

BROUŠENÍ

NOŽŮ - NŮŽEK - SEKÁČŮ - SEKÝREK

~VÝROBA NOŽŮ~

MAREK MALÝ - VAMBERK

CENÍK

PROFI Broušení nožů	1- 3 ks 60,- Kč/ks	4 a více ks 50,- Kč/ks
OSTRÉ Broušení nožů	1-3 ks 40,- Kč/ks	4 a více ks 30,- Kč/ks
Broušení nůžek	1-3 ks 40,- Kč/ks	4 a více ks 30,- Kč/ks
Oprava výbrusu	30,- Kč/ks	

PROFI Broušení nožů

Je vhodné pro náročné zákazníky, kteří vyžadují dokonalou preciznost. Vhodné také pro dražší a kvalitnější nože. Broušení zabere více času, jelikož nůž podstoupí více brusných a leštících cyklů.

OSTRÉ Broušení nožů

Je určeno pro ty, kteří mají levnější nože, ale i tak chtějí mít profesionální ostří. Rozdíl je v tom, že ostří nebude leštěné tak dokonale jako v předešlém případě. Nůž bude skutečně velmi ostrý, ale ne až tak ostrý jako při PROFÍ broušení.

Úhly broušení

15° břitvy (některé kuchyňské na fajnovou práci)

20° kuchyňské nože obecně, menší lovecké nože

25° kompromis mezi řezivostí a odolností ostří - dobré pro univerzální nože (větší lovecké nože, outdoor, survival, obecné pracovní nože- sekání jen jako doplněk z nutnosti, ne jako hlavní pracovní náplň)

30° nože hlavně na hrubší práci (jako je třeba sekání)

MALÝ MAREK 11@seznam.cz

TEL. 739645058