

## Návod k použití Brusič nožů elektrický CC-270

Před broušením vždy očistěte nůž. Pro svou bezpečnost udržujte prsty v dostatečné vzdálenosti od ostří brusiče.

### Fáze 1:

Vložte nůž do 1 komory (úplně vlevo). Nůž se musí dotýkat diamantového brousku plynule a se stejnou intenzitou po celé jeho délce. Posouvejte nůž rovnoměrně cca. 5 sekund – nůž cca 16 cm dlouhé ostří. Pokud brousíte kratší nůž úměrně zkráťte čas broušení, pokud delší prodlužte čas broušení. Po úspěšném broušení v 1 komoře vložte nůž do komory číslo 2 (druhá zleva) a opakujte stejný postup pro druhou stranu ostří nože. Důležité upozornění – vždy posouvejte nůž v komoře směrem k sobě nikdy ne od sebe! Vždy střídáte strany broušení tozn. levá a pravá.

Pokud nůž není příliš tupý stačí cca. 3-5 tahů k nabroušení nože. Nůž máme připravený na fázi 2.

### Fáze 2:

Fáze 2 vyhladí ostří nože po fázi 1. Jemnější povrch brusných kamenů nám zajistí dokonalý tvar ostří bez vad. V této fázi (tozn. 3 a 4 komora bráno zleva) nám postačí 2 tahy z každé strany. Je třeba střídat strany postupně tozn. Levá a pravá. Tah by měl být kratší než ve fázi jedna tozn. cca 3-4 sekundy.

### Fáze 3:

Fáze tři je manuální leštění – můžete vypnout zařízení. Jedná se o komoru zcela vpravo. Pokud je nůž plně nabroušený tozn. prošel fází 1 i 2 postačí nám 4-5 krát táhnout nože od sebe i k sobě. Fáze tři nám pomůže dotvořit mimořádně ostrý nůž. Pro optimální broušení ve fázi 3 se snažte udržet čepel nože v rovíně a uprostřed komory zcela vpravo. Použijte pouze jemný tlak na nůž ve fázi č. 3. Stačí takový tlak aby se dva kotouče otáčely podle toho jak s nožem pohybujete. Výsledkem bude velice ostrá a hladká čepel.

### Přebroušení:

Není vždy nutné při broušení nože opakovat všechny fáze broušení proto:

Použijte prvně postup a fázi číslo 3.

Pokud je nůž tupý použijte postupu od fáze číslo 2.

V případě, že je nůž zcela tupý začněte postup broušení od fáze č. 1.

Zpravidla by jste měli použít několikrát pouze fázi číslo 3 než bude muset nůž přebrousit ve fázi 2 a 1.

### Asijské nože

Brousek je schopen brousit i nože asijské nicméně pro optimální výsledky doporučujeme brousek CC-1520, který ze značky Chef's Choice preferujeme k broušení nožů asijského typu.

### Keramické nože a nůžky:

Tento elektrický brousek není vhodný k broušení nožů keramických nebo nůžek.