

Ostrzałki Haidu to ostrzałki ceramiczne wypalane przy wysokiej temperaturze, które mogą być używane również z wodą lub olejem. Ceramika zapewnia twardość, utrwala ziarenka węgliku krzemu (SiC), które sprawiają wrażenie ścierania. Skutecznie ścierają różne metale (Sleipner, Elmax, Vanadis, Vg10, S30V...) Ostrzałki Haidu są numerowane wg systemu europejskiego (FEPA), który różni się od japońskiego systemu numeracji (JIS). Powierzchnia ostrzałki po kilku pierwszych użytkownikach ściera się. Powierzchnia ostrzałki może odbiegać od płaszczyzny i na powierzchni może być ewentualnie widoczny wzór wypalania, drobne dziurki nie mają wpływu na właściwości ostrzenia. Ostrzałki Haidu sporządzane są indywidualnie, dlatego ich rozmiary mogą odbiegać +/- od wymiarów podanych na stronie internetowej. Do czyszczenia powierzchni ostrzałki proponujemy używać kamienia HCC180. Ostrzałce nie szkodzą żadne zasady, ani kwasy używane w gospodarstwie domowym (roztwór do usuwania kamienia, do czyszczenia grilla). Ostrzałki są ceramiczne, dlatego należy obchodzić się z nimi ostrożnie, w razie upuszczenia mogą się rozbić. Ostrzenie noży jest czynnością niebezpieczną, należy dbać o bezpieczeństwo!

Użytkowanie z wodą – Przed użyciem ostrzałkę moczyć w wodzie przez 5-10 minut, w ten sposób, aby woda zakryła ją w całości. Kiedy kamień wciągnął w siebie wodę (jeśli woda pozostaje na jego powierzchni, wtedy jest już dobrze, jeśli wciąga jeszcze wodę, wtedy jest jeszcze potrzebne dalsze moczenie) wtedy można zacząć z niego korzystać. Przy korzystaniu z ostrzałki należy ją zamocować, położyć na jakiejś powierzchni antypoślizgowej (ściereczka, ręcznik papierowy, papier lub skorzystać z uchwytu BFG). Trzymając nóż pod odpowiednim kątem, należy naostrzyć nóż, zawsze zaczynając od grubszego kamienia i przesuwając się w kierunku kamienia o drobniejszych ziarenkach. Kiedy osiągnięta zostanie grubość ziaren F1000 lub F1200, wtedy nóż należy dociskać do ostrzałki z mniejszą siłą, ponieważ w przeciwnym razie ostrze zostanie zepsute. Ostatnie kilka ruchów powinno być wykonane tylko ciężarem noża. Po użyciu należy wyczyścić ostrzałkę zgodnie z opisem na następnej stronie, a następnie należy ją pozostawić w suchym miejscu do kolejnego użytkowania.

Używanie z olejem – Ostrzałkę Haidu można używać również z olejem, jest to tylko kwestia decyzji. Może to być lepszym rozwiązaniem przy ostrzeniu narzędzi do pedicure lub narzędzi ze stali węglowej, zapobiega przed rdzewieniem. Przede wszystkim należy używać olej nieorganiczny (Wd40, olej mechaniczny) ponieważ organiczne oleje jadalne z czasem jętczejają i koagulują. Używając olej nie trzeba moczyć w nim ostrzałki, wystarczy, aby kilka kropli skapało na jej powierzchnię, aż kamień nie wypełni się olejem. Jeśli kamień został nasączony, wtedy celowo jest odsączyć naddatek przed użyciem. W trakcie użytkowania ostrzałkę położyć na antypoślizgowej powierzchni (ręcznik papierowy, chusteczki papierowe lub wchłaniacz BFG) i zacząć ostrzyć nóż. Trzymając nóż pod odpowiednim kątem, należy naostrzyć nóż, zawsze zaczynając od grubszego kamienia i przesuwając się w kierunku kamienia o drobniejszych ziarenkach. Kiedy osiągnięta zostanie grubość ziaren F1000 lub F1200, wtedy nóż należy dociskać do ostrzałki z mniejszą siłą, ponieważ w przeciwnym razie ostrze zostanie zepsute. Ostatnie kilka ruchów powinno być wykonane tylko ciężarem noża.

Czyszczenie osetki – Po użytkowaniu, osetkę nasączoną olejem oraz osetki używane z wodą możemy również czyścić wodą przy pomocy ceramiki HCC180. W tym celu niewielką ilość wody nanieść na powierzchnię ostrzałki, a następnie mocnymi ruchami wcisnąć mały kamień na dużą powierzchnię. Ważne, aby czyszczenie było mocne, ponieważ w przeciwnym wypadku powierzchnia ostrzałki może być wypolerowana i może zostać zlikwidowane działanie ściernie. Jeśli coś takiego nastąpiło, wtedy trzymając jedno z ostrzy kamienia HCC180 zetrzeć powierzchnię ostrzałki mocno naciskając. Celowo jest polerować powierzchnię w kierunku wzdłużnym, ponieważ ewentualnie powstające rowki nie wpływają na ostrzenie.