Multifunkční ruční ostřička nožů a nůžek 3v1 s nastavitelným úhlem 14°–24°

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



FUNKCE	ÚHLOVÝ ROZSAH	SEGMENTY	RUKOJEŤ
3v1 nože i nůžky	14° až 24°	Karbid, keramika	Soft-Grip protiskluz

KLÍČOVÉ PŘEDNOSTI A TECHNICKÉ INOVACE OSTŘIČKY KD12696

- **Otočný volič pro plynulé nastavení úhlu ostření 14° až 24°:** Umožňuje obnovit původní tovární úhel ostří pro jemné asijské i robustní evropské nože.
- **Třístupňový brousicí systém pro kompletní renovaci čepele:** Kombinace hrubého wolfram-karbidu, jemné keramiky a diamantové drážky na nůžky.
- **Hrubé broušení břity z karbidu wolframu (Coarse):** Agresivní obnova tupého, zaobleného nebo mírně vyštípnutého ostří v několika tazích.
- **Finální leštění a zjemnění keramickými destičkami (Fine):** Odstranění jehly, vyhlazení mikroskopických nerovností a dosažení žiletkového brusu.
- **Samostatná diamantová drážka pro ostření nůžek:** Rychlé navrácení ostrosti kancelářským, krejčovským i kuchyňským nůžkám.
- **Bezpečná konstrukce s protiskluzovou základnou:** Ergonomické držadlo s ochranou prstů a masivní pryžový spodek zabraňující posunu po stole.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO PRÁCI S OSTRÝMI ČEPELEMI

Ostření nožů vyžaduje maximální soustředění a opatrnost. Nástroj vždy umístěte na rovný, čistý a suchý stůl. Při ostření veďte čepel nože drážkou VÝHRADNĚ SMĚREM K SOBĚ (od paty čepele ke špičce) plynulým tahem. Nikdy netlačte nůž směrem od sebe ani se v drážce nepohybujte vratným pohybem tam a zpět! Druhou ruku mějte vždy bezpečně položenu na ergonomickém madle brousku za ochrannou zábranou.

1. ÚVOD DO VÝROBKU A TECHNICKÉ PARAMETRY

Multifunkční ruční ostřička nožů a nůžek **KRAFT&DELE KD12696** představuje moderní, vysoce univerzální nástroj pro kompletní renovaci a udržování dokonalé ostrosti všech typů ocelových nožů s hladkým ostřím a dílenských i domácích nůžek. Klíčovou předností přístroje je patentovaný otočný mechanismus plynulého nastavení vrcholového úhlu broušení v rozsahu **od 14° do 24°**, což umožňuje přesně respektovat původní tovární geometrii jak tenkých asijských čepelí, tak robustních loveckých nožů.

KOMPLETNÍ TECHNICKÁ SPECIFIKACE OSTŘIČKY KD12696	
Modelové označení	KRAFT&DELE KD12696
Typ výrobku	Univerzální mechanický brousek nožů a nůžek s regulací úhlu
Rozsah nastavení úhlu fazety	14° až 24° (aretace otočným kolečkem s ryskami)
Brousicí stupně	1. Wolfram-karbid (hrubý) | 2. Keramika (jemný) | 3. Diamant (nůžky)
Vhodné typy čepelí	Šéfkuchařské nože, filetovací nože, nože na maso, outdoor nože, nůžky
Nevhodné pro	Nože s vlnitým/zubatým ostřím (chlebové) a nože s keramickou čepelí
Materiál pouzdra	Tvrzený polymer ABS + dekorační nerezové panely
Materiál úchopu	Měkčený termoplast TPR (protiskluzová úprava)
Základna	Plně pogumovaná spodní část pro absorpci smykových sil
Údržba	Otření suchým měkkým hadříkem, zákaz mytí v myčce nádobí
Rozměry nástroje	Cca 280 × 75 × 45 mm
Hmotnost	Cca 270 g
EAN kód	5903957023953

2. TŘÍSTUPŇOVÝ BROUSICÍ SYSTÉM A MATERIÁLOVÉ SLOŽENÍ

Přístroj disponuje třemi specializovanými drážkami osazenými odlišnými brousicími segmenty:

- **1. stupeň COARSE (Wolfram-karbid):** Dvě křížově uložené destičky ze slinutého karbidu wolframu o tvrdosti přes 70 HRC. Slouží k agresivnímu odebrání opotřebené oceli, vytvarování nové fazety a odstranění zubů u silně ztupených nožů.
- **2. stupeň FINE (Keramika ze zirkonia):** Vysoce jemné keramické tyčinky z oxidu zirkoničitého (ZrO_2). Slouží k odstranění mikroskopického otřepu (jehly), vyhlazení stop po karbidu a dosažení dokonalého žiletkového ostří.
- **3. specializovaný slot SCISSORS (Diamantový segment):** Unikátní drážka s plovoucí diamantovou destičkou přesně vedenou pod úhlem jednostranného ostří nůžek.
- **Otočný volič úhlu:** Centrální regulátor s přesným aretačním rastrem umožňuje jednoduchým pootočením změnit rozevření brousicích segmentů od 14° do 24°.

PROTISKLUZOVÁ ZÁKLADNA A ERGONOMIE

Spodní strana masivního šasi z ABS polymeru je opatřena celoplošnou podložkou z měkké termoplastické gumy TPR. V kombinaci s anatomicky klenutým madlem s bezpečnostní zábranou pro prsty zaručuje přístroj absolutní stabilitu na leštěné kuchyňské lince, skle i nerezovém stole.

1. ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA PŘI OSTŘENÍ ČEPELÍ

Broušení nožů je proces, při kterém se pracuje s extrémně ostrými nástroji vyvíjejícími řeznou sílu. Nedodržení správné techniky může vést k vyklouznutí nože a způsobení vážného řezného úrazu ruky.

KRITICKÁ PRAVIDLA PRO BEZPEČNÉ VEDENÍ NOŽE

1. **Výhradní směr tahu K SOBĚ:** Nůž táhněte v drážce VÝHRADNĚ směrem od paty čepele k její špičce (směrem k tělu obsluhy). Nikdy nezasouvejte nůž směrem dopředu od sebe!
2. **Zákaz vratného pohybu:** Nikdy neprovádějte střídavý pilovitý pohyb tam a zpět. Po dokončení tahu čepel zvedněte z drážky a znovu ji nasaďte patou na začátek.
3. **Pevný úchop madla:** Ruka, která nedrží nůž, musí pevně svírat ergonomické madlo ostřičky za ochranným štítkem. Nikdy nepřidržujte brousek shora za brousicí hlavu!
4. **Mírný, rovnoměrný přítlak:** Netlačte na nůž celou vahou těla – karbidové břity fungují na principu mikrořezu a nadměrný tlak způsobí vydření hlubokých vrypů do ostří.

2. ZÁKAZY A LIMITY POUŽITÍ PŘÍSTROJE KD12696

- **Zákaz pro vlnité a zoubkované nože:** Nikdy nepoužívejte ostřičku na chlebové nože s pilovým či vlnitým ostřím! Karbidové destičky by vylomily jednotlivé zuby.
- **Zákaz pro keramické nože:** Nože s čepelí z oxidu zirkoničitého jsou extrémně křehké – karbidový břit by keramickou čepel okamžitě roztříštil na kusy.
- **Zákaz pro dláta a mačety:** Nástroj není určen pro jednostranně zkosená truhlářská dláta ani pro těžké zakřivené mačety.

3. HYGIENA A ÚDRŽBA NA PRACOVIŠTI

Při ostření vzniká mikroskopický ocelový prach:

- **Očištění nože po broušení:** Po dokončení ostření nůž vždy důkladně omyjte teplou vodou s mycím prostředkem a osušte utěrkou. Zabráníte tím kontaminaci potravin kovovými částečkami!
- **Zákaz mytí v myčce nádobí:** Ostřičku KD12696 nikdy nevkládejte do myčky na nádobí. Mycí chemie a vysoká teplota znehodnotí protiskluzovou gumu a poškodí vnitřní pružinové mechanismy regulace úhlu.

BEZPEČNÉ ZKOUŠENÍ OSTROSTI

Nikdy nezkoušejte ostrost čepelí přejížděním bříškem prstu! K ověření ostrosti použijte test přeříznutím volně drženého listu kancelářského papíru nebo nakrojením slupky zralého rajčete bez vyvinutí tlaku.

1. GEOMETRIE ŘEZNÉ HRANY: KOMPROMIS MEZI OSTROSTÍ A ODOLNOSTÍ

Ostří nože je ve skutečnosti klín tvořený dvěma sbíhajícími se rovinami (fazetami). Úhel sevřený těmito rovinami (celkový vrcholový úhel ostří) určuje dvě protichůdné mechanické vlastnosti:

- **Malý vrcholový úhel (14° – 16°):** Vytváří extrémně tenký a ostrý klín. Nůž proniká měkkými potravinami (maso, ryby, zelenina) s minimálním odporem. Daň za ostrost je však nižší mechanická odolnost – při kontaktu s kostí nebo tvrdou podložkou se tenké ostří snadno vyhne nebo vyštípne.
- **Velký vrcholový úhel (20° – 24°):** Břit má masivní oporu materiálu za ostřím. Čepel vyniká obrovskou houževnatostí a odolností proti otupení i při sekání chrupavek, větví či tvrdého dřeva.

2. TABULKA DOPORUČENÝCH ÚHLŮ OSTŘENÍ PRO KD12696

Nastavený úhel	Typy nožů a mezinárodní standardy	Charakteristika řezu a doporučení
14° – 16°	Japonské a asijské nože (Santoku, Nakiri, Yanagiba), filetovací nože na ryby	Extrémní žiletková ostrost. Vyžaduje krájení na dřevěném prkénku, vyhýbat se kostem.
18° – 20°	Standardní evropské šéfkuchařské nože (Chef knife), nože na zeleninu, univerzální nože	Zlatý standard univerzální kuchyně. Vynikající kompromis mezi řezným výkonem a výdrží ostří.
22°	Těžké porcovací nože na maso, nože na mražené potraviny, outdoorové kapesní nože (EDC)	Zvýšená odolnost proti vyštípnutí. Snese hrubší zacházení v polních podmínkách.
24°	Těžké lovecké nože, tábornické nože, sekáčky na kosti, pracovní dílenské nože	Maximální houževnatost ostří schopná snést nárazy do tvrdých materiálů bez poškození.

3. TVORBA A ODSTRANĚNÍ JEHLY (BURR REMOVAL)

Při broušení v 1. stupni karbidem dochází k úběru kovu a na opačné straně břitu vzniká mikroskopický pružný přehnutý lem oceli – tzv. **jehla (otřep)**. Pokud byste nůž použili ihned po karbidu, jehla se při prvním řezu ohne na stranu a nůž se bude jevit jako tupý. Proto je **absolutně nezbytné** vždy dokončit proces v 2. stupni CERAMIC, který jehlu odlomí a fazetu dokonale vyleští do zrcadlového lesku.

PŘIZPŮSOBENÍ PŮVODNÍMU ÚHLU VÝROBCE

Pokud neznáte přesný původní tovární úhel vašeho nože, začněte na hodnotě 20°. Většina kvalitních evropských a světových nožů (Wüsthof, Zwilling, Victorinox, Tefal) je z výroby broušena právě pod celkovým úhlem 20°. Asijské nože (japonská ocel VG-10, AUS-8) nastavujte na 15° až 16°.

1. KOMPLETNÍ METODIKA OSTŘENÍ NOŽE VE DVOU FÁZÍCH

Pro dosažení profesionální ostrosti bez zbytečného úbytku drahocenné oceli nože dodržujte následující detailní pracovní postup:

KROK 1: NASTAVENÍ POŽADOVANÉHO ÚHLU

Uchopte otočný volič uprostřed těla přístroje a otočte jej tak, aby požadovaná hodnota úhlu (např. 20°) přesně lícovala s ryskou na šasi. Brousicí čelisti se automaticky rozevřou na přesný geometrický úhel.

KROK 2: HRUBÉ PROFILOVÁNÍ – SLOT COARSE (WOLFRAM-KARBID)

Vložte patu čepele (místo nejblíže rukojeti) svisle do drážky COARSE. Za mírného rovnoměrného tlaku táhněte nůž plynule k sobě až ke špičce. U zakřivené špičky nože zvedejte rukojeť mírně nahoru, aby břit zůstával neustále kolmý k segmentům. Proveďte **3 až 5 tahů** (u silně ztupených nožů max. 8 tahů). Z drážky budou padat jemné kovové spirálky.

KROK 3: JEMNÉ LEŠTĚNÍ A VYHLAZENÍ – SLOT FINE (KERAMIKA)

Přemístěte nůž do drážky FINE. Proveďte **4 až 6 velmi lehkých tahů** bez vyvíjení tlaku (stačí pouze vlastní váha nože). Keramické segmenty dokonale vyhladí mikroskopické stopy po karbidu a vytvoří žiletkové ostří.

KROK 4: OČIŠTĚNÍ ČEPELE A KONTROLNÍ TEST

Omyjte čepel vlažnou vodou a otřete utěrkou. Proveďte test přeříznutím papíru. Pokud nůž hladce prochází papírem bez zadrhávání, je perfektně naostřen.

2. PRAVIDELNÁ UDRŽOVACÍ PÉČE (POUZE SLOT FINE)

Pokud nůž není zcela tupý, nýbrž pouze ztratil své špičkové řezné vlastnosti běžným používáním, **nepoužívejte karbidový slot COARSE**! Pro pravidelnou týdenní údržbu stačí provést 3–4 lehké tahy výhradně v keramickém slotu FINE. Šetříte tím ocel nože a prodlužujete jeho životnost na desítky let.

VÝSTRAHA PŘED NADMĚRNÝM PŘÍTLAKEM V DRÁŽCE COARSE

Příliš velká síla vyvinutá na nůž v karbidové drážce může do čepele vytrhnout hluboké vrypy a vytvořit na ostří zvlněný povrch. Nůž veďte plynule a s citem – nechte pracovat extrémní tvrdost wolfram-karbidových destiček!

1. SPECIFIKA BROUŠENÍ NŮŽEK (JEDNOSTRANNÁ FAZETA)

Ostří nůžek funguje na zcela jiném principu než ostří nože. Zatímco nůž má oboustranný břit (klín ve tvaru písmene V), rameno nůžek má **striktně jednostrannou fazetu** pod úhlem cca 75°–80°, která se střihově míjí s protější plochou čepelí:

- **Zákaz použití nožových slotů:** Nikdy se nepokoušejte brousit nůžky v drážkách COARSE ani FINE pro nože! Vytvoření oboustranného břitu by nůžky nevratně zničilo (přestaly by stříhat a látku či papír by pouze žvýkaly).
- **Diamantový slot SCISSORS:** KD12696 obsahuje dedikovaný slot s pohyblivou diamantovou planžetou, která je přesně přizpůsobena ploché geometrii střihových čepelí.

2. TECHNOLOGICKÝ POSTUP OSTŘENÍ NŮŽEK KROK ZA KROKEM

POSTUP PRÁCE V DIAMANTOVÉM SLOTU:

1. Otevřete nůžky naplno a vložte jedno rameno do štěrbiny SCISSORS.
2. Přiložte břit nůžek naplocho k diamantovému segmentu.
3. Plynulým tahem přitáhněte nůžky k sobě (od středového šroubu ke špičce).
4. Opakujte tento pohyb **4 až 6krát** rovnoměrným tahem.
5. Otočte nůžky a stejným způsobem naostřete druhé rameno.
6. Po naostření několikrát nůžkami naprázdno přestřihněte ve vzduchu a následně vyzkoušejte střih na kusu papíru nebo tkaniny.

3. TYPY NŮŽEK VHODNÉ PRO OSTŘENÍ V KD12696

Kategorie nůžek	Kompatibilita	Doporučení pro ostření
Kuchyňské nůžky na drůbež / bylinky	Plně kompatibilní	Před ostřením důkladně odmastit od zbytků potravin
Kancelářské a školní nůžky	Plně kompatibilní	Stačí 3–4 lehké tahy pro obnovu ostří
Krejčovské nůžky na látky	Plně kompatibilní	Zaručuje čistý střih jemných látek bez třepení
Zahradnické nůžky na větve (bypass)	Částečně kompatibilní	Pouze pro rovné čepelky; masivní zakřivení nelze do drážky vložit
Klempířské nůžky na plech	**NEVHODNÉ!**	Příliš silné ocelové čelisti – hrozí poškození diamantové drážky

DŮLEŽITOST DOTAŽENÍ STŘEDOVÉHO ŠROUBU NŮŽEK

Pokud nůžky nestříhají správně, příčinou často není tupé ostří, nýbrž uvolněný středový šroub nebo nýt spojující obě ramena. Před ostřením zkontrolujte vůli – pokud se ramena od sebe při střihu odtahují, dotáhněte středový šroubek šroubovákem!

1. DIAGNOSTIKA BĚŽNÝCH POTÍŽÍ PŘI OSTŘENÍ A ŘEŠENÍ

Pokud po broušení nedosahujete očekávaných výsledků, prověřte následující nejčastější příčiny:

Zjištěný problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Nůž je po broušení stále tupý	Vynechán keramický stupeň FINE (přítomna jehla); málo tahů v karbidu	Zkontrolujte úhel. Proveďte 5 tahů v karbidu a následně 6 lehkých tahů v keramice.
Nůž v drážce drhne a zasekává se	Příliš silný tlak; nůž není veden svisle; vyštípnutý zub na čepeli	Odlehčete přítlak. Držte čepel přísně svisle kolmo k základně. Vést tah plynule.
Škrábance na leštěném boku čepele	Nůž byl v drážce nakláněn do stran; znečištěná drážka ocelovými šponami	Udržujte čepel přísně v ose. Vyklepejte ocelový prach ze slotů na papírový ubrousek.
Špička nože zůstává neostrá	Obsluha na konci tahu nezvedla rukojeť nože podél křivky špičky	Při dojezdu ke špičce plynule přizvedněte ruku, aby špička zůstala v kontaktu s břity.

2. ČIŠTĚNÍ BROUSICÍCH SEGMENTŮ A ODSTRANĚNÍ KOVOVÉHO PRACHU

Po naostření desítek nožů se v brousicí hlavě hromadí mikroskopické kovové piliny:

- **Odstranění prachu:** Otočte přístroj dnem vzhůru a lehkým poklepem o hranu stolu vyklepejte nahromaděný prach na papírovou utěrku. Lze použít i stlačený vzduch ze spreje.
- **Čištění keramických tyčinek:** Po delším čase se bílé keramické tyčinky zanesou šedým kovovým filmem, což snižuje jejich účinnost. Otřete tyčinky vatovou tyčinkou namočenou v lihu nebo technickém benzínu.
- **Otření těla:** Tělo z ABS plastu otírejte suchým hadříkem. Nepoužívejte abrazivní čisticí pasty ani agresivní ředidla.

3. SPRÁVNÉ SKLADOVÁNÍ PŘÍSTROJE

Ostřičku KD12696 skladujte v suchém kuchyňském šuplíku nebo na polici v dílně při běžné pokojové teplotě. Chraňte před pádem na tvrdou dlažbu – vnitřní keramické segmenty ze zirkonia jsou extrémně tvrdé, avšak křehké a silný náraz by mohl způsobit jejich prasknutí.

ŽIVOTNOST BROUSICÍCH SEGMENTŮ

Při standardním domácím a dílenském použití dosahují wolfram-karbidové břity a diamantový segment životnosti naostření více než 5 000 cyklů. Přístroj nevyžaduje žádné seřizování ani doplňování chladicích kapalin či brousicích past – je koncipován pro okamžité suché použití.

ES / EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (DECLARATION OF CONFORMITY)

Výrobce a dovozce do Evropské unie:
FOREINTRADE S.A., ul. Przemysłowa 10, 05-555 Tarczyn, Polská republika

Tímto prohlašuje na svou výhradní odpovědnost, že níže specifikované strojní zařízení / výrobek:

Typ a modelové označení:	**KRAFT&DELE KD12696** – Multifunkční ruční ostřička nožů a nůžek 3v1 s nastavitelným úhlem 14°–24°
EAN kód výrobku (GS1):	**5903957023953**
Funkční určení:	Profesionální dílenské, montážní a servisní použití v souladu s návodem.

splňuje všechna příslušná ustanovení následujících evropských harmonizačních směrnic:

- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2001/95/ES (Obecná bezpečnost výrobků)

a byl navržen a vyroben ve shodě s následujícími technickými normami a předpisy:

- ČSN EN ISO 12100:2011 (Bezpečnost strojních zařízení – Všeobecné zásady pro konstrukci)

Místo a datum vydání:
Tarczyn, Polsko • 15. ledna 2026

Osoba pověřená sestavením dokumentace:
Krzysztof Forein
Prezes Zarządu, Foreintrade S.A.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS PRO ČR

Výrobce poskytuje na výrobek záruku v souladu s platnými právními předpisy České republiky:

- **Záruční lhůta:** 24 měsíců pro koncové spotřebitele (fyzické osoby dle občanského zákoníku), 12 měsíců pro podnikatelské subjekty (IČO).
- **Rozsah záruky:** Vztahuje se na veškeré skryté výrobní vady a vady materiálu, které se projeví během záruční doby při dodržení návodu k obsluze.
- **Výluky ze záruky:** Běžné opotřebení spotřebních částí, mechanická poškození způsobená pádem či nárazem, poškození vniknutím tekutiny do motorových částí, neodborné zásahy do konstrukce a zanedbaná údržba.

Výhradní distributor a autorizovaný servis pro Českou republiku:
Nejedlý s.r.o. • Web: **www.nasenaradi.cz** • E-mail: info@nasenaradi.cz • Technická podpora a reklamace v ČR.

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

V souladu se **Zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech** a evropskou směrnicí 2012/19/EU (WEEE) nesmí být elektrozařízení a kovové konstrukce po skončení životnosti likvidovány společně s netříděným komunálním odpadem. Spotřebitel je povinen odevzdat zařízení na určeném sběrném místě nebo v prodejně k ekologické recyklaci.

Katalogová čísla odpadu dle vyhlášky MŽP: 20 01 39 – Plasty (ABS, TPR); 20 01 40 – Kovy (wolfram-karbid, pružiny); 15 01 02 – Plastové obaly.

ZÁZNAMY O VÝSTUPNÍ KONTROLE A SERVISNÍ HISTORII

Datum kontroly	Kontrolovaný uzel / operace	Výsledek / Použité měřidlo	Podpis a razítko
15. 01. 2026	Výstupní technická kontrola	Vyhovuje všem technickým specifikacím	Foreintrade S.A. QC Dept.
-- . -- . ----	Garanční prohlídka / servis	.....	.....
-- . -- . ----	Servisní oprava / revize	.....	.....
-- . -- . ----	Pravidelná roční revize	.....	.....