

Ostrzałki ceramiczne Haidu

Ostrzałki **Haidu** to wykonane z tlenku glinu (korund) ceramiczne kamienie wypalane przy udziale wysokiej temperatury. Mogą być używane z wodą lub olejem. Dzięki bardzo wysokiej twardości nadają się one do ostrzenia niemal każdej stali stosowanej w narzędziach tnących. Kamienie ostrzące Haidu wykonane z korundu są numerowane wg systemu japońskiego (JIS).

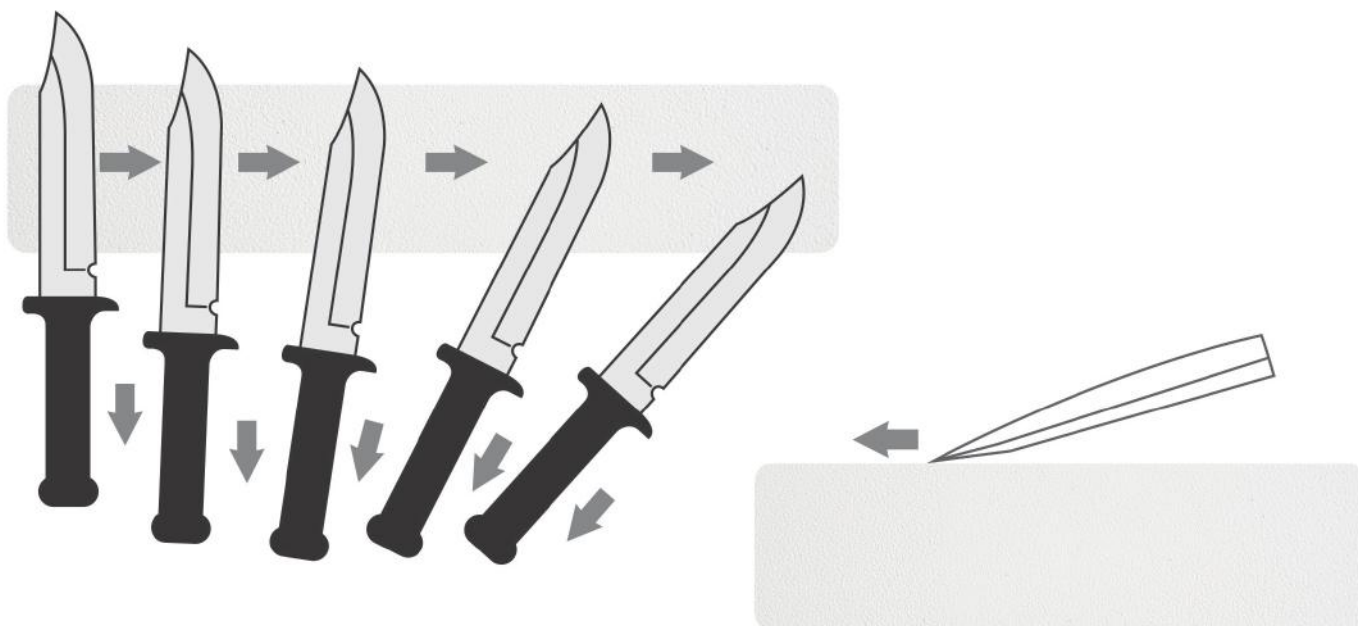
Ostrzałki **Haidu** produkowane są ręcznie, dlatego też ich rozmiary mogą odbiegać od wymiarów podanych na stronie internetowej. Powierzchnia ostrzałki po kilku pierwszych użytkowaniach ściera się i może odbiegać od płaszczyzny, a na powierzchni może być widoczny wzór wypalania. Drobne dziurki nie mają wpływu na właściwości ostrzenia.

Jeżeli w wyniku użytkowania na powierzchni kamienia pojawią się nierówności, możemy je wyrównać zeszlifowując ostrzałkę kamieniem ostrzącym o większej gradacji - polecamy w tym celu kamień gruboziarnisty, J250. Dla ostrzałek o wyjątkowo drobnej gradacji (od J3000 wzwyż) sugerujemy użycie kamienia J600.

Ostrzałce nie szkodzą żadne zasady ani kwasy używane jako środki czystości w gospodarstwie domowym - płyn do naczyń, proszek do prania, mleczko do czyszczenia, a nawet tak intensywne jak roztwór do usuwania kamienia czy płyn do mycia grilla. Można ich bezpiecznie używać do czyszczenia kamienia, lecz należy mieć na uwadze, że w wyniku ich działania na jego powierzchni pojawić się mogą z czasem odbarwienia - nie mają one jednak wpływu na właściwości ostrzałki.

Użytkowanie z wodą

Przed użyciem ostrzałkę należy moczyć w wodzie przez 5-10-20 minut, w ten sposób, aby woda zakryła ją w całości. Należy moczyć do momentu aż kamień przestanie wchłaniać wodę (znikną bąbelki wody z jego powierzchni). Od tego momentu można przystąpić do ostrzenia. Przy korzystaniu z ostrzałki należy ją zamocować, położyć na stabilnej, antypoślizgowej powierzchni (ściereczka, ręcznik papierowy, papier). Trzymając nóż pod odpowiednim kątem, należy naostrzyć nóż, zawsze zaczynając od grubszego kamienia, a kończąc na kamieniu o drobniejszych ziarnach. Przy końcowym ostrzeniu kamieniem o gradacji 3000 i wyższej zalecane jest delikatne dociskanie noża do ostrzałki. Ostatnie kilka ruchów powinno być wykonane tylko ciężarem noża.



Użytkowanie z olejem

Ostrzałkę Haidu można używać również z olejem. Może to być lepszym rozwiązaniem przy ostrzeniu narzędzi do pedicure lub narzędzi ze stali węglowej (ostrzenie z użyciem wody może powodować korozję). Przede wszystkim należy używać olej nieorganiczny (WD40, olej mechaniczny, itp) ponieważ organiczne oleje jadalne z czasem jełczeją i koagulują. Używając oleju nie trzeba moczyć w nim ostrzałki, wystarczy umieścić kilka kropli na powierzchni kamienia. Jeśli kamień został nasączony należy odsączyć nadatek przed użyciem. W trakcie użytkowania ostrzałkę położyć na stabilnej, antypoślizgowej powierzchni (ściereczka, ręcznik papierowy, chusteczki papierowe) i zacząć ostrzyć nóż. Trzymając nóż pod odpowiednim kątem, należy naostrzyć nóż, zawsze zaczynając od grubszego kamienia, a kończąc na kamieniu o drobniejszych ziarnach. Przy końcowym ostrzeniu kamieniem o gradacji 3000 i wyższej zalecane jest delikatne dociskanie noża do ostrzałki.

Czyszczenie

Po użytkowaniu, osetkę nasączoną wodą lub olejem należy czyścić wodą przy pomocy ostrzałki J250 (lub J600 w przypadku ekstremalnie drobnych gradacji). W tym celu niewielką ilość wody nanieść na powierzchnię ostrzałki, a następnie mocnymi ruchami szlifować powierzchnie czyszczonego kamienia. Ważne, aby czyszczenie było mocne, ponieważ w przeciwnym wypadku powierzchnia ostrzałki może być wypolerowana i może zostać zlikwidowane działanie ściernie. Warto jest polerować powierzchnię w kierunku wzdłużnym, ponieważ ewentualnie powstające rowki nie wpływają na ostrzenie.

Tabela gradacji

Gradacja JIS	Rodzaj kamienia	Właściwości	Najlepiej stosować z:
J250	Coarse (gruboziarnisty)	Naprawia i przywraca uszkodzoną krawędź ostrza. Bardzo szybko usuwa metal, pozostawia widoczne zarysowania. Jeden z najbardziej gruboziarnistych, powszechnie dostępnych kamieni. Bardzo ścierny v- niewskazany dla początkujących użytkowników. Zalecany do czyszczenia powierzchni pozostałych kamieni po zakończeniu ostrzenia.	Siekiera, topór, łopata, saperka, czyszczenie osetki
J600	Medium (średni)	Naprawia i przywraca uszkodzoną krawędź ostrza. Dobra wydajność zbierania metalu, pozostawia lekkie zarysowania. Etap pośredni przed drobniejszymi gradacjami. Bardzo ścierny - niewskazany dla początkujących użytkowników.	Nóż, scyzoryk, maczeta, multi-tool, topór, siekiera, łopata, saperka
J1000	Fine (drobny)	Szybko ostrzy zaniedbaną krawędź ostrza. Umiarkowane tempo ostrzenia, daje matowy wygląd metalu. Ostrość krawędzi jest porównywalna z większością fabrycznie ostrzonych noży i narzędzi.	Nóż, scyzoryk, maczeta, multi-tool, topór, siekiera, haczyk wędkarski, gut hook, nożyczki
J1500	Extra Fine (bardzo drobny)	Pozwala na uzyskanie bardzo wysokiej ostrości użytkowanego narzędzia. Niskie tempo ostrzenia, daje połyskliwy wygląd metalu. Ostrość krawędzi jest wyższa niżeli większości fabrycznie ostrzonych noży i narzędzi.	Nóż, scyzoryk, multi-tool, siekiera, nożyczki, haczyk wędkarski, gut hook, grot
J3000	Extremely Fine (ekstremalnie drobny)	Doskonale wypolerowane, ostre jak brzytwa ostrze. Bardzo niskie tempo ostrzenia, ostrze bardzo dobrze odbija padające na nie światło. Kamień szczególnie zalecany do ostrzenia noży.	Nóż, scyzoryk, multi-tool, nożyczki, gut hook, grot
J4000	Near Mirror Polish (bliski lustrzanego połysku)	Doskonale wypolerowane, ostre jak brzytwa ostrze. Krawędź jest bliska ideału i doskonale wypolerowana. Gradacje drobniejsze niż ten kamień zapewniają już tylko umiarkowane korzyści.	Nóż, scyzoryk, multi-tool, nożyczki, gut hook, grot