

ChefsChoice®

РУССКИЙ

Компактная двухэтапная точилка для ножей 476. Непревзойденное по остроте и долговечное лезвие!



Этап 1: Заточка

На первом этапе высококачественный вольфрам-карбидный абразивный диск формирует на лезвии необходимую режущую кромку.



Этап 2: Доводка

Мелкозернистые керамические поверхности завершают заточку, делая режущую кромку эффективной и долговечной.

Инструкции по использованию

1. Расположите точилку на ровной и устойчивой поверхности (например, на край стола).
2. Держа нож горизонтально и слегка надавливая на него, протяните его к себе через паз этапа 1 (stage 1). Обычно хватает 4-5 протяжек.

ВНИМАНИЕ! Чтобы повысить эффективность заточки, нож можно также протягивать через паз этапа 1 под углом. Для этого нужно приподнять или слегка опустить рукоять ножа.

3. Чтобы завершить заточку, протяните нож к себе через паз второго этапа (stage 2).

Обычно хватает 1 или 2 протяжек.

Очистка: очищайте точилку сухой и мягкой тканью. Не споласкивайте водой.

Идеально подходит: для кухни, охоты, рыбалки, походов и домашнего использования.

Импортер: Mastermark Brands Oy, Vajossuonkatu 16,
20360 TURKU

www.mastermarkbrands.fi

chefschoice.com

©2020 The Legacy Companies, Weston, FL 33331

Chef's Choice®

РУССКИЙ

Компактная двухэтапная точилка для ножей 476 Непревзойденное по остроте и долговечное лезвие!

- Быстро и легко затачивает ножи с прямым лезвием
- Высококачественная вольфрам-карбидная и керамическая заточка
- Легкая и компактная: легко хранить в ящике шкафа, в рюкзаке или, например, в комплекте с рыболовным снаряжением
- Стильный дизайн
- Два этапа: отдельные этапы заточки и доводки делают режущую кромку острой и долговечной
- Затачивает кухонные, спортивные и карманные ножи
- Подходит как для правой, так и для левой
- Мягкая и удобная рукоять, обеспечивающая безопасный хват



Этап 1: Заточка

На первом этапе высококачественный вольфрам-карбидный абразивный диск формирует на лезвии необходимую режущую кромку.



Этап 2: Доводка

Мелкозернистые керамические поверхности завершают заточку, делая режущую кромку эффективной и долговечной.

Идеально подходит: для кухни, охоты, рыбалки, походов и домашнего использования.

Импортер: Mastermark Brands Oy, Vajossuonkatu 16,
20360 TURKU

www.mastermarkbrands.fi

chefschoice.com

©2020 The Legacy Companies, Weston, FL 33331