

# **Профессиональное устройство для заточки ножей Almaz Knife**

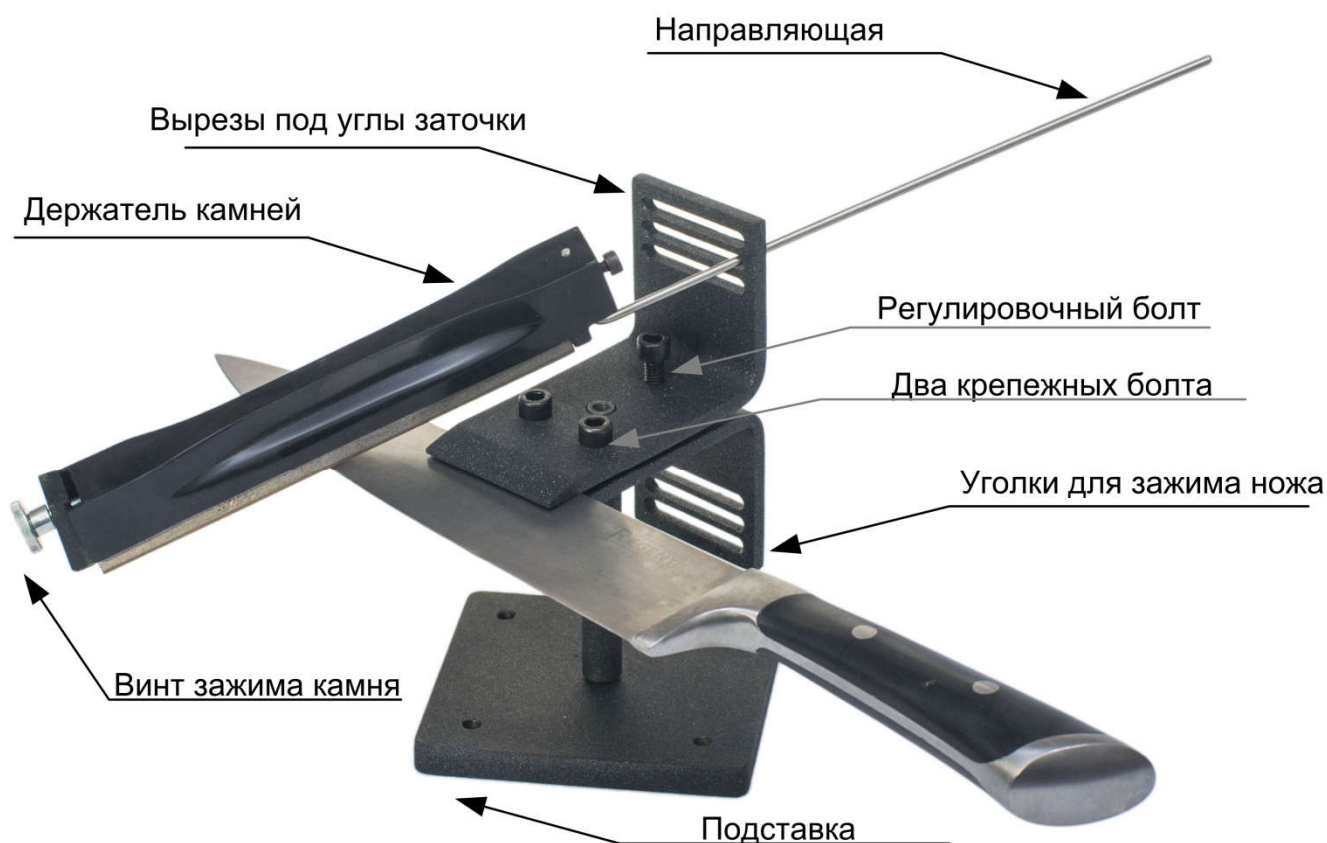


**г. Санкт-Петербург  
Almaz-knife.ru**

## Оглавление

Схема устройства.....	2
Область применения.....	2
Состав комплекта .....	3
Основы безопасности при работе с устройством.....	5
Порядок использования устройства .....	6
Обслуживание камней.....	10
Гарантийные обязательства .....	11

## Схема устройства



## Область применения

Устройство предназначено для заточки средних и больших ножей из стали любой твердости, а также керамических ножей.

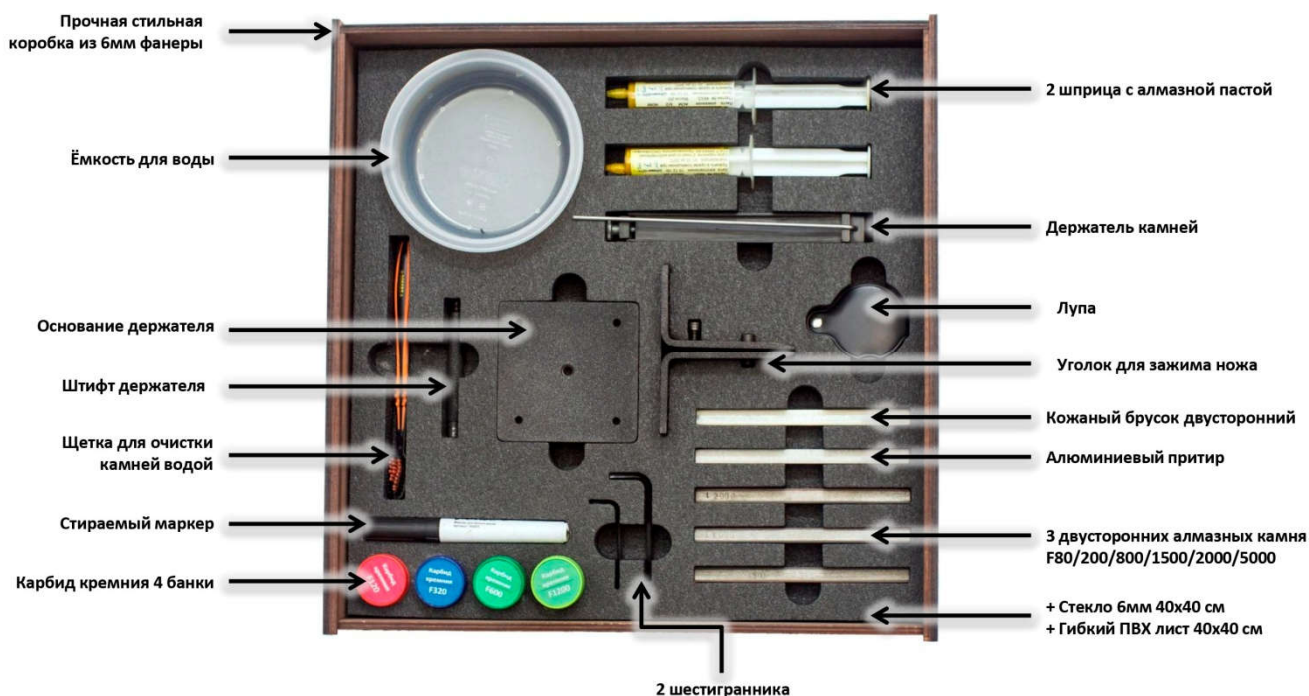
Устройство не может быть использовано для заточки ножей с шириной лезвия менее 15 мм

## Состав комплекта

Производитель оставляет за собой право обновлять состав комплекта и производить улучшения характеристик. Актуальную инструкцию можно всегда скачать с сайта [almaz-knife.ru](http://almaz-knife.ru)

В зависимости от заказа комплект может включать следующие части:

Два уголка для зажима ножа с комплектом из 3 болтов и шестигранником	Выполнены из материала "Сталь 3" шириной 50 мм
Основание держателя со штифтом	Основание выполнено из цельной стальной пластины толщиной 10 мм и шириной 100x100 мм с 4 отверстиями для стационарного крепления к столу. Штифт вкручивается в основание.
Держатель для алмазных камней и брусков с направляющей и шестигранником	Отлит из высокопрочного пластика. Направляющая из нержавеющей стали диаметром 3 мм
Двусторонний алмазный камень грубый	Зернистость 200/160 (80 единиц) и 80/63 (200 единиц). Концентрация 100%
Двусторонний алмазный камень средний	Зернистость 28/20 (800 единиц) и 14/10 (1500 единиц). Концентрация 50%
Двусторонний алмазный камень мелкий	Зернистость 10/7 (2000 единиц) и 5/3 (5000 единиц). Концентрация 50%
Алюминиевый притирочный брусок	Алюминиевая пластина 10 мм для финальной доводки кромки алмазными пастами
Двусторонний кожаный брусок	Алюминиевая пластина 4 мм с 2 приклеенными полосками кожи толщиной 3 мм
Алмазная паста	Алмазная паста для полировки режущей кромки зернистости 3/2 (8000 единиц); 1/0 (14 000 единиц) или более мелкой
Лупа	Для визуального контроля заточки
Набор баночек карбида кремния	Для обслуживания алмазных камней
Стекло для обслуживания камней	Для обслуживания алмазных камней 6мм 40x40см
Стираемый маркер	Для проверки правильности выбранного угла заточки
Ёмкость для воды и щётка	Позволяет смачивать и очищать камни во время заточки
Лист гибкого ПВХ	Удобно постелить лист на стол, чтобы защитить его от царапин, капель воды. 1мм 40x40 см
Коробка для хранения устройства	Прочная и стильная из фанеры с логотипом и ложементами под размещение всех компонентов



- Зернистость для алмазных камней указана по ГОСТ 9260-80 и промаркирована в более популярном формате единиц для абразивных материалов (примерное соответствие стандартам ISO, FEPA, ANSI)
- Значение концентрации алмазов приводится в соответствии со стандартами для алмазных камней, где 100% это 4.4 карата в  $1 \text{ см}^3$  алмазного слоя, 50% это 2.2 карата, 25% это 1.1 карат. 50% концентрация обеспечивает более аккуратную и точную работу. 100% концентрация обеспечивает быстрый результат.
- После производства и маркировки алмазных брусков они могут проходить дополнительное выравнивание в результате чего маркировка на них может быть частично стёрта, что является нормальным.

## Основы безопасности при работе с устройством

Работа с устройством требует внимательности и может быть опасна при невыполнении правил безопасности.

- В процессе закрепления ножа в уголках нож может выпасть. Удерживайте нож надежно до полной фиксации. Работайте на столе, а не на весу.
- Плохо закрепленный нож может выпасть при смене стороны заточки, или нож может остаться в руках, а тяжелые уголки упадут.
- Подставка сделана достаточно массивной и устойчивой, но при заточке больших тяжелых ножей этого может быть недостаточно. Уголки с подставкой и ножом могут упасть, необходимо дополнительно закрепить подставку. Также опасна ситуация, если центр тяжести закрепленного ножа сильно смещен в сторону.
- При проведении заточки нельзя опускать пальцы ниже держателя камня, так как это скорее всего приведет к порезу о лезвие ножа.
- При использовании кожаного бруска для доводки камней необходимо двигать брусок только в одном направлении - от режущей кромки, иначе нож будет врезаться в кожу.
- При контроле уровня заточки лупой возможно порезаться о нож поднося руку слишком близко к нему.
- При контроле уровня заточки с помощью пальца можно легко порезаться, так как нож может оказаться острее, чем Вы предполагали.
- Заточка происходит только сверху. Переворачивайте держатель с ножом для смены стороны заточки

## Порядок использования устройства

Рекомендуем начинать работу с организации рабочего места, где будет проходить заточка ножей. Налейте в ёмкость воду, она будет нужна для смачивания и очистки камней. Постелите на стол ПВХ лист, который входит в комплект, так как капли воды могут капать на стол.

### 1. Закрепите нож в уголках.

Два металлических уголка позволяют надёжно зажать нож и быстро менять сторону заточки не производя повторное крепление ножа, тем самым обеспечивая единый угол заточки на протяжении всего процесса.

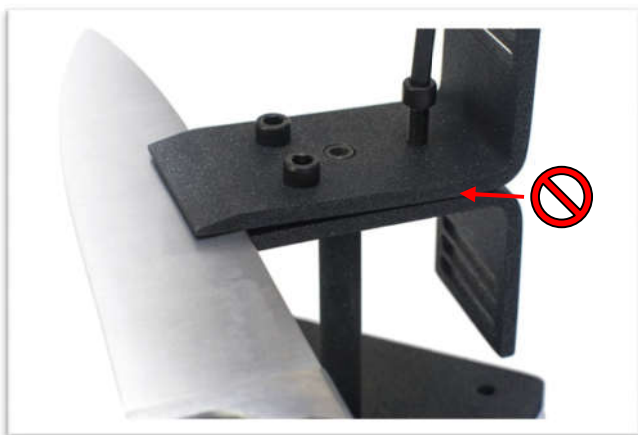
Ослабьте все болты крепления с помощью шестигранника. Вставьте нож между уголками на 3-25 мм вглубь в зависимости от ширины лезвия. Наружу должно выходить как минимум 12 мм лезвия.

Несильно затяните два ближайших к лезвию крепежных болта. Выровняйте третьим регулировочным болтом уголки относительно друг друга, чтобы зазор между ними был одинаковый на всей длине. Затяните 2 крепежных болта. Проверьте надёжность крепления ножа. Он не должен двигаться между уголками. Усилие затяжки определяется шестигранником, затягивать необходимо держа шестигранник за короткое плечо двумя пальцами.

Если у ножа спуски начинаются сразу от обуха, то допускается регулировочным винтом расположить уголки не параллельно друг другу, а параллельно линии спусков для надёжного закрепления такого типа ножа.

**Совет:** Материал "Сталь 3" уголков существенно мягче материала ножей и не должен их царапать, но если нож с полированным лезвием - можно зажать его в уголок через небольшой кусок бумаги.

**Совет:** Проконтролируйте - лезвие ножа должно быть точно посередине между уголками.



## 2. Установите алмазный камень для заточки

Ослабьте прижимной винт держателя камней. Вставьте камень нужной стороной и закрутите прижимной винт. Рекомендуется начинать заточку с самого грубого зерна и переходить постепенно к менее грубому.

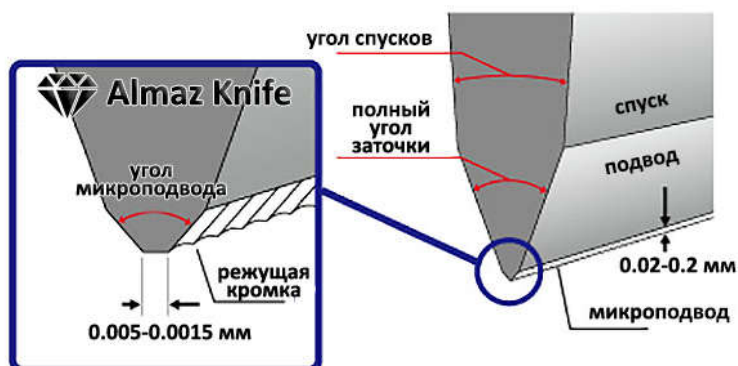


**Важно!** Направляющая держателя должна быть на одной плоскости с установленным камнем, что легко проверить положив держатель с камнем на плоскую поверхность. В случае, если направляющая будет выше или ниже уровня камня - угол заточки будет меняться и его сложно будет повторить во время следующей заточки этого ножа. Камни в процессе длительной работы могут становиться тоньше и проверка уровней направляющей позволит поддерживать стабильный результат.



## 3. Выберите желаемый угол заточки.

Каждая сторона уголка имеет 3 выреза под выбор угла заточки. Итоговый угол заточки зависит от ширины лезвия ножа - насколько далеко окажется режущая кромка от уголка. Также стоит



учесть, что при заточке длинных ножей угол ближе к держателю ножа будет более тупой, а дальше от держателя - более острый.

Далее мы оперируем половинным углом заточки, полный угол заточки будет в 2 раза больше половинного.

Первый вырез (нижний) позволяет затачивать ножи на угол до 16°-18°. В этом случае нож получается максимально острый, но кромка будет быстрее тупиться. Это хороший выбор для филейных ножей.

Второй вырез позволяет получить угол до 20°-23°. Это хороший выбор для кухонных и охотничьих ножей. Можно рекомендовать этот вариант как универсальный.

Самый верхний вырез позволяет получить угол до 24°-27°. Можно рекомендовать для ножей, которыми приходится резать твердые вещи или что-то рубить.

При желании можно сделать микроподводы (см. рисунок), использовав в конце заточки более тупой угол заточки.

#### **4. Смочите алмазный камень водой**

Камни в наборе предназначены для работы в обильно смоченном водой состоянии. Не рекомендуется использовать их без воды, это приведет к преждевременному загрязнению камня.



#### **5. Начните заточку**

Вставьте направляющую держателя бруска в выбранный вырез угла заточки и возвратно-поступательными движениями перпендикулярно к лезвию ножа начните заточку.

Если необходимо попасть в уже существующий у ножа угол заточки - закрасьте режущую кромку ножа смываемым маркером из комплекта и при прохождении камня по нему будет видна кромка заточки. Воспользуйтесь лупой для более точного контроля угла заточки.

Начинать заточку необходимо с камня зернистостью 80, он задаёт угол и ширину подвода. Для ножей с двусторонней заточкой важно производить равномерную обработку обеих сторон. Рекомендуем контролировать время заточки каждой стороны или количество движений. Заточка одной стороны в общем случае происходит до момента образования небольшого заусенца на нижней стороне лезвия по всей его длине. Его образование можно контролировать осторожно проведя пальцем снизу лезвия по направлению от режущей кромки.

Следите, чтобы камень всегда был смочен водой. При смене стороны камня не забудьте смочить водой новую сторону. Убедитесь что не спутали выбранный угол.



**Совет:** Вырез под угол заточки сделан достаточно широким, чтобы направляющая камней в нём свободно перемещалась. Не стоит ее удерживать в каком-то одном положении, так как это приведет к преждевременному износу этой части выреза.

Заточка производится последовательно от более грубой зернистости до более мелкой. Для кухонных ножей достаточно остановиться на зернистости 1000, для профессиональных ножей желательно использовать все камни по очереди.

## **6. Полировка режущей кромки**

В конце основного этапа заточки возможна полировка режущей кромки алюминиевым бруском с добавлением алмазной пасты. Алюминиевый брусок является двусторонним, что удобно для работы с 2 разными алмазными пастами. Фаска должна получиться полированная с невидимыми в лупу рисками. На алюминиевый брусок необходимо нанести выбранную пасту  $\approx 0,5$  см и размазать по рабочей (верхней) части. Движение начинать сверху вниз, пройти всю кромку ножа. Только после этого алюминиевый брусок можно двигать как от режущей кромки, так и в её сторону. Рекомендуется контролировать выработку бруска на стекле и в случае необходимости притирать брусок наждачной бумагой на стекле.

Возможна полировка алмазными пастами и на кожаном двустороннем бруске. Этот способ будет более продолжительным, но более мягким. Кожаный брусок можно двигать только в сторону от режущей кромки, иначе острое лезвие ножа его повредит.

**Совет:** Кожаный брусок с алмазной пастой также можно использовать для полировки основной части лезвия ножа вручную.

## **7. Завершение заточки**

Уголки установлены на основании шестигранниками вверх, придерживая нож ослабьте регулировочный болт и 2 крепежных болта с помощью шестигранника. Аккуратно освободите нож.

**Важно!** Не стоит проверять нож на остроту с помощью пальца или бритьем волос на руке. Если заточка произведена качественно это может привести к порезу.

**Совет:** Хороший способ проверки остроты заточки - рез бумаги (газеты). Чем легче рез и тоньше получаются полоски - тем острее заточка.

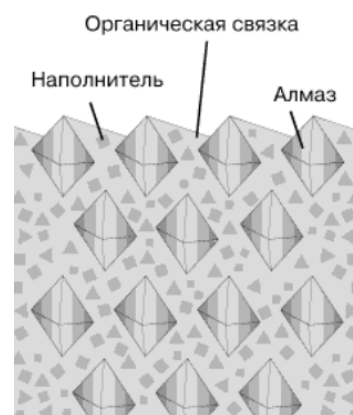
Уголки и подставку вытрите чистой тряпкой и высушите. Они покрашены защитной порошковой краской, но при нормальном использовании в местах трения с направляющими для камней защитное покрытие будет стираться.

Камни достаточно промыть и насухо вытереть. Неглубоко въевшуюся грязь можно очистить щеткой.

По окончании заточки аккуратно и тщательно вымойте нож под струей воды с любым моющим средством, насухо вытрите его. Нож готов к работе. Мы не рекомендуем мыть ножи в посудомоечных машинах.

## Обслуживание камней

Мы используем алмазные камни веневского завода алмазного инструмента. Они выполнены на органическом связующем между алмазными зернами. Это решение позволяет всегда поддерживать камни в отличном состоянии и лишено недостатков алмазных камней с гальванической связкой.



В процессе работы алмазные камни загрязняются и на них может появиться выработка в местах наиболее частого использования. Для устранения этих дефектов применяется шлифовка камней на стеклянной поверхности с помощью порошка карбида кремния с добавлением небольшого количества воды. Для каждой стороны камня необходимо использовать свою зернистость карбида кремния согласно таблице. Карбид кремния вычищает связку и наполнитель, открывая свежий алмазный слой.

**Совет:** Не используйте слишком много порошка. Возможно, будет достаточно небольшого количества для очистки и немного больше для шлифовки. Использованный порошок карбида кремния можно выкинуть или использовать повторно, но с учетом того, что он будет иметь уже меньшую зернистость, чем имел изначально до начала шлифовки.

Для качественной обработки зернистость карбида кремния должна быть в 2-3 раза крупнее, чем зернистость камня.

<b>Зернистость порошка карбида кремния</b>	<b>Подходящая зернистость алмазного камня для правки</b>
F120	Исправление геометрии всех брусков и грубая очистка брусков на 80 и 200 единиц
F320	Грубая очистка брусков на 800 и 1500 единиц + финишная для брусков на 80 и 200 единиц
F600	Грубая очистка брусков на 2000 и 5000 единиц + финишная для брусков на 800 и 1500 единиц
F1200	Финишная очистка брусков на 2000 и 5000 единиц

## Гарантийные обязательства

Срок гарантии на устройство составляет 1 год с даты продажи. Сохраняйте, пожалуйста, чек или документы об оплате.

Срок эксплуатации не менее 5 лет.

Расходными материалами считаются алмазные и алюминиевые бруски, кожаные бруски, порошки карбида кремния.

Не является гарантийным случаем выработка в местах трения направляющей держателя брусков с вырезом под угол заточки в уголке. При правильной эксплуатации выработка будет равномерной и не критичной для использования устройства. В местах трения металлических деталей будет со временем истираться защитное покрытие, что также не является гарантийным случаем.

Изготовитель:

ИП Ледовской Дмитрий Константинович ОГРНИП 314784708300369

Телефон для связи: +79522892225

Для регистрации гарантийного случая или при возникновении вопросов пишите на почту [sales@almaz-knife.ru](mailto:sales@almaz-knife.ru)

