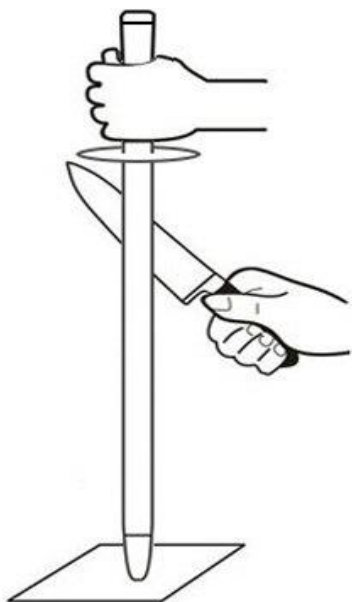


## Instrukcja

Zalecamy dokładne zapoznanie się z instrukcją przed przystąpieniem do użycia ostrzałki.  
Prosimy również o przechowywanie instrukcji w bezpiecznym miejscu na wypadek konieczności przyszłego użytkowania.

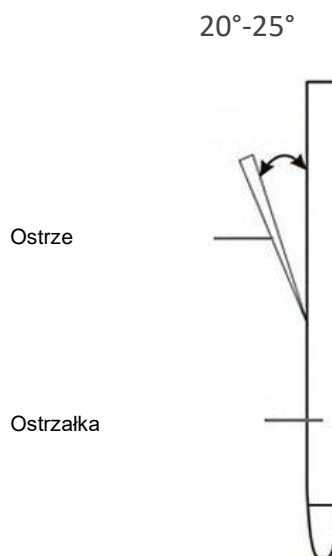
### Krok 1: Chwyć pręt do ostrzenia

Użyj lewej ręki łapiąc za uchwyt ostrzałki i umieść ją na solidnej powierzchni.



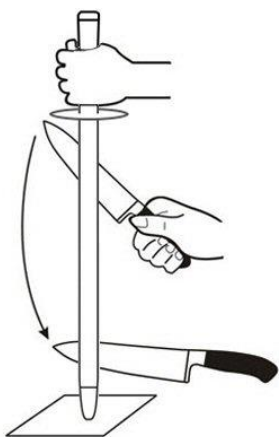
### Krok 2: Pozycja ostrzenia

Umieść piętę ostrza na górze, ostrzenie pod kątem 20-25 stopni.  
Naostrz nóż od pięty do czubka.



### Krok 3: Ostrzałka

Powtórz 2-3 razy z jednej strony. Następnie zwróć się do drugiej strony noża, aż ostrze będzie ostre.



### Krok 4: Konserwacja

Wyczyść nóż ściereczką. Nie myj go wodą i trzymaj w suchym miejscu.



Dziękujemy za wybranie Shiori. Misją naszej firmy jest stuprocentowa satysfakcja klientów i zapewnienie im najwyższej jakości produktów i obsługi. Państwa opinia i zadowolenie są dla nas bardzo istotne. Jeśli spodobały się Państwu nasze usługi i nasze produkty, prosimy o wstawienie pozytywnych komentarzy. W przypadku jakichkolwiek problemów z naszymi produktami prosimy o poinformowanie nas o nich mailowo na adres [info@shiori.pl](mailto:info@shiori.pl). Dołożymy wszelkich starań aby natychmiast się nimi zająć i móc zaoferować Państwu satysfakcjonujące rozwiązanie.

**Sinus Sp. z o.o.**  
ul. Świtezianki 16  
91-496 Łódź  
NIP: 8511017359  
[www.shiori.pl](http://www.shiori.pl)