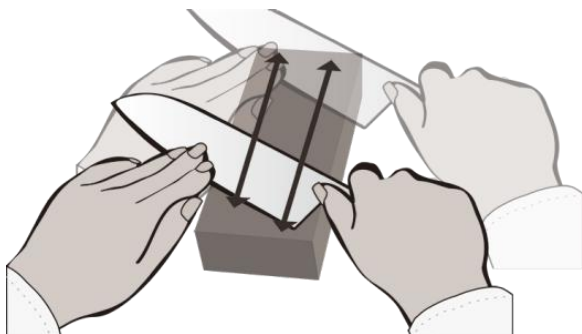




REGULARNE OSZCZENIE

NOŻE MIYABI POWINNO SIĘ OSTRZYĆ WYŁĄCZNIE PROFESJONALNYMI NARZĘDZIAMI

Noże (oprócz tych z ząbkowanym ostrzem) powinny być ostrzone nie tylko dla podtrzymania pierwotnej ostrości, ale także, aby jak najszybciej po powstaniu usunąć powstałe podczas użytkowania żłobienia i deformacje. Do ostrzenia tego typu noży -ze względu na wysoką twardość materiału, jak również tradycyjny japoński szlif Honbazuke, powinno się używać wyłącznie profesjonalnych narzędzi do ostrzenia.

Do ostrzenia noży MIYABI najlepiej nadają się specjalne ceramiczne kamienie szlifierskie. Jednak oprócz profesjonalnego kamienia szlifierskiego, niezbędna będzie także wiedza, która pozwoli osiągnąć odpowiednią technikę i ostrzyć noże profesjonalnie i prawidłowo.

1. PRZYGOTOWANIE

Przed użyciem zanurzyć kamień na 5-15 minut w wodzie. Następnie umieścić kamień w specjalnej, drewnianej podkładce – uchwycie na kamień, antypoślizgową stroną do dołu. Aby zoptymalizować proces ostrzenia należy przez cały czas ostrzenia utrzymywać wilgotność kamienia, delikatnie namaczając go wilgotną dłoń. Podczas ostrzenia powstanie *szary płyn*, którego nie należy ścierać, ponieważ wpływa on pozytywnie na ostrzenie noża.

Pamiętaj! Przez cały proces ostrzenia kamień musi być wilgotny.

2. USTAWIENIE

Pewnym chwytem złapać rękojeść – nóż powinien być skierowany ostrzem do nas. Ułożyć klingę na kamieniu pod kątem 10-20°. Grzbiet klingi powinien mieć ok. 5-milimetrowy odstęp od kamienia (ok. 2 położone na sobie monety 1 zł). Ułożyć drugą rękę na klindze, ale nie na ostrzu.

Ważne jest aby utrzymać stały kąt podczas ostrzenia.

3. RUCH

Poruszać tylko klingą – z lekkim naciskiem – rytmicznym ruchem do góry i w dół kamienia. Cały czas utrzymując kąt ostrzenia. Po ok. 5 przeciągnięciach powinniśmy widzieć efekt – ostrze powinno być szorstkie. Jeśli nóż jest duży, a więc ostrze odpowiednio długie, należy rozłożyć ostrzenie na 3 etapy, zaczynając od szpica i przemieszczać się w kierunku rękojeści.

4. ZMIANA STRONY

Obracamy nóż – grzbietem noża do nas. I powtarzamy ustawienie i ruch (punkt 2 i 3). Obie strony noża szlifujemy tak naprzemiennie powtarzając ostrzenie ok. 5 – 10 razy na stronę.

5. NIWELOWANIE SZORSTKOŚCI (ZADZIÓRÓW)

Aby usunąć / wygładzić powstałe podczas ostrzenia zadziory i szorstkość ostrza, przeciągamy lekkim ruchem ostrze po kamieniu z lewej góry na prawy dół. Następnie myjemy nóż pod bieżącą wodą spłukując resztki szlifowania i dokładnie wycieramy go do sucha.

6. CZYSZCZENIE KAMIENIA

Po zakończeniu procesu ostrzenia, kamień należy obmyć pod bieżącą wodą i wysuszyć; najlepiej odłożyć go w przewiewne miejsce bez bezpośredniego nasłonecznia.