

# GRAEF



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI NEJPRVE PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K OBSLUZE. JE DŮLEŽITÉ DODRŽOVAT VŠECHNY POKYNY UVEDENÉ V TOMTO NÁVODU, NEBOŤ JEN TAK DOSÁHNETE OPTIMÁLNÍCH VÝSLEDKŮ.

PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA SI NAJSKÔR PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD NA OBSLUHU. JE DÔLEŽITÉ DODRŽIAVAŤ VŠETKY POKYNY UVEDENÉ V TOMTO NÁVODE, LEBO IBA TAK DOSIAHNETE OPTIMÁLNE VÝSLEDKY.

**CZ** Návod k obsluze

**SK** Návod na obsluhu



OSTŘIČ ASIJSKÝCH NOŽŮ  
OSTRIČ ÁZIJSKÝCH NOŽOV

## **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

---

Při používání elektrospotřebičů je nutné dodržovat základní bezpečnostní pokyny včetně následujících:

1. Přečtěte si celý návod k obsluze.
2. Neponořujte ostříč nožů do vody ani jiné tekutiny, předejdete tak úrazu elektrickým proudem.
3. Do ostříče nožů zasunujte pouze čisté čepele nožů.
4. Pokud spotřebič nepoužíváte, chcete jej vyčistit, provést uživatelskou údržbu nebo vyměnit jeho části, odpojte jej nejprve od zdroje napájení.
5. Nedotýkejte se pohyblivých částí spotřebiče.
6. Nepoužívejte spotřebič, pokud došlo k poškození napájecího kabelu, síťové zástrčky nebo samotného spotřebiče, pokud spotřebič spadl nebo vykazuje jiné známky poškození. V takovém případě odešlete spotřebič servisního střediska, které provede opravu nebo elektrické či mechanické seřízení spotřebiče. Za tyto úkony může být účtován poplatek. Výměnu poškozeného napájecího kabelu smí z bezpečnostních důvodů provést pouze výrobce nebo autorizované servisní středisko Graef, neboť takováto výměna vyžaduje použití speciálního náradí. Obratě se na prodejce, u kterého jste spotřebič zakoupili.
7. **POZOR!** Tento spotřebič může být vybaven pólovou zástrčkou (jeden kolík je širší). Z bezpečnostních důvodů lze tuto zástrčku zasunout pouze do pólové zásuvky. Pokud se Vám nedaří zcela zasunout zástrčku do zásuvky, změňte otočením zástrčky polohu kolíků. Pokud se to stále nedaří, obraťte se na elektrikáře. V žádném případě nesmíte zástrčku upravovat.

8. Používání příslušenství, které nebylo zakoupeno u společnosti Graef ani jí nebylo doporučeno, může vést k požáru, úrazu elektrickým proudem, poranění osob nebo k majetkovým škodám.
9. Model ostříče nožů CX110 je určen k ostření asijských nožů. Nepokoušejte používat spotřebič k ostření nůžek, seker nebo jiných čepelí, které nelze snadno zasunout do ostřicích drážek.
10. Nenechávejte viset napájecí kabel přes hranu stolu nebo pracovní desky. Dbejte na to, aby napájecí kabel nepřišel do styku s horkým povrchem.
11. Když je ostříč nožů zapnutý (přepínač se nachází v poloze „ZAPNUTO“, na přepínači je viditelný symbol červeného blesku), musí se vždy nacházet na stole nebo jiném pevném podkladu.
12. **POZOR: NOŽE, KTERÉ BYLY SPRÁVNĚ NABROUŠENY TÍMTO OSTŘÍČEM, JSOU OSTŘEJŠÍ, NEŽ SI MYSLÍTE. ZACHÁZEJTE S NIMI TEDY S NEJVYŠŠÍ OPATRNOSTÍ, PŘEDEJDETE TAK PŘÍPADNÝM PORANĚNÍM. NIKDY NEKRÁJEJTE SMĚREM K PRSTŮM, RUKÁM NEBO JINÝM ČÁSTEM TĚLA. NEPŘEJÍŽDĚJTE PRSTY PODÉL ČEPELE. SKLADUJTE NOŽE NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ.**
13. Nepoužívejte spotřebič venku.
14. Tento spotřebič smí používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními vlastnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pouze tehdy, pokud se nacházejí pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny se správným a bezpečným používáním spotřebiče a chápou případná rizika s tím spojená.
15. Nepoužívejte při práci s ostříčem nožů žádné mazací oleje, vodu ani jiné mazací látky.
16. Spotřebič je určen pouze pro domácí účely.

**TENTO NÁVOD K OBSLUZE SI PEČLIVĚ USCHOVEJTE.**

## DOBŘE JSTE SE ROZHODLI

---

Společnost Graef uvádí na trh model ostříče nožů CX110 určený pro asijské nože, a to na základě poptávky po precizním nástroji, se kterým by bylo možné uvést čepele japonských a jiných asijských nožů do původního ostrého stavu a nože tak krájely jako nové. Tento nový ostříč nožů je vybaven velmi přesnou kontrolou úhlů a technologií broušení Diamond Hone®, proto se špičkoví kuchaři na celém světě rozhodují pro ostříče nožů značky Graef.

Oceníte kvalitu zpracování ostříče. Jemné a velmi jemné diamantové brusné kotouče, kterými je ostříč nožů vybaven, perfektně nabrousí a vyleští tenké čepele asijských nožů. Podle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze můžete také opatřit asijským ostřím jakýkoliv z Vašich tenčích evropských nebo amerických nožů a poté touto plochou čepelí nakrájet cokoli „jako máslo“. Na následujících stránkách je popsáno, jakým způsobem se tímto modelem ostříče nožů CX110 ostří tradiční japonské čepele.

Díky dokonale ostrému noži pro Vás bude čirým potěšením nakrájet oblíbené sushi, sashimi nebo zeleninu nebo vykostit, nafiletovat či nakrájet na malé kousky čerstvě ulovené ryby.

### ASIJSKÉ NOŽE

Asijské nože se liší od evropských a amerických nožů tím, že většina čepelí používaných v Asii má v části ostří tenčí průřez. Boční plochy břitů jsou navíc často nakloněny pod menším úhlem, než je tomu u běžných evropských a amerických čepelí. Tenčí čepel za bočními plochami ostří a plochy ostří sbíhající se v mělkém úhlu snižují při krájení tenkých plátků vynakládanou námahu. Proto jsou také asijské nože citlivější a je nutné je v případě častého používání také ve výrazně kratších intervalech brousit. Asijské nože jsou ideální pro zpracování zeleniny, jako je krájení na tenké plátky nebo sekání nadrobno, hodí se také pro filetování ryb a přípravu oblíbeného sushi a sashimi. Další informace o designu asijských nožů jsou uvedeny v části tohoto návodu věnované popisu asijských a evropských/amerických nožů.

## FUNKČNOST OSTŘIČE NOŽŮ PRO ASIJSKÉ ČEPELE

Model ostříče nožů CX110 značky Graef je určen k broušení všech moderních japonských nožů, všech čínských sekáčků a kuchyňských nožů i tenčích běžných japonských čepelí. Tento ostříč je vybaven brusnými kotouči s jemnými a velmi jemnými diamantovými částechkami, není proto určen k broušení velmi silných nožů, jako jsou nože „deba“, sportovní nože, silnější evropské kuchyňské nože, evropské sekáčky a některé silnější nože na sashimi. Tyto silnější nože můžete nabrousit například pomocí modelů ostříče nožů CC120 a CC2000 značky Graef.

Model ostříče nožů CX110 pro asijské nože je vybaven dvěma stupni zpracování. V prvním stupni se každá strana ostří nabrousí v úhlu přibližně 15° pomocí jemných diamantových částechek. V druhém stupni zpracování se ostří vyleští v trochu širším úhlu pomocí velmi jemných diamantových částechek, aby si zachovalo hladší povrch. Ve stupni 1 i ve stupni 2 se pravá a levá strana čepele zpracovává vždy jednotlivě, což umožňuje nabroušení a vyleštění tradiční japonské čepele především na zkosené straně.

Moderní japonské nože a čínské kuchyňské nože byste měli nabrousit a vyleštit na obou stranách čepele. Tradiční, jednostranně zkosená japonská čepel musí být nabroušena a vyleštěna především na přední straně, která má v novém stavu velmi širokou fazetu.

Přečtěte si prosím následující podrobné pokyny týkající se postupu při ostření nožů, abyste dosáhli optimálních výsledků a zároveň tyto speciální nože nepoškodili.

Neobsluhujte ostříč nožů zezadu. Vyvíjejte na nůž při broušení právě tolik tlaku, aby docházelo při každém protáhnutí nože brouskem k rovnoměrnému, stabilnímu kontaktu čepele s brusnými kotouči. Nadměrný tlak není nutný a nevede k rychlejšímu nabroušení. Dbejte na to, aby nedocházelo k zařiznutí nože do plastového těla ostříče. Nechtěné řiznutí nožem do plastového těla však nemá žádný vliv na funkčnost ostříče a nevede ani k poškození čepele.

Protáhněte čepel nejprve cvičně ostříčem nepřipojeným k elektrické síti. Zasuňte čepel nože rovnoměrně bez velkého tlaku do levé drážky mezi úhlové vodítko stupně 1 a plastovou přídržnou pružinu. Nůž přitom nenaklánějte.

Zatlačte nůž dolů do drážky, až ucítíte, že se dotýká diamantového brusného kotouče. Přitáhněte nůž k sobě a rukojeť mírně nadzvedněte, když se blížíte ke špičce. Získáte tak cit pro napětí pružiny. Vyjměte nůž ze spotřebiče a přečtěte si informace týkající se typu nože, který chcete nabrousit.



Než přistoupíte k broušení moderních asijských nožů, přečtěte si prosím popis asijských a evropských/amerických čepelí na stranách 9 a 10, abyste se ujistili, že Váš nůž má opravdu oboustranně zkosenou čepel. Všechny oboustranně zkosené asijské čepele jsou označovány jako moderní čepele. Většina běžných asijských čepelí dostupných v obchodech, jako jsou nože „usaba“ („nakiri“) a „santoku“, má moderní design s oboustranným zkosením. Pokud je Váš oboustranně zkosený nůž velmi tenký a má relativně novou čepel, není nutné předbroušení (stupeň zpracování 1); můžete čepel rovnou vyleštit. V takovém případě začněte rovnou se stupněm 2, kdy dojde k vyleštění ostří pomocí velmi jemných diamantových částecek. Připojte ostříč nožů k elektrické síti a naostřete nůž pomocí stupně 2. Postupujte přitom následovně:

## LEŠTĚNÍ OSTŘÍ POMOCÍ STUPNĚ 2

- a. Protáhněte čepel levou drážkou stupně 2 a poté pravou drážkou stupně 2. Ved'te čepel střídavě pravou a levou drážkou stupně 2, dvakrát dvěma tahy. U čepele s délkou 12 cm by mělo jedno protažení trvat přibližně 3 sekundy.
- b. Ved'te poté čepel drážkou třikrát dvěma střídavými, rychlými tahy (u čepele s délkou 12 cm trvá jedno protažení přibližně 1 sekundu).

Pokud nůž ještě není dokonale ostrý, opakujte kroky výše uvedené dva kroky. Poté opět vyzkoušejte, zda je čepel dostatečně ostrá. Pokud nůž stále ještě není dokonale ostrý, bude rychlejší, když jej nejprve předbrousíte ve stupni 1, a to následovně:

## **V PŘÍPADĚ POTŘEBY PŘEDBRUSTE ČEPEL VE STUPNI 1**

- a. Protáhněte čepel střídavě levou a pravou drážkou stupně 1. Ved'te čepel přibližně třikrát dvěma tahy, přičemž jedno protažení by mělo trvat přibližně 3 sekundy. Pečlivě zkontrolujte ostří, abyste viděli, zda se vytvořila ostrá hrana. Vytvořená hrana je malá, protože abrazivní materiál ve stupni 1 je velmi jemný. Hranu zkontrolujete tak, že opatrně přejedete ukazováčkem příčně přes ostří. (Nepřejíždějte prstem podél ostří, mohli byste se říznout.) Pokud jste čepel naposledy protáhli pravou drážkou, vznikne ostrá hrana pouze na pravé straně (tak, jak nůž normálně držíte). Totéž platí pro levou stranu. Pokud se na čepeli vytvořila ostrá hrana, je cítit jako drsné, zahnuté pokračování čepele; opačná strana čepele naopak působí velmi hladce. Když se ostrá hrana vytvořila podél celé čepele, vyleštíte čepel ještě ve stupni 2.
- b. Pokud nedošlo k vytvoření ostré hrany, bruste dále ve stupni 1, vždy střídavě v levé a pravé drážce, dokud nevznikne malá hrana. Když se vytvoří ostrá hrana po celé délce čepele, vyleštíte čepel podle popisu výše ve stupni 2.

## **OPĚTOVNÉ LEŠTĚNÍ VE STUPNI 2**

- a. Ved'te čepel třikrát dvěma tahy, vždy střídavě v pravé a levé drážce, takovou rychlostí, aby jedno protažení čepele o délce 12 cm trvalo tři sekundy. Poté proved'te třikrát dva rychlejší tahy, vždy střídavě v levé a pravé drážce, přičemž jedno protažení trvá přibližně jednu sekundu. Zkontrolujte, zda je čepel dostatečně ostrá.
- b. Pokud čepel stále není dostatečně ostrá, proved'te ještě několik rychlých dvojitých tahů (střídavě v pravé a levé drážce) ve stupni 2, abyste nůž dokonale nabrousili.

## **PŘEOSTŘENÍ MODERNÍCH ASIJSKÝCH NŮŽŮ**

Pokud potřebujete přeostřit nůž, postupujte podle výše uvedeného popisu, začněte s leštěním ve stupni 2. Čepel byste měli desetkrát nebo ještě častěji přeleštit ve stupni 2, než ji bude nutné protáhnout drážkami ve stupni 1 (broušení). Přebruste čepel ve stupni 1 pouze tehdy, když leštění ve stupni 2 trvá příliš dlouho nebo je nutné čepel mnohokrát protáhnout drážkami ve stupni 2, aby byla dokonale ostrá. V takovém případě postupujte podle výše uvedených kroků.

# BROUŠENÍ TRADIČNÍ (JEDNOSTRANNĚ ZKOSENÉ) JAPONSKÉ ČEPELE

---



Tradiční japonské nože jsou jednostranně zpracované a mají v novém stavu širokou fazetu na jedné straně čepele. Existuje velké množství výrobců tohoto typu nožů, které se používají při přípravě sashimi. Fazeta (fazeta A) vytvořená výrobcem probíhá zpravidla v úhlu přibližně 10 stupňů, existují však i výjimky; úhel nepodléhá žádným výrobním normám. Japonské nože jednotlivých výrobců se také velmi liší designem a detaily ve struktuře, mají však přesto určité znaky společné. Ostří sestává z malé hlavní fazety na přední straně čepele a mnohem menší sekundární mikrofazety na zadní straně. Zpravidla je nutné použít lupu, abyste viděli mikrofazetu na zadní straně. Zadní strana je v závislosti na výrobci plochá nebo – což je rozšířenější – mírně zaoblená, aby bylo možné vytvořit účinnou mikrofazetu jako část ostří. Kvůli neexistující normě je zpravidla běžné ruční ostření těchto nožů obtížné, vyžaduje mnoho času a je spojeno s velkou námahou. Model ostříče nožů CX110 značky Graef je konstruován tak, aby s výjimkou velmi silných nožů nabrousil všechny moderní a tradiční asijské čepele tak, aby ostří vypadalo jako nové.

Než začnete s broušením tradiční čepele, důkladně si ji prohlédněte, abyste se ujistili, že se jedná o tradiční jednostranně zkosenou čepel. Nezapomeňte přitom určit orientaci nože. Je důležité dodržovat při broušení přesný postup, neboť jen tak dosáhnete u tradiční čepele optimálního ostří.

**Pokyn:** Nepokoušejte se v modelu ostříče nožů CX110 brousit tradiční čepele, které jsou silnější než 3 mm (u takto silných čepelí by bylo obtížné kontrolovat úhel broušení.)

Ještě jednou zkontrolujte, kterou stranu čepele výrobce opatřil fazetou A. Vezměte nůž do ruky (jako byste jím chtěli krájet); když se široká fazeta nachází na pravé straně čepele, jedná se o nůž pro praváky.

U nožů pro praváky začnete s leštěním v levé drážce ve stupni 2, takže s leštícím diskem přijde do styku pouze zkosená (pravá strana ostří).

## **KROK 1 – LEŠTĚNÍ VE STUPNI 2 (NŮŽ PRO PRAVÁKY)**

Protáhněte čepel po celé její délce přibližně desetkrát (jedno protažení čepel o délce 12 cm by mělo trvat asi tři sekundy, u delších čepelí je nutná přiměřeně delší doba) levou drážkou stupně 2. Prstem zkontrolujte, zda se na zadní straně čepel vytvořila ostrá hrana. (Hrana je velmi tenká.) Pokud se žádná ostrá hrana nevytvořila, protáhněte čepel ještě desetkrát levou drážkou. Pokud se ani poté nevytvořila ostrá hrana, proveďte krok 2; v opačném případě krok 2 vynechejte a přejděte rovnou ke kroku 3.

## **KROK 2 – BROUŠENÍ VE STUPNI 1 (NŮŽ PRO PRAVÁKY)**

Pokud se Vám nedaří vytvořit ve stupni 2 ostrou hranu, jak je popsáno v kroku 1, musíte ostří nabrousit ve stupni 1. Postupujte následovně: Protože máte tradiční nůž pro praváky, smíte brousit pouze v levé drážce stupně 1. Počet protažení závisí na tom, jak je čepel tupá. Méně ostrou čepel musíte protáhnout drážkou vícekrát.

Desetkrát protáhněte čepel levou drážkou stupně 1 a poté zkontrolujte, zda se na zadní straně čepel vytvořila ostrá hrana. (Ostrá hrana vytvořená ve stupni 1 je nepatrná, přesto ji lze prstem dobře rozeznat.) Ujistěte se, že ostrá hrana probíhá po celé délce čepel. Pokud chybí nebo se vytvořila pouze částečně, protáhněte čepel levou drážkou ještě několikrát. Po každých pěti tazích zkontrolujte, zda se ostrá hrana vytvořila. Dvacet až třicet protažení čepel levou drážkou by mělo stačit, aby se vytvořila ostrá hrana; je nepravděpodobné, že byste potřebovali více než padesát protažení čepel levou drážkou. Když se vytvoří ostrá hrana, přejděte ke kroku 3.

## **KROK 3 – VYTVOŘENÍ KONEČNÉHO OSTŘÍ (NŮŽ PRO PRAVÁKY)**

- a. Proveďte pět pravidelných protažení levou drážkou stupně 2.
- b. Ved'te čepel rovnoměrným tahem pravou drážkou stupně 2, aby se vytvořila mikrohrana podél zadní strany ostří.
- c. Proveďte několikrát dva rychlé tahy (jeden tah by měl trvat jednu sekundu) za sebou ve stupni 2, střídavě levou a pravou drážkou. Rychlé protažení čepel mezi velmi jemnými diamantovými kotouči vyleští fazetu na přední straně čepel a mikrofazetu na zadní straně, takže vznikne velmi ostrá řezná hrana.
- d. Pomocí tenkého papíru pečlivě zkontrolujte ostrost čepel. Čepel musí být ostrá jako břitva. Pokud čepel není dostatečně ostrá, opakujte krok 3c a poté znovu zkontrolujte ostrost čepel.

## **PŘEOSTŘENÍ TRADIČNÍ JAPONSKÉ ČEPELE (NŮŽ PRO PRAVÁKY)**

Obecně můžete třemi nebo čtyřmi rychlými dvojitými tahy, střídavě levou a pravou drážkou stupně 2, přeostřit čepel. V případě potřeby tento postup opakujte, aby Váš nůž byl neustále ostrý jako břitva.

Pokud při ostření pouze ve stupni 2 trvá příliš dlouho, než čepel získá perfektní ostrost, nebo pokud se na čepeli vyskytují nerovnosti, musíte čepel dobrousit ve stupni 1. V takovém případě používejte pouze levou drážku stupně 1. Obvykle zjistíte, že stačí přibližně pět protažení nože ve stupni 1, aby dobroušení ve stupni 2 šlo rychleji. Poté se vraťte opět ke stupni 2 a proveďte několik rychlých dvojitých tahů, střídavě levou a pravou drážkou, abyste tak doladili ostrost čepele.

## **OSTŘENÍ TRADIČNÍCH ČEPELÍ U NOŽŮ PRO LEVÁKY**

Postup při ostření nožů pro leváky je stejný jako u nožů pro praváky, musí se však používat jiná drážka (pravá místo levé a naopak). Pokud se u nože pro praváky používá levá drážka, musíte při broušení nože pro leváky používat pravou drážku. Pokud se při broušení nože pro praváky používá pravá drážka, u nože pro leváky musíte použít drážku levou.

# JAK OPATŘIT EVROPSKÉ/AMERICKÉ NOŽE ASIJSKÝM OSTRÍM

Když máte nůž evropské nebo americké značky, můžete relativně jednoduchým způsobem změnit jeho ostří na oboustranně zkosené v mírném úhlu.

Mějte však na paměti, že přednost asijských nožů spočívá v tenčím průřezu typicky asijské čepel v oblasti zkosení řezné hrany a v mělčím úhlu náklonu každé fazety (přibližně 15°). Když je evropský nebo americký nůž silný a vykazuje v horní části ostří značnou tloušťku, nikdy nedosáhne kvalit asijského nože. Musí to být nůž s velmi tenkou čepelí, jejíž fazeta je tak nabroušená, že se uplatní přednosti asijského ostří. Pokud tedy chcete přebrousit čepel evropského nebo amerického nože na asijskou, měli byste si vybrat nůž s tou nejtenčí čepelí, například tenký nůž pro řemeslníky nebo kutily nebo kuchyňský nůž na krájení či loupání.

Pokud chcete přebrousit evropský nebo americký nůž na asijský, bruste nejprve ve stupni 1 podle následujícího popisu:

## PRVNÍ KROK: BROUŠENÍ VE STUPNI 1

Protáhněte čepel po celé její délce levou a pravou drážkou stupně 1, vždy střídavě pravou a levou drážkou. (Jedno protažení čepel o délce 12 cm by mělo trvat přibližně tři sekundy.) Pro dokonalé přebroušení ostří tenké čepel v novém úhlu musíte provést přibližně dvacet dvojitých tahů. Zkontrolujte, zda se vytvořila ostrá hrana, a proveďte další tahy, dokud se malá ostrá hrana nevytvoří po celé délce ostří. Poté přejděte ke stupni 2 a postupujte následovně:

## LEŠTĚNÍ VE STUPNI 2

- Proveďte přibližně pět až sedm dvojitých tahů ve stupni 2, vždy střídavě levou a pravou drážkou. (Jedno protažení čepel o délce 12 cm by mělo trvat přibližně tři sekundy.)
- Poté proveďte čtyři rychlé dvojité tahy, střídavě levou a pravou drážkou. (Jedno protažení čepel o délce 12 cm by mělo trvat jednu sekundu.)
- Zkontrolujte, zda je čepel dostatečně ostrá. Pokud chcete, aby čepel byla ještě ostřejší, proveďte ještě několik tahů jako v kroku b a poté znovu zkontrolujte ostrost čepel.

## PŘEOSTŘENÍ EVROPSKÝCH/AMERICKÝCH ČEPELÍ

Přeostření proveďte ve stupni 2 (leštění) podle popisu výše. Čepel můžete přeostřit přibližně desetkrát pouze za použití stupně 2. Po několikerém vyleštění přebrousíte čepel ve stupni 1, aby šlo přeostření rychleji. Proveďte ve stupni 1 přibližně pět dlouhých střídavých dvojitých tahů a zkontrolujte, zda se vytvořila ostrá hrana. Pokud ano, přejděte ke stupni 2 a vyleštíte čepel podle popisu výše.

# POPIS ASIJSKÝCH A EVROPSKÝCH/AMERICKÝCH ČEPELÍ

---



Evropské/americké čepele mají všeobecně robustnější, silnější průřez než jemnější a tenčí moderní asijské čepele. V obchodech je nabízeno velké množství nožů těchto typů. Některé evropské/americké čepele jsou ve skutečnosti velmi tenké, zatímco některé asijské nože mají silnější průřez a jsou tak vhodné pro hrubší práce.

## 1. MODERNÍ ASIJSKÉ NOŽE

Nejrozšířenější asijské čepele, tenké a lehké nože „santoku“, „usaba“ nebo „nakiri“, jsou zpravidla zkosené po obou stranách (jsou naostřené na obou stranách čepele), jak je vidět na obrázku vlevo. Příležitostně můžete v obchodech nalézt i nože „santoku“ s pouze jednou fazetou, v USA jsou však k vidění spíše zřídka. Existují ještě jiné, trochu těžší, asijské nože zkosené po obou stranách, a to nože „deba“ a „gyutou“ rozšířené v Asii a sloužící k nasekání hlíz zeleniny na malé kousky, k čištění zeleniny a filetování či krájení masa. Jedná se především o asijské kuchyňské nože, které jsou určené k hrubším čistícím pracím. Čínský sekáček patří také do této kategorie.

## 2. TRADIČNÍ JAPONSKÉ NOŽE

Tradiční japonský nůž je zkosený pouze na jedné straně čepele, má v novém stavu nad malou fazetou ostří širokou fazetu A po jedné straně čepele. Tyto nože se v obchodech nabízejí ve dvou verzích: Jako nože pro praváky nebo leváky, jak můžete vidět vlevo. Fazeta vybroušená výrobcem na novém noži probíhá zpravidla v úhlu přibližně 10 stupňů. Nejrozšířenější příklad pro tento typ čepele je nůž „sashimi“, známý také pod označením „yanagi“ nebo „sujihiki“. Tato velmi dlouhá, ostrá čepel se ideálně hodí ke krájení velmi tenkých plátků syrového tuňáka nebo lososa. Zadní strana této čepele je zpravidla vybroušena mírně dutě. Úzká fazeta ostří pouze na jedné straně (na přední straně) čepele v úhlu od přibližně 15 do 20 stupňů probíhá přes celou délku čepele „sashimi“, takže vzniká geometrie ostří. Obvykle je na zadní straně čepele vybroušená výrazně užší mikrofazeta (sotva viditelná), aby hotové ostří bylo ještě ostřejší.

Široká fazeta A vybroušená výrobcem slouží k odklonění krájeného plátku od nože.

### 3. EVROPSKÉ/AMERICKÉ ČEPELE

Většina evropských/amerických nožů (viz obrázky vlevo) má průřez navržený pro hrubší práce, mezi všemi těmito známými noži však nalezneme exempláře s různou tloušťkou čepel. Některé z těchto nožů, například běžné kuchyňské, filetovací a řemeslnické nože, mají relativně tenký průřez, který je vhodný pro zamýšlené použití. Evropské/americké nože jsou zkosené po obou stranách (nabroušené na obou stranách čepel).

### DOPORUČENÍ

---

1. Před ostřením nebo přeastřením vždy nejprve odstraňte z nože zbytky pokrmů, tuků a jiných látek, které na noži ulpěly. Pokud je čepel špinavá, pečlivě ji před ostřením umyjte.
2. Na nůž vyvíjejte při ostření pouze mírný tlak směrem dolů – právě tolik, aby čepel přišla do styku s brusným kotoučem.
3. Protáhněte čepel ostříčem vždy doporučenou rychlostí a po celé délce čepel. Nikdy nepřerušujte pohyb čepel, když se právě dotýká brusných kotoučů.
4. Přesně dodržujte postup uvedený pro každý typ čepel, neboť jen tak dosáhnete těch nejlepších výsledků a prodloužíte životnost nože. Dodržení postupu je obzvláště důležité při ostření jednostranně zkosených tradičních čepelí.
5. Ostří čepel byste měli broušení držet v jedné rovině paralelně k desce stolu nebo k pracovní desce. Pokud chcete naostřit čepel oblého tvaru v oblasti špičky, lehce rukojeť nadzvedněte, když se při protahování čepel drážkou blížíte k oblasti špičky. Díky tomu se každý úsek ostří bude nacházet ve stejné výšce nad deskou stolu nebo pracovní deskou.
6. Může být užitečné čas od času vyčistit velmi jemný diamantový disk ve stupni 2. Jistým znakem toho, že je nutné vyčistit brusný disk, je nadměrné zpomalení ostření ve stupni 2. Pokud chcete vyčistit brusné disky, vytáhněte nejprve zástrčku napájecího kabelu spotřebiče ze zásuvky a poté odstraňte šedé plastové pružiny označené číslem 2, které slouží k držení nože. Zasuňte prst zezadu pod pružinu a pomalým, rovnoměrným tlakem ji nadzvedněte. Uvolní se přídržné čepy a s nimi i pružina. Dávejte pozor, abyste přídržné čepy neztratili. Navlhčete vatovou tyčinku isopropylalkoholem (čisticím alkoholem) a přiložte ji k brusnému disku. Otáčejte disk rukou a držte přitom vatovou tyčinku namočenou v alkoholu přiloženou k disku. Proveďte tak několik otáček. Po vyčištění každého disku opět nasadte na místo pružinu držící nůž a přídržné čepy.

7. Abyste se zdokonalili v zacházení s modelem ostříče nožů CX110 značky Graef, naučte se rozpoznávat ostrou hranu čepele. Můžete sice naostřit nůž docela dobře i bez znalosti této techniky, je to však nejlepší a nejrychlejší způsob zjistit, zda jste čepel v předchozích krocích dostatečně nabrousili. Předejdete tak zbytečnému broušení/leštění a přesto budete mít neustále dokonale ostré nože. Vhodným testem pro posouzení ostrosti čepele je krájení rajčete nebo řezání papíru.
8. Některé moderní asijské nože jsou vroubkované a některé moderní a tradiční asijské čepele jsou vyrobeny z damašské oceli, která má vrstvenou strukturu. Všechny tyto čepele se musí brousit podle zde uvedených pokynů s přihlédnutím k tomu, zda se jedná o moderní nože (se dvěma fazetami) nebo tradiční nože.

## **BĚŽNÁ ÚDRŽBA**

---

Není nutné ŽÁDNÉ mazání pohyblivých částí, motoru, ložisek ani brusných či leštících ploch. Na brusné disky se nelije žádná voda. Povrch spotřebiče můžete otřít vlhkým měkkým hadříkem. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, drátěnky ani drhnoucí prásky (abrazivní čisticí prostředky).

Přibližně jednou za rok byste měli odstranit kovový prach, který vzniká při broušení a hromadí se ve spotřebiči. Odstraňte malý pravoúhlý kryt čistícího otvoru na spodní straně spotřebiče. Nacházejí se tam kovové částičky, které jsou na vnitřní straně tohoto krytu přidržovány magnetem. Tyto kovové částičky můžete jednoduše setřít například papírovou utěrkou nebo odstranit pomocí kartáčku na zuby; poté opět nasadte kryt na místo. Pokud se ve spotřebiči nahromadilo větší množství kovového prachu kromě částíček na magnetu, můžete odstranit kryt a vytřást tyto částičky otvorem ve spodní části spotřebiče. Po vyčištění nasadte kryt s magnetem zpět na místo a upevněte jej.

## **ZÁKAZNICKÝ SERVIS**

Pokud Váš spotřebič značky Graef vykazuje poruchu, obraťte se na odborného prodejce nebo na zákaznický servis Graef na telefonním čísle 02932-9703677 nebo nám napište e-mail na [service@graef.de](mailto:service@graef.de)



## **LIKVIDACE SPOTŘEBIČE**

Tento spotřebič nelze na konci jeho životnosti zlikvidovat spolu s běžným domovním odpadem, viz symbol na spotřebiči a v návodu k obsluze. Materiály, ze kterých je spotřebič vyroben, lze recyklovat. Opětovným použitím, recyklací materiálů nebo jinými formami recyklace vysloužilých spotřebičů významně přispíváte k ochraně životního prostředí. Informace o vhodném sběrném místě Vám poskytne příslušný obecní úřad.

## **DVOULETÁ ZÁRUKA**

Pro tento výrobek poskytujete 24měsíční záruku na vady zapříčiněné výrobní nebo materiálovou chybou, a to počínaje datem prodeje. Záruka se nevztahuje na škody způsobené neodbornou manipulací nebo nevhodným používáním, jakož i na vady, které mají na funkci nebo hodnotu spotřebiče nepatrný vliv. Dále jsou ze záruky vyloučeny škody způsobené přepravou, pokud za ně neneseme odpovědnost. Nárok na záruční plnění ztrácíte i tehdy, pokud došlo k poškození spotřebiče v důsledku opravy, kterou jsme neprovedli my ani některý z našich zástupců. V případě oprávněné reklamace vadný výrobek podle našeho uvážení opravíme nebo vyměníme za výrobek bez vad.

## **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYN**

---

Pri používaní elektrospotrebičov je potrebné dodržiavať základné bezpečnostné pokyny vrátane nasledujúcich:

1. Prečítajte si celý návod na obsluhu.
2. Neponárajte ostrič nožov do vody ani inej tekutiny, predídete tak úrazu elektrickým prúdom.
3. Do ostriča nožov zasúvajte iba čisté čepele nožov.
4. Keď spotrebič nepoužívate, chcete ho vyčistiť, vykonať používateľskú údržbu alebo vymeniť jeho časti, odpojte ho najskôr od zdroja napájania.
5. Nedotýkajte sa pohyblivých častí spotrebiča.
6. Nepoužívajte spotrebič, ak došlo k poškodeniu prírodného kábla, sieťovej zástrčky alebo samotného spotrebiča, pokiaľ spotrebič spadol alebo vykazuje iné známky poškodenia. V takom prípade odošlite spotrebič do servisného strediska, ktoré vykoná opravu alebo elektrické prípadne mechanické nastavenie spotrebiča. Za tieto úkony môže byť účtovaný poplatok. Výmenu poškodeného prírodného kábla môže z bezpečnostných dôvodov vykonať iba výrobca alebo autorizované servisné stredisko Graef, lebo takáto výmena vyžaduje použitie špeciálneho náradia. Obráťte sa na predajcu, od ktorého ste spotrebič zakúpili.
7. **POZOR!** Tento spotrebič môže byť vybavený pólovou zástrčkou (jeden kolík je širší). Z bezpečnostných dôvodov môžete túto zástrčku zasunúť iba do pólovej zásuvky. Pokiaľ sa Vám nedarí celkom zasunúť zástrčku do zásuvky, zmeňte otočením zástrčky polohu kolíkov. Pokiaľ sa to stále nedarí, obráťte sa na elektrikára. V žiadnom prípade nesmiete zástrčku upravovať.

8. Používanie príslušenstva, ktoré nebolo zakúpené od spoločnosti Graef ani ňou nebolo odporučené, môže viesť k požiaru, úrazu elektrickým prúdom, poraneniu osôb alebo k majetkovým škodám.
9. Model ostriča nožov CX110 je určený na ostrenie ázijských nožov. Nepokúšajte sa používať spotrebič na ostrenie nožníc, sekier alebo iných čepelí, ktoré nie je možné ľahko zasunúť do ostriacich drážok.
10. Nenechávajte visieť prírodný kábel cez hranu stola alebo pracovnej dosky. Dbajte na to, aby prírodný kábel neprišiel do styku s horúcim povrchom.
11. Keď je ostrič nožov zapnutý (prepínač sa nachádza v polohe „ZAPNUTÉ“; na prepínači je viditeľný symbol červeného blesku), musí sa vždy nachádzať na stole alebo inom pevnom podklade.
12. POZOR: NOŽE, KTORÉ BOLI SPRÁVNE NABRÚSENÉ TÝMTO OSTRIČOM, SÚ OSTREJŠIE, AKO SI MYSLÍTE. ZAOBCHÁDZAJTE S NIMI TEDA S NAJVVÝŠŠOU OPATRNOSŤOU, PREDÍDETE TAK PRÍPADNÝM PORANENIAM. NIKDY NEKRÁJAJTE SMEROM K PRSTOM, RUKÁM ALEBO INÝM ČASTIAM TELA. NEPRECHÁDZAJTE PRSTAMI POZDĺŽ ČEPELE. SKLADUJTE NOŽE NA BEZPEČNOM MIESTE.
13. Nepoužívajte spotrebič vo vonkajšom prostredí.
14. Tento spotrebič môžu používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými vlastnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami iba vtedy, keď sa nachádzajú pod dozorom zodpovednej osoby alebo pokiaľ boli oboznámené so správnym a bezpečným používaním spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám s tým spojenými.
15. Nepoužívajte pri práci s ostričom nožov žiadna mazacie oleje, vodu ani iné mazacie látky.
16. Spotrebič je určený len pre domáce účely.

**TENTO NÁVOD NA OBSLUHU SI DÔKLADNE USCHOVAJTE.**

## DOBRE STE SA ROZHODLI

---

Spoločnosť Graef uvádza na trh model ostriča nožov CX110 určený pre ázijské nože, a to na základe požiadavky po precíznom nástroji, s ktorým by bolo možné uviesť čepele japonských a iných ázijských nožov do pôvodného ostrého stavu a nože tak krájali ako nové. Tento nový ostrič nožov je vybavený veľmi presnou kontrolou uhlov a technológií brúsenia Diamond Hone®, preto sa špičkoví kuchári na celom svete rozhodujú pre ostriče nožov značky Graef.

Oceníte kvalitu spracovania ostriča. Jemné a veľmi jemné diamantové brúsne kotúče, ktorými je ostrič nožov vybavený, perfektne nabrúsia a vyleštia tenké čepele ázijských nožov. Podľa pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu môžete taktiež zaopatriť ázijskou čepeľou akýkoľvek z Vašich tenších európskych alebo amerických nožov a potom touto plochou čepeľou nakrájať čokoľvek „ako maslo“. Na nasledujúcich stránkach je opísané, akým spôsobom sa týmto modelom ostriča nožov CX110 ostria tradičné japonské čepele.

Vďaka dokonale ostrému nožu pre Vás bude čírym potešením nakrájať obľúbené sushi, sashimi alebo zeleninu alebo vykostiť, nafiletovať prípadne nakrájať na malé kúsky čerstvo ulovené ryby.

### ÁZIJSKÉ NOŽE

Ázijské nože sa odlišujú od európskych a amerických nožov tým, že väčšina čepelí používaných v Ázii má v časti ostria tenší prierez. Bočné plochy sú navyše často naklonené pod menším uhlom, ako je to pri bežných európskych a amerických čepelí. Tenšia čepeľ za bočnými plochami ostria a plochy ostria zbiehajúce sa v plytkejšom uhle znižujú pri krájaní tenkých plátkov vynakladanú námahu. Preto sú taktiež ázijské nože citlivejšie a je potrebné ich v prípade častého používania taktiež vo výrazne kratších intervaloch brúsiť. Ázijské nože sú ideálne na spracovanie zeleniny, ako je krájanie na tenké plátky alebo sekanie nadrobno, hodia sa taktiež na filetovanie rýb a prípravu obľúbeného sushi a sashimi. Ďalšie informácie o dizajne ázijských nožov sú uvedené v časti tohto návodu venované opisu ázijských a európskych/amerických nožov.

## FUNKČNOSŤ OSTRIČA NOŽOV PRE ÁZIJSKÉ ČEPELE

Model ostriča nožov CX110 značky Graef je určený na brúsenie všetkých moderných japonských nožov, všetkých čínskych sekáčikov a kuchynských nožov aj tenších bežných japonských čepelí. Tento ostrič je vybavený brúsnyimi kotúčmi s jemnými a veľmi jemnými diamantovými čiastočkami, nie je preto určený na brúsenie veľmi hrubých nožov, ako sú nože „deba“, športové nože, hrubšie európske kuchynské nože, európske sekáčiky a niektoré hrubšie nože na sashimi. Tieto hrubšie nože môžete nabrúsiť napríklad pomocou modelov ostriča nožov CC120 a CC2000 značky Graef.

Model ostriča nožov CX110 pre ázijské nože je vybavený dvoma stupňami spracovania. V prvom stupni sa každá strana ostria nabrúsi v uhle približne 15° pomocou jemných diamantových čiastočiek. V druhom stupni spracovania sa ostrie vyleští v trochu širšom uhle pomocou veľmi jemných diamantových čiastočiek, aby si zachovalo hladší povrch. V stupni 1 aj v stupni 2 sa pravá a ľavá strana čepele spracováva vždy jednotlivo, čo umožňuje nabrúsenie a vyleštenie tradičnej japonskej čepele predovšetkým na skosenej strane.

Moderné japonské nože a čínske kuchynské nože by ste mali nabrúsiť a vyleštiť na obidvoch stranách čepele. Tradičná, jednostranne skosená japonská čepel' musí byť nabrúsená a vyleštená predovšetkým na prednej strane, ktorá má v novom stave veľmi širokú fazetu.

Prečítajte si prosím nasledujúce podrobné pokyny týkajúce sa postupu pri ostrení nožov, aby ste dosiahli optimálne výsledky a zároveň tieto špeciálne nože nepoškodili.

Neobsluhujte ostrič nožov zozadu. Vyvíjajte na nôž pri brúsení práve toľko tlaku, aby dochádzalo pri každom pretiahnutí noža ostričom k rovnomernému, stabilnému kontaktu čepele s brúsnyimi kotúčmi. Nadmerný tlak nie je potrebný a nevedie k rýchlejšiemu nabrúseniu. Dbajte na to, aby nedochádzalo k zarezaniu noža do plastového tela ostriča. Nechcené reznutie nožom do plastového tela však nemá žiadny vplyv na funkčnosť ostriča a nevedie ani k poškodeniu čepele.

Pretiahnite čepel' najskôr cvične ostričom nepripojeným k elektrickej sieti. Zasuňte čepel' noža rovnomerne bez veľkého tlaku do ľavej drážky medzi uhlové vodítko stupňa 1 a plastovú prídržnú pružinu. Nôž pritom nenakláňajte.

Zatlačte nôž dole do drážky, pokým pocítite, že sa dotýka diamantového brúsneho kotúča. Pritiahnite nôž ku sebe a rukoväť mierne nadvihnite, keď sa blížite ku špičke. Získate tak cit pre napätie pružiny. Vyberte nôž zo spotrebiča a prečítajte si informácie týkajúce sa typu nože, ktorý chcete nabrúsiť.

# BRÚSENIE MODERNÝCH ÁZIJSKÝCH NOŽOV

---



Skôr ako pristúpite k brúseniu moderných ázijských nožov, prečítajte si prosím opis ázijských a európskych/amerických čepelí na stranách 9 a 10, aby ste sa uistili, že Váš nôž má naozaj obojstranne skosenú čepel'. Všetky obojstranne skosené ázijské čepele sú označované ako moderné čepele. Väčšina bežných ázijských čepelí dostupných v obchodoch, ako sú nože „usaba“ („nakiri“) a „santoku“, má moderný dizajn s obojstranným skosením. Pokiaľ je Váš obojstranne skosený nôž veľmi tenký a má relatívne novú čepel', nie je potrebné predbrúsenie (stupeň spracovania 1); môžete čepel' rovno vyleštiť. V takom prípade začnite rovno so stupňom 2, kde dôjde k vylešteniu ostria pomocou veľmi jemných diamantových čiastočiek. Pripojte ostrič nožov k elektrickej sieti a naostrite nôž pomocou stupňa 2. Postupujte pritom nasledovne:

## LEŠTENIE OSTRIA POMOCOU STUPŇA 2

- a. Pretiahnite čepel' ľavou drážkou stupňa 2 a potom pravou drážkou stupňa 2. Ved'te čepel' striedavo pravou a ľavou drážkou stupňa 2, dvakrát dvoma ťahmi. Pri čepeli s dĺžkou 12 cm by malo jedno pretiahnutie trvať približne 3 sekundy.
- b. Ved'te potom čepel' drážkou trikrát dvoma striedavými, rýchlymi ťahmi (pri čepeli s dĺžkou 12 cm trvá jedno pretiahnutie približne 1 sekundu).

Ak nôž ešte nie je dokonale ostrý, opakujte vyššie uvedené dva kroky. Potom opäť vyskúšajte, či je čepel' dostatočne ostrá. Pokiaľ nôž stále ešte nie je dokonale ostrý, bude rýchlejšie, keď ho najskôr predbrúsíte v stupni 1, a to nasledovne:

## **V PRÍPADE POTREBY PREDBRÚSTE ČEPEĽ V STUPNI 1**

- a. Pretiahnite čepeľ striedavo ľavou a pravou drážkou stupňa 1. Ved'te čepeľ približne trikrát dvoma ťahmi, pričom jedno pretiahnutie by malo trvať približne 3 sekundy. Dôkladne skontrolujte ostrie, aby ste videli, či sa vytvorila ostrá hrana. Vytvorená hrana je malá, pretože abrazívny materiál v stupni 1 je veľmi jemný. Hranu skontrolujete tak, že opatrne prejdete ukazovákom priečne cez ostrie. (Neprechádzajte prstom pozdĺž ostria, mohli by ste sa porezať.) Pokiaľ ste čepeľ naposledy pretiahli pravou drážkou, vznikne ostrá hrana iba na pravej strane (tak, ako nôž normálne držíte). To isté platí pre ľavú stranu. Pokiaľ sa na čepeľ vytvorila ostrá hrana, je cítiť ako drsné, zahnuté pokračovanie čepele; opačná strana čepele naopak pôsobí veľmi hladko. Keď sa ostrá hrana vytvorila pozdĺž celej čepele, vyleštíte čepeľ ešte v stupni 2.
- b. Pokiaľ nedošlo k vytvoreniu ostrej hrany, brúste ďalej v stupni 1, vždy striedavo v ľavej a pravej drážke, pokiaľ nevznikne malá hrana. Keď sa vytvorí ostrá hrana po celej dĺžke čepele, vyleštíte čepeľ podľa opisu vyššie v stupni 2.

## **OPÄTOVNÉ LEŠTENIE V STUPNI 2**

- a. Ved'te čepeľ trikrát dvoma ťahmi, vždy striedavo v pravej a ľavej drážke, takou rýchlosťou, aby jedno pretiahnutie čepele s dĺžkou 12 cm trvalo tri sekundy. Potom vykonajte trikrát dva rýchlejšie ťahy, vždy striedavo v ľavej a pravej drážke, pričom jedno pretiahnutie trvá približne jednu sekundu. Skontrolujte, či je čepeľ dostatočne ostrá.
- b. Pokiaľ čepeľ stále nie je dostatočne ostrá, vykonajte ešte niekoľko rýchlych dvojité ťahy (striedavo v pravej a ľavej drážke) v stupni 2, aby ste nôž dokonale nabrúsili.

## **PREOSTRENIE MODERNÝCH ÁZIJSKÝCH NÔŽOV**

Pokiaľ potrebujete preostriť nôž, postupujte podľa vyššie uvedeného opisu, začnite s leštením v stupni 2. Čepeľ by ste mali desaťkrát alebo ešte častejšie preleštiť v stupni 2, skôr ako ju bude potrebné pretiahnuť drážkami v stupni 1 (brúsenie). Prebrúste čepeľ v stupni 1 iba vtedy, keď leštenie v stupni 2 trvá veľmi dlho alebo je potrebné čepeľ viackrát pretiahnuť drážkami v stupni 2, aby bola dokonale ostrá. V takom prípade postupujte podľa vyššie uvedených krokov.

# BRÚSENIE TRADIČNEJ (JEDNOSTRANNE SKOSENEJ) JAPONSKEJ ČEPELE

---



Tradičné japonské nože sú jednostranne spracované a majú v novom stave širokú fazetu na jednej strane čepele. Existuje veľké množstvo výrobcov tohto typu nožov, ktoré sa používajú k príprave sashimi. Fazeta (fazeta A) vytvorená výrobcom prebieha spravidla v uhle približne 10 stupňov, existujú však aj výnimky; uhol nepodlieha žiadnym výrobným normám. Japonské nože jednotlivých výrobcov sa taktiež veľmi odlišujú dizajnom a detailmi v štruktúre, majú však napriek tomu určité znaky spoločné. Ostrie pozostáva z malej hlavnej fazety na prednej strane čepele a oveľa menšej sekundárnej mikrofazety na zadnej strane. Spravidla je potrebné použiť lupu, aby ste videli mikrofazetu na zadnej strane. Zadná strana je v závislosti od výrobcu plochá alebo – čo je rozšírenejšie – mierne zaoblená, aby bolo možné vytvoriť účinnú mikrofazetu ako časť ostria. Kvôli neexistujúcej norme je spravidla bežné ručné ostrenie týchto nožov veľmi ťažké, vyžaduje množstvo času a je spojené s veľkou námahou. Model ostriča nožov CX110 značky Graef je konštruovaný tak, aby s výnimkou veľmi hrubých nožov nabrúsil všetky moderné a tradičné ázijské čepele tak, aby ostrie vyzeralo ako nové.

Skôr ako začnete s brúsením tradičnej čepele, dôkladne si ju prezrite, aby ste sa uistili, že sa jedná o tradičnú jednostranne skosenú čepeľ. Nezabudnite pritom určiť orientáciu noža. Je dôležité dodržiavať pri brúsení presný postup, lebo iba tak dosiahnete pri tradičnej čepeli optimálne ostrie.

**Pokyn:** Nepokúšajte sa v modeli ostriča nožov CX110 brúsiť tradičné čepele, ktoré sú hrubšie ako 3 mm (pri takto hrubých čepeliach by bolo ťažké kontrolovať uhol brúsenia.)

Ešte raz skontrolujte, ktorú stranu čepele výrobca opatril fazetou A. Vezmite nôž do ruky (ako by ste ním chceli krájať); keď sa široká fazeta nachádza na pravej strane čepele, jedná sa o nôž pre pravákov.

Pri nožoch pre pravákov začnite s leštením v ľavej drážke v stupni 2, takže s leštiacim diskom príde do styku iba skosená (pravá strana ostria).

## **KROK 1 – LEŠTENIE V STUPNI 2 (NÔŽ PRE PRAVÁKOV)**

Pretiahnite čepeľ po celej jej dĺžke približne desaťkrát (jedno pretiahnutie čepele s dĺžkou 12 cm by malo trvať asi tri sekundy, pri dlhších čepeliach je potrebný primerane dlhší čas) ľavou drážkou stupňa 2. Prstom skontrolujte, či sa na zadnej strane čepele vytvorila ostrá hrana. (Hrana je veľmi tenká.) Pokiaľ sa žiadna ostrá hrana nevytvorila, pretiahnite čepeľ ešte desaťkrát ľavou drážkou. Pokiaľ sa ani potom nevytvorila ostrá hrana, vykonajte krok 2; v opačnom prípade krok 2 vynechajte a prejdite rovno na krok 3.

## **KROK 2 – BRÚSENIE V STUPNI 1 (NÔŽ PRE PRAVÁKOV)**

Pokiaľ sa Vám nedarí vytvoriť v stupni 2 ostrú hranu, ako je opísané v kroku 1, musíte ostrie nabrúsiť v stupni 1. Postupujte následovne: Pretože máte tradičný nôž pre pravákov, smiete brúsiť iba v ľavej drážke stupňa 1. Počet pretiahnutí závisí od toho, ako je čepeľ tupá. Menej ostrú čepeľ musíte pretiahnuť drážkou viackrát.

Desaťkrát pretiahnite čepeľ ľavou drážkou stupňa 1 a potom skontrolujte, či sa na zadnej strane čepele vytvorila ostrá hrana. (Ostrá hrana vytvorená v stupni 1 je nepatrná, napriek tomu je možné ju prstom dobre rozoznať.) Uistite sa, že ostrá hrana prebieha po celej dĺžke čepele. Pokiaľ chýba alebo sa vytvorila iba čiastočne, pretiahnite čepeľ ľavou drážkou ešte niekoľkokrát. Po každých piatich ťahoch skontrolujte, či sa ostrá hrana vytvorila. Dvadsať až tridsať pretiahnutí čepele ľavou drážkou by malo stačiť, aby sa vytvorila ostrá hrana; je nepravdepodobné, že by ste potrebovali viac ako päťdesiat pretiahnutí čepele ľavou drážkou. Keď sa vytvorí ostrá hrana, prejdite ku kroku 3.

## **KROK 3 – VYTVORENIE KONEČNÉHO OSTRIA (NÔŽ PRE PRAVÁKOV)**

- Vykonajte päť pravidelných pretiahnutí ľavou drážkou stupňa 2.
- Vedzte čepeľ rovnomerným ťahom pravou drážkou stupňa 2, aby sa vytvorila mikrohrana pozdĺž zadnej strany ostria.
- Vykonajte niekoľkokrát dva rýchle ťahy (jeden ťah by mal trvať jednu sekundu) za sebou v stupni 2, striedavo ľavou a pravou drážkou. Rýchle pretiahnutie čepele medzi veľmi jemnými diamantovými kotúčmi vyleští fazetu na prednej strane čepele a mikrofazetu na zadnej strane, takže vznikne veľmi ostrá rezná hrana.
- Pomocou tenkého papiera dôkladne skontrolujte ostrosť čepele. Čepeľ musí byť ostrá ako britva. Pokiaľ čepeľ nie je dostatočne ostrá, opakujte krok 3c a potom opäť skontrolujte ostrosť čepele.

## **PREOSTRENIE TRADIČNEJ JAPONSKEJ ČEPELE (NÔŽ PRE PRAVÁKOV)**

Všeobecne môžete tromi alebo štyrmi rýchlymi dvojitémi ťahmi, striedavo ľavou a pravou drážkou stupňa 2, preostriť čepeľ. V prípade potreby tento postup opakujte, aby Váš nôž bol neustále ostrý ako britva.

Pokiaľ pri ostrení iba v stupni 2 trvá veľmi dlho, kým čepeľ získa perfektnú ostrosť, alebo pokiaľ sa na čepeli vyskytujú nerovnosti, musíte čepeľ dobrúsiť v stupni 1. V takom prípade používajte iba ľavú drážku stupňa 1. Obvykle zistíte, že stačí približne päť pretiahnutí noža v stupni 1, aby dobrúsenie v stupni 2 išlo rýchlejšie. Potom sa vráťte opäť k stupňu 2 a vykonajte niekoľko rýchlych dvojité ťahov, striedavo ľavou a pravou drážkou, aby ste tak doladili ostrosť čepele.

## **OSTRENIE TRADIČNÝCH ČEPELÍ PRI NOŽOCH PRE ĽAVÁKOV**

Postup pri ostrení nožov pre ľavákov je rovnaký ako pri nožoch pre pravákov, musí sa však používať iná drážka (pravá namiesto ľavej a naopak). Pokiaľ sa pri noži pre pravákov používa ľavá drážka, musíte pri brúsení noža pre ľavákov používať pravú drážku. Pokiaľ sa pri brúsení noža pre pravákov používa pravá drážka, pri noži pre ľavákov musíte použiť drážku ľavú.

# AKO ZAOPATRIŤ EURÓPSKE/AMERICKÉ NOŽE ÁZIJSKÝM OSTRÍM

---

Keď máte nôž európskej alebo americkej značky, môžete relatívne jednoduchým spôsobom zmeniť jeho ostrie na obojstranne skosené v miernom uhle.

Majte však na pamäti, že prednosť ázijských nožov spočíva v tenšom priereze typicky ázijskej čepele v oblasti skosenia reznej hrany a v plytkejšom uhle náklonu každej fazety (približne 15°). Keď je európsky alebo americký nôž hrubý a vykazuje v hornej časti ostria značnú hrúbku, nikdy nedosiahne kvalitu ázijského noža. Musí to byť nôž s veľmi tenkou čepeľou, ktorej fazeta je tak nabrúsená, že sa uplatnia prednosti ázijského ostria. Pokiaľ teda chcete prebrúsiť čepeľ európskeho alebo amerického noža na ázijskú, mali by ste si vybrať nôž s tou najtenšou čepeľou, napríklad tenký nôž pre remeselníkov alebo kutilov alebo kuchynský nôž na krájanie alebo lúpanie. Pokiaľ chcete prebrúsiť európsky alebo americký nôž na ázijský, brúste najskôr v stupni 1 podľa nasledujúceho opisu:

## PRVÝ KROK: BRÚSENIE V STUPNI 1

Pretiahnite čepeľ po celej jej dĺžke ľavou a pravou drážkou stupňa 1, vždy striedavo pravou a ľavou drážkou. (Jedno pretiahnutie čepele s dĺžkou 12 cm by malo trvať približne tri sekundy.) Pre dokonalé prebrúsenie ostria tenkej čepele v novom uhle musíte vykonať približne dvadsať dvojité ťahov. Skontrolujte, či sa vytvorila ostrá hrana, a vykonajte ďalšie ťahy, pokiaľ sa malá ostrá hrana nevytvorí po celej dĺžke ostria. Potom prejdite k stupňu 2 a postupujte následovne:

## LEŠTENIE V STUPNI 2

- Vykonajte približne päť až sedem dvojitých ťahov v stupni 2, vždy striedavo ľavou a pravou drážkou. (Jedno pretiahnutie čepele s dĺžkou 12 cm by malo trvať približne tri sekundy.)
- Potom vykonajte štyri rýchle dvojité ťahy, striedavo ľavou a pravou drážkou. (Jedno pretiahnutie čepele s dĺžkou 12 cm by malo trvať jednu sekundu.)
- Skontrolujte, či je čepeľ dostatočne ostrá. Pokiaľ chcete, aby čepeľ bola ešte ostrejšia, vykonajte ešte niekoľko ťahov ako v kroku b a potom opäť skontrolujte ostrosť čepele.

## PREOSTRENIE EURÓPSKYCH/AMERICKÝCH ČEPELÍ

Preostrenie vykonajte v stupni 2 (leštenie) podľa opisu vyššie. Čepeľ môžete preostriť približne desaťkrát iba za použitia stupňa 2. Po niekoľkonásobnom vyleštení prebrúste čepeľ v stupni 1, aby išlo preostrenie rýchlejšie. Vykonajte v stupni 1 približne päť dlhých striedavých dvojitých ťahov a skontrolujte, či sa vytvorila ostrá hrana. Pokiaľ áno, prejdite k stupňu 2 a vyleštíte čepeľ podľa opisu vyššie.

# OPIS ÁZIJSKÝCH A EURÓPSKYCH/AMERICKÝCH ČEPELÍ

---



Európske/americké čepele majú všeobecne robustnejší, hrubší prierez ako jemnejšie a tenšie moderné ázijské čepele. V obchodoch je veľké množstvo nožov týchto typov. Niektoré európske/americké čepele sú v skutočnosti veľmi tenké, zatiaľ čo niektoré ázijské nože majú hrubší prierez a sú tak vhodné pre hrubšie práce.

## 1. MODERNÉ ÁZIJSKÉ NOŽE

Najrozšírenejšie ázijské čepele, tenké a ľahké nože „santoku“, „usaba“ alebo „nakiri“, sú spravidla skosené po oboch stranách (sú naoštrené na oboch stranách čepele), ako je vidieť na obrázku vľavo. Príležitostne môžete v obchodoch nájsť aj nože „santoku“ s iba jednou fazetou, v USA sú však k dostaniu veľmi zriedka. Existujú ešte iné, trochu ťažšie, ázijské nože skosené po oboch stranách, a to nože „deba“ a „gyutou“ rozšírené v Ázii a slúžiace k nasekaniu hlúz zeleniny na malé kúsky, na čistenie zeleniny a filetovanie prípadne krájanie mäsa. Jedná sa predovšetkým o ázijské kuchynské nože, ktoré sú určené k hrubším čistiacim prácam. Čínsky sekáčik patrí taktiež do tejto kategórie.

## 2. TRADIČNÍ JAPONSKÉ NOŽE

Tradičný japonský nôž je skosený iba na jednej strane čepele, má v novom stave nad malou fazetou ostria širokú fazetu A po jednej strane čepele. Tieto nože sa v obchodoch predávajú v dvoch verziách: Ako nože pre pravákov alebo ľavákov, ako môžete vidieť vľavo. Fazeta vybrúsená výrobcom na novom noži prebieha spravidla v uhle približne 10 stupňov. Najrozšírenejší príklad pre tento typ čepele je nôž „sashimi“, známy taktiež pod označením „yanagi“ alebo „sujihiki“. Táto veľmi dlhá, ostrá čepeľ sa ideálne hodí na krájanie veľmi tenkých plátkov surového tuniaka alebo lososa. Zadná strana tejto čepele je spravidla vybrúsená mierne duto. Úzka fazeta ostria iba na jednej strane (na prednej strane) čepele v uhle od približne 15 do 20 stupňov prebieha cez celú dĺžku čepele „sashimi“, takže vzniká geometria ostria. Obvykle je na zadnej strane čepele vybrúsená výrazne užšia mikrofazeta (sotva viditeľná), aby hotové ostrie bolo ešte ostrejšie.

Široká fazeta A vybrúsená výrobcom slúži na odklonenie krájaného plátku od noža.

### 3. EURÓPSKE/AMERICKÉ NOŽE

Väčšina európskych/amerických nožov (viď obrázok vľavo) má prierez navrhnutý pre hrubšie práce, medzi všetkými týmito známymi nožmi však nájdeme exempláre s rôznou hrúbkou čepele. Niektoré z týchto nožov, napríklad bežné kuchynské, filetovacie a remeselnícke nože, majú relatívne tenký prierez, ktorý je vhodný na zamýšľané použitie. Európske/americké nože sú skosené po oboch stranách (nabrúsené na oboch stranách čepele).

### ODPORÚČANIA

---

1. Pred ostrením alebo preostrením vždy najskôr odstráňte z noža zvyšky pokrmov, tukov a iných látok, ktoré sú na noži. Pokiaľ je čepeľ špinavá, dôkladne ju pred ostrením umyte.
2. Na nôž vyvíjajte pri ostrení iba mierny tlak smerom dole – práve toľko, aby čepeľ prišla do styku s brúsnyim kotúčom.
3. Pretiahnite čepeľ ostričom vždy odporúčanou rýchlosťou a po celej dĺžke čepele. Nikdy neprerušujte pohyb čepele, keď sa práve dotýka brúsnych kotúčov.
4. Presne dodržiavajte postup uvedený pre každý typ čepele, lebo iba tak dosiahnete tých najlepších výsledkov a predĺžite životnosť noža. Dodržanie postupu je veľmi dôležité pri ostrení jednostranne skosených tradičných čepelí.
5. Ostrie čepele by ste mali pri brúsení držať v jednej rovine paralelne k doske stola alebo k pracovnej doske. Pokiaľ chcete naostriť čepeľ oblého tvaru v oblasti špičky, zľahka rukoväť nadvihnite, keď sa pri preťahovaní čepele drážkou blížite k oblasti špičky. Vďaka tomu sa každý úsek ostria bude nachádzať v rovnakej výške nad doskou stola alebo pracovnou doskou.
6. Môže byť užitočné raz za čas vyčistiť veľmi jemný diamantový disk v stupni 2. Istým znakom toho, že je potrebné vyčistiť brúsny disk, je nadmerné spomalenie ostrenia v stupni 2. Pokiaľ chcete vyčistiť brúsne disky, vytiahnite najskôr zástrčku prívodného kábla spotrebiča zo zásuvky a potom odstráňte sivé plastové pružiny označené číslom 2, ktoré slúžia k držaniu noža. Zasuňte prst zozadu pod pružinu a pomalým, rovnomerným tlakom ju nadvihnite. Uvoľnia sa prídržné čapy a s nimi aj pružina. Dávajte pozor, aby ste prídržné čapy nestratili. Navlhčite vatovú tyčinku izopropylalkoholom (čistiacim alkoholom) a priložte ju k brúsному disku. Otáčajte disk rukou a držte pritom vatovú tyčinku namočenú v alkohole priloženú k disku. Vykonajte tak niekoľko otáčok. Po vyčistení každého disku opäť nasadte na miesto pružinu držiacu nôž a prídržné čapy.

7. Aby ste sa zdokonalili v zaobchádzaní s modelom ostriča nožov CX110 značky Graef, naučte sa rozpoznávať ostrú hranu čepele. Môžete naostriť nôž celkom dobre aj bez znalosti tejto techniky, je to však najlepší a najrýchlejší spôsob zistiť, či ste čepeľ v predchádzajúcich krokoch dostatočne nabrúsili. Predídete tak zbytočnému brúseniu/lešteniu a budete mať neustále dokonale ostré nože. Vhodným testom pre posúdenie ostrosti čepele je krájanie paradajky alebo rezanie papiera.
8. Niektoré moderné ázijské nože sú vrúbkované a niektoré moderné a tradičné ázijské čepele sú vyrobené z damašskej ocele, ktorá má vrstvenú štruktúru. Všetky tieto čepele sa musia brúsiť podľa tu uvedených pokynov s prihliadnutím k tomu, či sa jedná o moderné nože (s dvoma fazetami) alebo tradičné nože.

## **BEŽNÁ ÚDRŽBA**

---

Nie je potrebné ŽIADNE mazanie pohyblivých častí, motora, ložísk ani brúsnych alebo leštiacich plôch. Na brúsne disky sa neleje žiadna voda. Povrch spotrebiča môžete utrieť vlhkou mäkkou handričkou. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, drôtenky ani drsné pásy (abrazívne čistiace prostriedky).

Približne raz za rok by ste mali odstrániť kovový prach, ktorý vzniká pri brúsení a hromadí sa v spotrebiči. Odstráňte malý pravouhlý kryt čistiaceho otvoru na spodnej strane spotrebiča. Nachádzajú sa tam kovové čiastočky, ktoré sú na vnútornej strane tohto krytu pridržiavané magnetom. Tieto kovové čiastočky môžete jednoducho zotrieť napríklad papierovou utierkou alebo odstrániť pomocou kefy na zuby; potom opäť nasadte kryt na miesto. Pokiaľ sa v spotrebiči nahromadilo väčšie množstvo kovového prachu okrem čiastočiek na magnet, môžete odstrániť kryt a vytriasť tieto čiastočky otvorom v spodnej časti spotrebiča. Po vyčistení nasadte kryt s magnetom späť na miesto a pripevnite ho.

## **ZÁKAZNÍCKY SERVIS**

Pokiaľ Váš spotrebič značky Graef vykazuje poruchu, obráťte sa na odborného predajcu alebo na zákaznícky servis Graef na telefónnom čísle 02932-9703677 alebo nám napíšte e-mail na [service@graef.de](mailto:service@graef.de)



### **LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA**

Tento spotrebič nie je možné na konci jeho životnosti zlikvidovať spolu s bežným domácim odpadom, viď symbol na spotrebiči a v návode na obsluhu. Materiály, z ktorých je spotrebič vyrobený, je možné recyklovať. Opätovným použitím, recykláciou materiálov alebo inými formami recyklácie starých spotrebičov významne prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o vhodnom zbernom mieste Vám poskytne príslušný úrad.

### **DVOJROČNÁ ZÁRUKA**

Pre tento výrobok poskytujeme 24 mesačnú záruku na poruchy zapríčinené výrobnou alebo materiálovou chybou, a to počnúc dátumom predaja. Záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené neodbornou manipuláciou alebo nevhodným používaním, ako aj na poruchy, ktoré majú na funkciu alebo hodnotu spotrebiča nepatrný vplyv. Ďalej sú zo záruky vylúčené škody spôsobené prepravou, pokiaľ za ne nenesieme zodpovednosť. Nárok na záručné plnenie strácate aj vtedy, pokiaľ došlo k poškodeniu spotrebiča v dôsledku opravy, ktorú sme nevykonali my ani niektorý z našich zástupcov. V prípade oprávnenej reklamácie poškodený výrobok podľa nášho uváženia opravíme alebo vymeníme za nový výrobok.



Od roku 1920

Gebr. Graef GmbH & Co. KG  
Donnerfeld 6  
59757 Arnsberg

Tel. 0 29 32 / 97 03 - 0  
Fax 0 29 32 / 97 03 - 90  
Email: [info@graef.de](mailto:info@graef.de)  
[www.graef.de](http://www.graef.de)