou P1000 (FEPA F: F1000, JIS: J3000).
- c) Pred použitím je nutné kameň zvlhčiť ponořením cca na 5 min. do vody alebo dostatočne hlboko zvlhčiť brusným olejom.
- Voda, príp. olej vytvára pri brúsení emulziu, ktorá zvyšuje kvalitu výsledného nabrúsenia, zlepšuje

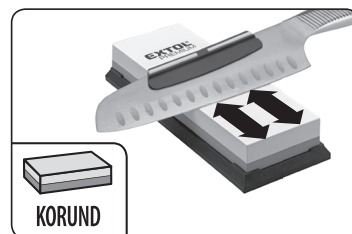
chladenie, čím zabraňuje poškodeniu čepele. Pri použití oleja používajte oleje na báze petroleja alebo špeciálne brusné oleje podľa použitia noža (napr. oleje, ktoré sú určené na použitie na styk s potravinami atď.). **Ak už raz použijete olej, odporúča sa používať znovu iba olej, pretože olej, ktorý zostal v pórch kameňa z predchádzajúceho použitia bude vodu odpuzovať a tým by nedošlo k potrebnému hlbokému zvlhčeniu brusného kameňa.**

Postup pri brúsení

- Čepel zafixujte v požadovanom uhle na brusný kameň (príp. s použitím vodiacej svorky). Nôž držte jednou rukou za rukojeť, druhou pridržujte čepel a ťahajte čepelou rovnakou rýchlosťou dopredu a dozadu v nemennom uhle po brusnom kameni (pozrite obr. nižšie).
- Týmto spôsobom čepel obtahujte a ostrie priebežne kontrolujte. Len čo na jednej strane ostria uvidíte

„vlasový ostrap“, v smere od hrany ostria zopakujte celý postup aj s druhou stranou čepele noža tak, aby ste dosiahli symetrické ostrie (pokiaľ nejde o špeciálny nůž s jednostranným teda asymetrickým typom ostria). Na brusný kameň příliš netlačte a po celý čas brúsenia ho udržujte vlhký.

- Povrch oboch strán brusného kameňa je nutné udržiavať rovný (rovnomerne odbrúsený), na čo je možné využiť príp. zarovnávacie kamene.



HU Az eredeti használati utasítás fordítása

Kés- és ollóélező, kétoldalas/kombinált

www.extol.hu

Fax: (1) 297-1270 Tel: (1) 297-1277

Gyártó: Madal Bal a. s., Průmyslová zóna Příluky 244, 760 01 Zlín, Cseh Köztársaság

Forgalmazó: Madal Bal Kft., 1173 Budapest, Régivám köz 2. (Magyarországi)

Általános köszörülési/élezési alapelvek

a) A kés éles állapotban való tartásához a kés rendszeresen élezni (köszörülni) kell. A késélesítés esetében rendkívül fontos, hogy a kés pengéje konstans és helyes szöveget zárjon be a köszörűkövel. Ha a megfelelő élesítési szöveget nem tudja „kézzelel” folyamatosan biztosítani, akkor használjon kerámia görgőkkel ellátott késbefogót. A késbefogó biztosítja a könnyed élesítést késmozgatást és nem károsítja a köszörűkő felületét.

- Az egyes késfajták optimális szögei az élesítéshez:
 - konyhai kések kb. 15°
 - japán és filéző kések kb. 15° – 20°
 - munka és vadászkések kb. 25° – 28°.
- b) Ez a köszörűkő szintetikus korundból készül, homogén struktúrával és nyitott pórusokkal. A köszörűkövel általános használatú késeket lehet élesíteni.
- A 400 (FEPA F: F400, JIS: J1000) szemcseméretű oldallal közepesen durva módon lehet köszörülni az éleket, például a helyes szög ismételt létrehozásához. A kés finom élezését a 1000 (FEPA F: F1000, JIS: J3000) szemcseméretű oldalon lehet befejezni.
- c) A késélezés megkezdése előtt a köszörűkövet be kell nedvesíteni: például a köszörűkövet 5 percig vízben kell áztatni, vagy a köszörűkövet csiszoló olajjal kell impregnálni (megfelelő mélységig).
- A víz vagy az olaj emulziót képez a köszörüléshez, amely javítja az élezés minőségét és hűti a kés élet

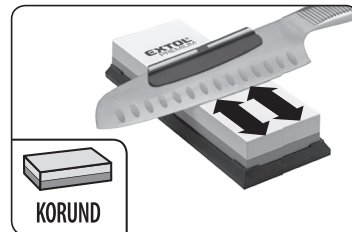
a köszörülés közben. Ha olajat használ a köszörűkő nedvesítéséhez, akkor használjon olyan olajat, amely megfelel a kés felhasználási módjának (pl. élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő olajat, ha konyhai kés élesít). **Ha a köszörűkövet egyszer már olajjal impregnálta, akkor legközelebb is csak olajat használjon a kés nedvesítéséhez, mert a pórusokba beszívódott olaj a vizet taszítja, és az élezéshez a köszörűkő nem lesz kellő módon benedvesítve.**

A köszörülés módja

- A késpengét tartsa (vagy rögzítse) fix szögben, a köszörűkő felületéhez képest. Az egyik kezével a kés nyelét fogja meg, a másikkal a pengét nyomja a köszörűkőre, majd a pengét előre-hátra mozgassa (ügyelve arra, hogy a köszörülési szög állandó legyen).
- Rendszeresen ellenőrizze le a késpenge életét. Amikor a köszörült él oldalán már hajszál jellegű párhuzamos csiszolási nyomok láthatók, akkor

fordítsa át a késpengét és a másik oldalát is hasonló módon köszörülje meg, hogy szimmetrikus legyen az anyagleválasztás a pengéből (kivéve a speciális késeket amelyeknek az élezése aszimmetrikus is lehet). A késpengét előbb a durva, majd a finom szemcsézett oldalon élesítse. Ne nyomja nagy erővel a kés a köszörűkőre, ügyeljen arra, hogy a köszörűkő folyamatosan nedves legyen.

- A köszörűkő mindkét csiszoló felülete legyen sík (egyenletesen elkopott), ha szükséges, akkor kiegyenlítő kövel csiszolja meg a köszörűkövet.



DE Übersetzung der ursprünglichen Bedienungsanleitung

Schleifstein für Messer, beidseitig/kombiniert

Kontaktinformationen:

www.extol.eu

Hersteller: Madal Bal a. s., Průmyslová zóna Příluky 244, 76001 Zlín, Tschechische Republik

Allgemeine Grundsätze und Verfahren beim Schleifen/Schärfen

a) Die Messer müssen regelmäßig geschärft (im Folgenden geschliffen) werden, damit sie ihre Schärfe behalten. Die Hauptsache beim Schleifen eines Messers auf dem Schleifstein ist ein korrekter und konstanter Schleifwinkel. Wenn Sie es nicht schaffen, den richtigen Winkel während des gesamten Schleifvorgangs beizubehalten, verwenden Sie eine Führungsklemme mit Keramikrollen, um den Winkel zu fixieren. Die Führungsklemme kann mit minimaler Reibung und ohne Risiko einer Beschädigung des Steins über den Stein bewegt werden.

• Optimale Winkel bei einer zweiseitigen Klinge für die einzelnen Messertypen:

- Küchenmesser ca. 15°
- japanische Messer und Filetmesser ca. 15°-20°
- Arbeits- und Jagdmesser ca. 25°-28°.

b) Dieser Schleifstein ist ein synthetischer Korund mit einer homogenen Struktur und offenen Poren. Es wird zum Schleifen aller gängigen Messertypen verwendet

• Die Seite mit der mit 400 (FEPA F: F400, JIS: J1000) gekennzeichneten Körnung wird zum mittelgroben Schleifen oder zur Wiederherstellung des gewünschten Klingenwinkels verwendet. Die mit 1000 (FEPA F: F1000, JIS: J3000) gekennzeichnete Seite wird für den Feinschliff zur Erreichung der geforderten Schärfe verwendet.

c) **Vor dem Gebrauch muss der Stein ca. 5 min in Wasser getaucht oder mit Schleiföl ausreichend tief behandelt werden.**

• Das Wasser oder Öl bildet beim Schleifen eine Emulsion, die die Qualität des entstehenden Schliffs erhöht und gleichzeitig kühlt, womit Schäden an der

Klinge verhindert werden. Wollen Sie Öl verwenden, so benutzen Sie Öle auf Petroleumbasis oder spezielle Schleiföle, die für die Verwendung des Messers geeignet sind (z. B. Öle, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind). **Wenn Sie einmal Öl verwendet haben, empfiehlt es sich, nur noch Öl zu verwenden, da das vom vorherigen Gebrauch in den Poren des Steins verbliebene Öl Wasser abstößt und die notwendige Tiefenbefeuchtung des Schleifsteins nicht zulassen würde.**

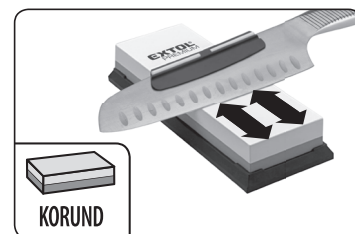
Vorgehen beim Schleifen

• Fixieren Sie das Messer im gewünschten Winkel auf dem Schleifstein (ggf. mit einer Führungsklemme). Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff fest, mit der anderen Hand halten Sie die Klinge und ziehen Sie die Klinge mit gleicher Geschwindigkeit in einem konstanten Winkel über den Schleifstein hin und her (siehe Abbildung unten).

• Schleifen Sie die Klinge auf diese Weise und prüfen Sie laufend die Schärfe. Sobald Sie auf der einen Seite der Klinge in Richtung von der Klingenkante

einen Grat sehen, wiederholen Sie den gesamten Vorgang mit der anderen Seite der Messerklinge, um eine symmetrische Klinge zu erhalten (es sei denn, es handelt sich um ein spezielles Messer mit einer einseitigen oder asymmetrischen Klinge). Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Schleifstein aus und halten Sie ihn während des gesamten Schleifvorgangs feucht.

• Die Oberfläche beider Seiten des Schleifsteins muss gleich gehalten werden (gleichmäßig abgeschliffen), wofür ggf. Ausgleichsteine verwendet werden können.



EN Translation of the original user's manual

Double side combined whetstone

Contact information:

www.extol.eu

Manufacturer: Madal Bal a. s., Průmyslová zóna Příluky 244, 76001 Zlín, Czech Republic.

General principles and procedure for knife sharpening/honing

a) To maintain their cutting edge, knives need to be regularly sharpened. The basic principle of sharpening a knife on a sharpening stone is the correct and constant blade angle. If you cannot maintain the correct angle for the entire duration of the sharpening process, use a guiding clamp with ceramic rollers to firmly set the angle. The guide/clamp can be moved over the sharpening stone with minimum friction and without the risk of damaging the stone.

• Optimal angles for double-sided edges of specific types of knives:

- kitchen knives, approx. 15°
- Japanese and fillet knives, approx. 15° – 20°.
- work and hunting knives, approx. 25° – 28°.

b) This sharpening stone is a synthetic corundum with a homogeneous structure and open pores. It is used for sharpening all kinds of knives that are normally used.

• The side with the grit value of 400 (FEPA F: F400, JIS: J1000) is used for medium-coarse sharpening, e.g. for renewing the required cutting edge angle. The side with the grit value of 1000 (FEPA F: F1000, JIS: J3000) is used for fine sharpening (honing) and providing the necessary sharpness.

c) **Before using it, it is necessary to soak the sharpening stone in water for approx. 5 minutes or to saturate it sufficiently with knife sharpening oil.**

• During the sharpening process, water or oil create an emulsion, which increases the quality of the final edge, improves cooling, which prevents damage to the blade. When using an oil, use a petroleum-based oil or a special knife sharpening oil

type based on the knife's application (e.g. food-safe oils, etc.). **Once you use oil, it is recommended to continue using only oil because the oil that remains in the pores of the sharpening stone from the previous use will repel water, whereby the necessary deep soaking of the sharpening stone will be prevented.**

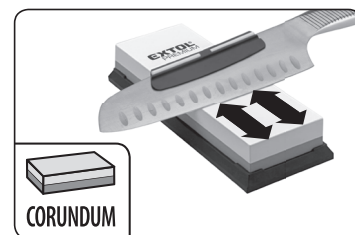
Sharpening procedure

• Secure the blade at the required angle on the sharpening stone (using the guide clamp if necessary). Use one hand to hold the knife by the handle and the second to hold down the blade and pull the blade at a constant speed forwards and backwards at a constant angle on the sharpening stone (see fig. below).

• In this way, hone the edge of the blade and regularly check the sharpness. Once you see a „hair-thin flashes“ on one side of the cutting edge in the direction away from the cutting edge, repeat the entire process also on the other side of the knife blade to achieve a symmetrical edge (unless it is

a special knife with a single sided cutting edge, i.e. an asymmetrical cutting edge). Do not push down excessively on the sharpening stone and keep it wet for the entire duration of the sharpening process.

• The surface of both sides of the sharpening stone needs to be kept flat (evenly worn), for which a flattening stone can be used if necessary.



Kamień szlifierski do ostrzenia noży dwustronny/kombinowany

Informacje kontaktowe:

www.extol.eu

Producent: Madal Bal a. s., Průmyslová zóna Příluky 244, 76001 Zlín, Republika Czeska

Ógólne zasady i postępowanie podczas szlifowania/ostrzenia

a) Aby zachować ostrze w dobrym stanie, należy noże regularnie ostrzyć (szlifować). Podstawową zasadą szlifowania noża na kamieniu szlifierskim jest prawidłowy i stały kąt ostrzenia. Jeśli nie możesz utrzymać prawidłowego kąta, użyj podczas szlifowania do ustalenia kąta prowadnicę zaciskową z wałkami ceramicznymi. Prowadnicę/zaciskiem można poruszać po kamieniu z minimalnym tarciem i bez ryzyka uszkodzenia kamienia.

• Optymalne kąty ostrza dwustronnego poszczególnych rodzajów noży:

- noże kuchenne około 15°
- japońskie i do filetowania około 15° - 20°
- robocze i myśliwskie około 25° - 28°.

b) Ten kamień szlifierski jest wyprodukowany ze sztucznego korundu o homogenicznej strukturze i otwartymi komórkami. Nadaje się do ostrzenia wszystkich typów ogólnie używanych noży

• Strona o grubości ziarna z oznaczeniem 400 (FEPA F: F400, JIS: J1000) nadaj się do średnio zgrubnego ostrzenia, ewentualnie do odnowienia wymaganego kąta ostrza. Do delikatnego ostrzenia finałowego i nadania potrzebnej ostrości służy strona o grubości ziarna 1000 (FEPA F: F1000, JIS: J3000).

c) **Przed przystąpieniem do użycia, należy kamień nawilżyć zanurzając w wodzie na około 5 min lub nawilżyć wystarczająco głęboko olejem szlifierskim.**

• Woda lub olej utworzą podczas szlifowania emulsję, która podwyższa jakość wyniku ostrzenia, ulepsza chłodzenie i w ten sposób zabrania w uszkodzeniu ostrza. Używaj olejów pochodzenia

naftowego lub specjalnych olejów szlifierskich według zastosowania noża (np. Oleje, które są przeznaczone do kontaktu z artykułami spożywczymi itd.). **Po pierwszym użyciu oleju, zaleca się ponowne użycie również oleju, ponieważ olej pozostawiony w porach kamienia z poprzedniego użycia będzie odpychał wodę, a tym samym nie nastąpi konieczne głębokie zwilżenie kamienia szlifierskiego.**

Sposób szlifowania

• Ustal pozycję ostrza pod wymaganym kątem względem kamienia szlifierskiego (np. przy pomocy prowadnicy zaciskowej). Jedną ręką trzymaj nóż za rękojeść, drugą trzymaj ostrze i ciągnij ostrze do przodu i do tyłu pod tym samym kątem wzdłuż kamienia szlifierskiego z tą samą prędkością (patrz rysunek poniżej)

• Przeciągaj w ten sposób krawędź tnącą, regularnie kontroluj ostrze. Po zauważeniu na jednej stronie ostrza „zadzioru włosowego“ w kierunku od krawędzi ostrza, całą procedurę powtórz

drugą stroną ostrza noża tak, aby uzyskać ostrze symetryczne (chyba, że jest to nóż specjalny z jednostronnym, asymetrycznym rodzajem ostrza). Nie wywieraj zbyt dużego nacisku na kamień szlifierski i utrzymuj go wilgotnym podczas całego procesu szlifowania.

• Powierzchnia obu stron kamienia szlifierskiego musi być płaska (równomiernie wyszlifowana), do której osiągnięcia można użyć np. kamienia wyrównującego.

