

KMFS VantaEdge® INTEGRAL



(1)

Děkujeme, že jste si zakoupili náš patentovaný *reverzně kinematický* brusný systém. Doufáme, že vám přinese skvělé výsledky broušení a že si broušení také užijete. Přečtěte si prosím tento návod před použitím nebo jakoukoli manipulací s brouskem KMFS VantaEdge® INTEGRAL.

Maximální tloušťka nože pro broušení v systému VantaEdge® INTEGRAL je 7,5 mm.

Maximální délka čepele pro pohodlné broušení bez nutnosti posouvání nože je cca 225 mm.

- Nikdy nepoužívejte vodu na žádnou část brousku ani jej nenechávejte v kontaktu s vodou.
- Při upínání nože a také během broušení buďte mimořádně opatrní, vyvarujte se kontaktu s ostřím s Vámi, nebo lidmi ve Vašem okolí. Nebezpečí poranění o ostří by mělo být minimalizováno.
- Brousek můžete používat tak, že jej budete držet za svorku, umístíte jej na stojan a budete ji přidržovat za svorku a za stojan. Stojan můžete také bezpečně umístit na pracovní stůl, nebo do doplňkové [základny](#) (8) pro stabilní umístění.

- Pro údržbu používejte výhradně suché otírání měkkým hadříkem a kapkou oleje FP-10 Lubricant Ellite, který slouží na ochranu ocelových dílů proti oxidaci a je součástí balení. Kapku tohoto mazacího oleje také použijte do lineárních ložisek po každých **cca 2-5 hodinách** broušení. Přebytečný olej setřete suchým hadříkem.
- Diamantové brusivo (destičky), které jsou v balení používejte bez jakéhokoliv mazání, údržbu a čištění provádějte ideálně suchým kartáčkem pro zbavení se šmíru z broušení.
- Použití dokoupitelného přírodního kamene [ruby 3000](#) se doporučuje nanést kapka honovacího oleje (nikoliv přiloženým SP-10). Přírodní kameny stačí po použití otřít suchým hadříkem. Také další [přírodní kameny](#) se používají totožným způsobem.
- Systém skladujte v původním plně uzavřeném vodotěsném kufříku, které minimalizuje nebo zabraňuje poškození vodou a nebo pádem.

Příprava ostření nože a zvolení ideálního úhlu broušení.

Zvolte si úhel , pod kterým chcete nůž brousit:

15° Pro kuchyňské nože s jemnou fasetou

17,5° Pro kuchyňské nože

20° Pro kapesní nože

22,5° Pro outdoorové nože

(ideálně je vhodné kopírovat výrobcem zvolený úhel na noži)

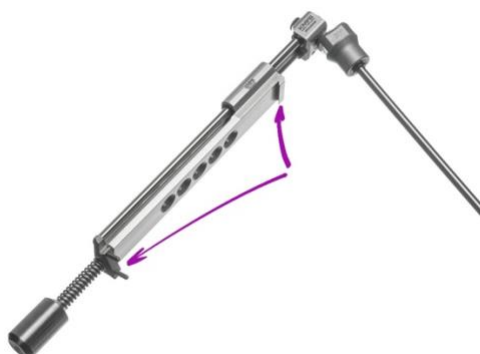
Poté nasadte šroub s vodícími tyčemi do otvoru v úhlové hlavici s preferovaným úhlem broušení a upevněte jej dotažením s 3 mm imbusovým klíčem, který je součástí sady.

(2)



(2)

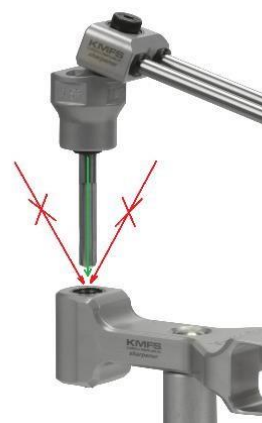
Přípevněte brusný kámen do drážek držáku kamene (3), také sešroubujte podstavec se stojanovou tyčí pomocí 5 mm imbusového klíče ze sady.



(3)



(4)



(5)

Přípevněte nůž do svorky pomocí 3 mm imbusového klíče ze sady tak, aby byl pevně uchopen. Není třeba použítí obou čelistí svorky, pokud chcete ostřit malý, nebo tvarem neobvyklý nůž. Složte brusný systém dohromady. (4)

Všechny lineární vodící tyče vždy vsunujte rovně a volně do pouzder ložisek. Pokud silně zatlačíte v úhlu, může to vést k uvolnění kuličky z klece lineárního ložiska. (5)

Pro pohodlné broušení se snažte nůž upnout ostřím do pomyslného kruhu kolem úhlové hlavy. (6)



(6)

Jednou rukou můžete přidržovat brousek jako na obrázku. (7)



(7)

Druhou rukou zlehka zatlačíte směrem dolů za držák brusných kamenů a necháte povyskočit úhlovou hlavu. Stále zlehka tlačte dolů držák kamene (tím je zabezpečen kontakt brusného kamene s fasetou nože ve správném zvoleném úhlu) a provádějte postupně po celé délce ostří broušení střídavými tahy nahoru a dolů. Po dobroušení jedné strany, tedy po vzniku drobného otřepu v celé délce ostří, vysuňte držák brusných kamenů a úhlovou hlavu, a svěrku s nožem otočte o 180°. Celý proces broušení poté opakujte.

Broušení začínáte vždy hrubším brusivem (nižší číslo GRITu) po obou stranách ostří a postupně přecházíte na jemnější brusivo (vyšší GRIT) pro finišování ostření.

Povyskočení úhlové hlavy při broušení je normální a její proměnlivou výškou je zabezpečen přesný úhel i v okamžiku, kdy se ostří přibližuje ke hřbetu nože např. u špičky čepele. Pomocí dokoupitelného příslušenství [hover spring kit](#) (9) je možné v určité míře stabilizovat tento pohyb. Součástí této sady [hover spring kit](#) jsou také dorazové pružinky, kterými si upravíte krajní dorazy držáku brusných kamenů.

Pro možnost přesnějšího nastavení požadovaného úhlu je možné zakoupit [multiangle](#) úhlovou hlavu (10), kde lze nastavit požadované úhly v rozmezí 10° - 29°.

Integrovaný systém ostření KMFS VantaEdge je nejnovějším vývojem všech ostřících systémů. Patentované řešení systému ostření - kompletně navržené a vyráběné v České republice společností KMFS.

Tento brusný systém jako první na světě zcela eliminuje efekt zvýšené fazety u špičky nože a umožňuje naprosto přesné opakované broušení nože bez jakýchkoliv nároků na opakování polohy upnutí nože.

Největší změnou oproti všem brusným systémům je zavedení reverzní kinematiky, kdy systém na základě přesného úhlu na ostří donastavuje ostatní komponenty sady tak, že úhel na ostří je vždy stejný neohledě na hloubku upnutí nože

Brusný systém v základní sestavě obsahuje hlavici s úhly broušení 15°, 17,5°, 20°, 22,5° které jsou naprosto přesně dodrženy po celé čepeli a při každém broušení. Další příslušenství (multiangle úhlová hlava) sady umožňuje broušení i pod jinými úhly.

Díky Integrální klemě (šasi) kompletně frézované z bloku materiálu Ergal 7075 T651 je dosaženo dokonale přesné upínací orientace nože, maximálně pevné a snadné upnutí. To umožňuje zdvojená upínací svěrka vybavená kulovými bronzovými pouzdry upínacích šroubů, které eliminují nežádoucí síly při upínání a umožňují perfektní adaptaci na čepel nože. Není nutné při upnutí nože čepel upínat do obou čelistí, i pouhá jedna čelist poskytuje dostatečné upnutí pro broušení.

Maximální tloušťka čepele nože 7,5 – 8 mm, maximální délka čepele pro pohodlné broušení na jedno upnutí 20 – 25 cm (delší nůž může být bez problémů upnut vícekrát během jednoho broušení).

Integrální svěrka KMFS VantaEdge je symetrická a jejím pouhým otočením je možné brousit druhou stranu nože, aniž by bylo třeba nůž ve svěrce otáčet.

Sada je kompletně osazena kuličkovými ložisky pro naprosto plynulý chod bez vůlí. Jsou zde 4 kusy kompletně krytovaných ložisek pro rotaci kolem dvou úhlových os a 3 kusy dvojitého lineárních čtyřřadých ložisek.

Sada disponuje držákem brusných kamenů který je schopný upnout všechny KMFS Rival kameny a i většinu kamenů jiných výrobců, kdy s přechodem brusiva není problém, není potřeba sadu jakkoliv nastavovat při jiné tloušťce brusiva, kinematika vždy dosáhne správného úhlu. Upínací segment kamene drženy nerezovou pružinou má integrované mosazné kolíky chránící ruku proti

kontaktu s ostřím nože během broušení. Ovládací křídélka segmentu zároveň umožňují přesné vedení brusného kamene.

Broušení je možné buď posazením integrální klemy na stojan dodávaný v balení, nebo je možné brousit pouze uchopením integrální klemy v ruce (výhodné při absenci stolu při broušení, například outdoor).

Balení obsahuje:

- plastický vodotěsný kufr s pěnovým organizérem
- brousící systém KMFS Vantaedge integral
- Stojan pro ustavení integrální klemy
- v ceně 1 kus brusný diamant 240 grit s DLC úpravou
- v ceně 1 kus brusný diamant 600 grit s DLC úpravou
- v ceně 1 kus brusný diamant 1000 grit s DLC úpravou
- Imbusové klíče pro smontování stojanu, upnutí nože a dotažení segmentu vodících tyčí na úhlovou hlavici
- Olej FP-10 Lubricant Elite pro údržbu systému

Dokoupitelné příslušenství:

(8) Stabilizační základna



(9) Hover Spring kit pro stabilizování úhlové hlavy s dorazy brusného kamene



(10) MultiAngle nastavitelná úhlová hlava



Použité materiály:

hlavní použitý materiál	duralová slitina ENAW 7075 T651
povrchová úprava	tvrdý přírodní elox
Lineární vodící tyče	X90CrMoV18 povrchově kalená nerez
Ložiska	Nástrojová ocel
Pružina upínání kamene	Nerez ocel
Kulová pouzdra klemy	Bronz
Šroub kinematiky a klemy	Pevnostní ocel, černěno

Hlavní přednosti systému KMFS Vantaedge integral:

- Kompletní výroba CNC obráběcími centry z bloku materiálu pro maximální tuhost a přesnost.
- Přesné dodržení nastavení úhlu ze zvolených hodnot.
- Shodné broušení obou stran nože při jednom upnutí.
- Díky reverzní kinematice je možno brousit i různými tloušťkami kamenů vždy po celé čepeli na stejný nastavený úhel.