Naniwa Gouken (QA-0362) е с зърненост **#3000**, специално предназначен за заточване на инструменти с извити остриета, като градински ножици.

Обща информация

- **Име:** Naniwa Gouken QA-0362 за извити остриета
- **Тип:** Финозърнест камък (#3000).
- **Размери:** 133 x 28 x 20 мм.
- **Подготовка:** Преди употреба накиснете камъка във вода за около **5 минути**.

Как да заточваме (Инструкции стъпка по стъпка)
Препоръчва се инструментът да се разглоби за по-прецизно заточване.

1. Заточване на режещото острие

- Дръжте здраво дръжката на острието с една ръка.
- С другата ръка движете камъка, като използвате неговата **вдлъбната страна**, за да пасне на извивката на острието.
- Движете камъка от основата към върха на острието, поддържайки постоянния ъгъл на фабричното заточване.
- Продължете, докато от обратната страна се появи лек „мустак“.

2. Заточване на подложното острие

- *Забележка:* Обикновено това острие не се нуждае от често заточване, освен ако не е силно износено.
- Използвайте **изпъкналата страна** на камъка, за да пасне на формата на подложното острие.
- Процесът е същият – от основата към върха, до появата на лек „мустак“.

3. Премахване на „мустака“

- След като наострите и двете страни, трябва да премахнете металните стружки („мустака“).

- Използвайте **плоската страна** на камъка. Поставете я плътно върху задната (плоска) част на острието и прокарайте леко 1–2 пъти, за да го загладите.
- **Важно:** Никога не заточвайте под ъгъл задната плоска страна на остриетата, само я заглаждайте.

Предупреждения

- **Безопасност:** Бъдете изключително внимателни, докато работите с остриетата, за да избегнете порязвания. Препоръчително е използването на предпазни ръкавици.
- **Съхранение:** След употреба изплакнете камъка, подсушете го и го съхранявайте на място, защитено от пряка слънчева светлина.
- **Поддръжка на камъка:** Ако повърхността на камъка стане неравна след време, тя може да бъде изравнена с коригиращ камък или водоустойчива шкурка.