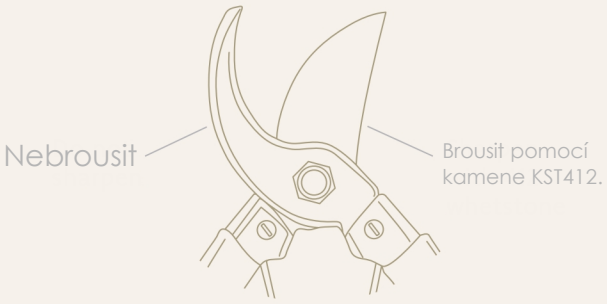
ÚDRŽBA

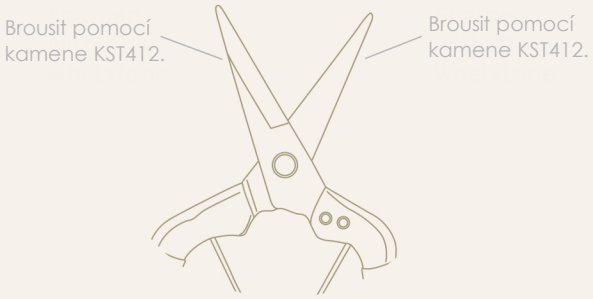
Nůžky Okatsune byly svědomitě navrženy tak, aby vydržely po celý život. Jsou vyrobeny z nejkvalitnější japonské oceli Izumo Yasugi, která je známá svou dlouhotrvající ostrostí a čistými řezy. I přesto mohou nůžky rezivět, pokud nejsou správně udržovány.

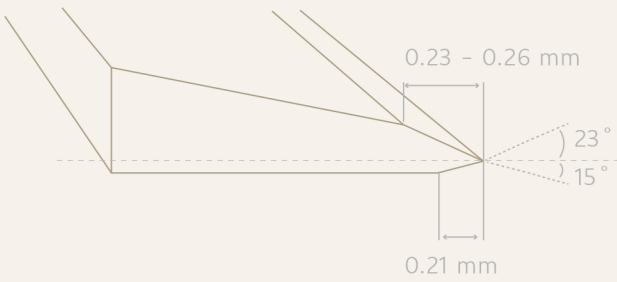
Okatsune doporučuje nůžky udržovat po každém použití. Nástroj nejprve osušte a po té skladujte na místě bez vlhkosti. Pohyblivé části nůžek lze pravidelně mazat trochou oleje. K tomu lze použít jakýmkoliv druh oleje, pokud to není olej tukového původu. Když si všimnete, že nůžky stříhají hůře, čepele všech nůžek Okatsune lze nabrousit brouskem s označením KST412. Při broušení **není nutné ani doporučené čepele rozebírat!** Pokud šroub povolíte, dojde ke ztrátě přesně nastavené vzdálenosti mezi čelistmi, která zajišťuje hladký pohyb ostří. Podrobný návod k broušení ostří najdete na stránkách číslo 2 a 3. Časem se na čepelích tvoří vrstva podobná černé rzi. Nejde se však o výrobní vadu. Naopak se jedná o žádoucí efekt, který má ochranný účinek.

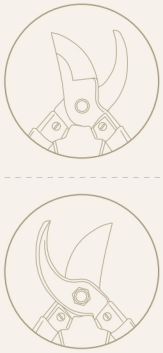
NÁVOD K BROUŠENÍ

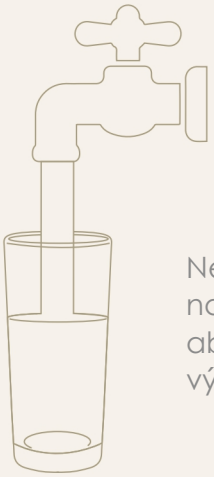
Pokud si všimnete, že nůžky stříhají hůře, lze čepel dodatečně nabrousit s pomocí brusného kamene KST412. Opět je nutné připomenou, že nůžky není nutné rozebírat! Při broušení nůžek postupujte dle níže přiložených instrukcí a obrázků



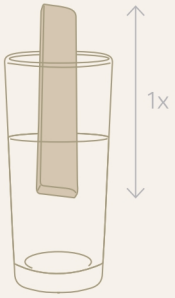




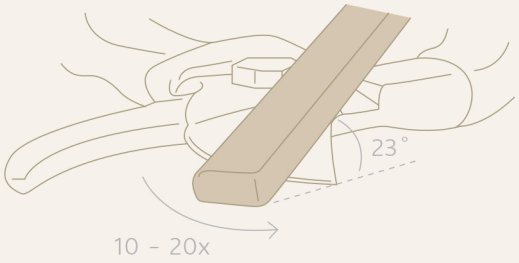


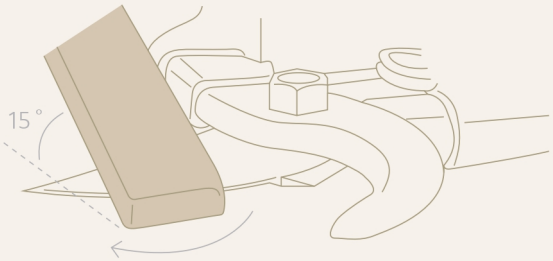


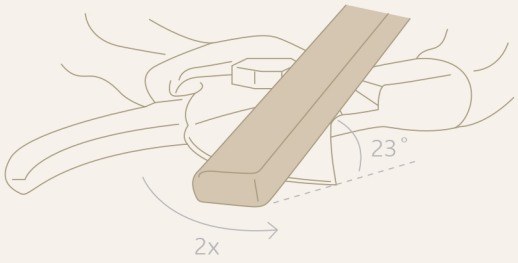
Nejprve namočte brousek na několik sekund do vody, abyste dosáhli nejlepších výsledků.



Uchopte brousek tak, že bude stranově nakloněný v úhlu 14°. To způsobí, že se bude brousek dotýkat čepele pouze svou hranou. Po té brousek nakloňte tak, že bude svírat s ostřím úhel 23°. Řeznou hranu pak naostřete dlouhými tahy směrem k hrotu, přibližně10-20krát. Při broušení dbejte zvýšené opatrnosti!





Potom nůžky otočte a stejným úchopem brousku naostřete druhou stranu čepele, tentokrát pod úhlem 15° a to přibližně 5-10krát. Pamatujte na to, že je potřeba brousit pouze hranu ostří a ne celou plochu čepele.

Opatrně otestujte kvalitu nabroušení polžením prstu proti ostří čepele. Pokud jste s kvalitou Vaší práce spokojení, přebruste vnější stranu nůžek ještě dvěma tahy.