

# Chef's Choice Trizor XV™ Knife Sharpener M15XV

## EdgeSelect®—15° Edge Angle -käyttöohje

Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä. Ohjeet auttavat käyttämään laitetta oikein ja tehokkaasti.

### TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Sähkölaitteiden käytössä noudatettavia turvaohjeita:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Älä koskaan upota teroitinta veteen tai muuhun nesteeseen. Seurauksena voi olla sähköisku tai hengenvaara.
3. Puhdista teroitettavat veitset huolellisesti ennen teroitusta.
4. Irrota laite verkkovirrasta käyttötaukojen, puhdistuksen tai osien vaihdon ajaksi.
5. Älä kosketa laitteen liikkuvia osia käytön aikana.
6. Älä käytä laitetta, jos virtajohto on viallinen, laitteessa on vika, toimintahäiriö tai laite on pudonnut tai vioittunut. Toimita viallinen laite vian arviointia ja korjausta varten jälleenmyyjälle tai maahantuojalle. Viallisen sähköjohdon vaihto on aina ammattitaitoisen sähköasentajan tehtävä.
7. Älä käytä mitään lisälaitteita, joita EdgeCraft ei ole suositellut tai myynyt.
8. Laitteeseen sopimattomien osien käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskuja tai tapaturmia.
9. Chef'sChoice® malli 15XV on tarkoitettu keittiöveitsien, kääntöveitsien ja useimpien urheiluveitsien teroitukseen. Laitteella ei saa teroittaa saksia, kirveen teriä eikä mitään teriä, jotka ei pääse vapaasti liikkumaan teroitusurissa tai mahdu niihin kunnolla.
10. Sähköjohto ei saa olla laitteen käyttöalueella tai koskettaa kuumia pintoja.
11. Sijoita laite käytön ajaksi vakaalle ja tasaiselle pinnalle.
12. Varoitus: Teroitettavat veitset ovat yllättävän teräviä! Käsittele veitsiä varovasti ja varo viiltohaavoja. Säilytä veitset turvallisessa paikassa.
13. Laite on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön.
13. Huolehdi, että lapset eivät pääse käsittelemään teroitettavia tai teroitettuja veitsiä.
14. Älä käytä teroituksessa öljyjä tai muita nesteitä / voiteluaineita.
15. Säilytä nämä ohjeet huolellisesti.

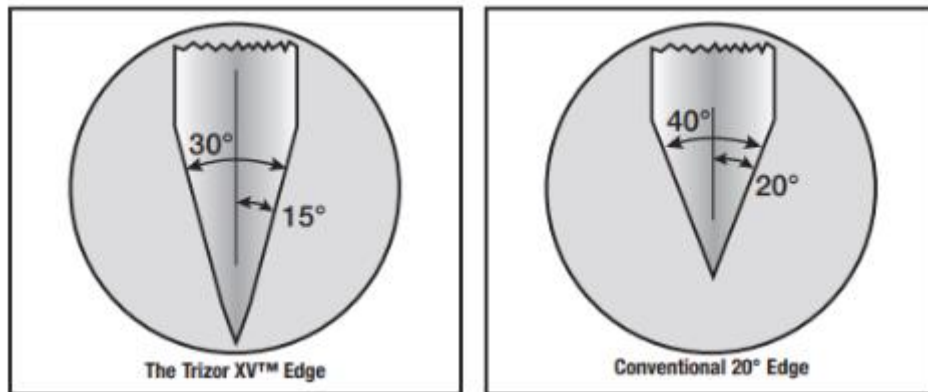
Olet tehnyt hyvän valinnan hankkimalla Chef'sChoice-teroittimen

Trizor XV™ -teroitin on maailman ensimmäinen veitsenteroitin, joka on suunniteltu erityisesti terävää ja tehokasta Trizor™XV -teroituskulmaa varten ja sopii kaikille keittiösi veitsille. Voit muuntaa teroittimen avulla minkä tahansa keittiöveitsesi huipputerävään ja toimivaan Trizor® -teroituskulmaan. Voit nauttia kaikista veitsistäsi aivan uudella tavalla.

Trizor XV™ antaa veitsillesi Chef's Choicelle ominaisen kestävän, kolmivaiheisen terän. Se tarkoittaa, että veistä ei tarvitse teroittaa niin usein. Aasialaiset artisaanit ovat jo pitkään suosineet teroituskulmaltaan kapeita teriä ja tällä teroittimella voit teroittaa kaikki veitsesi vastaamaan japanilaisen sushi-mestarin veitsen terävyyttä. Teroitin soveltuu eurooppalaisille, amerikkalaisille ja aasialaisille veitsille sekä useimmille ulkoiluveitsille. Useimmat eurooppalaiset veitset teroitetaan 20 asteen kulmaan, kun taas Aasiassa suositaan terän molemmilla puolilla olevaa 15 asteen teroituskulmaa.

#### MITÄ TARKOITTAÄ TRIZOR XV™ TERÄ?

Alla olevissa kuvissa selitetään mitä Trizor®-terä tarkoittaa? Teroitin käyttää useita timanttipeällysteisiä teroituslaikkoja, jotka mahdollistavat veitsen terän kolmivaiheisen teroituksen. Veitsen terästä tulee sen avulla terävämpi ja kestävämpi kuin perinteisillä teroitustavoilla. Veitsen terän leikkaava pääkulma on 15 astetta. Muista että veitsi tulee olemaan terävämpi, kuin odotat. Ole varovainen!



Kuva 1. Trizor®-terä on kestävä ja terävä kolmivaiheisen teräkulman ansiosta.

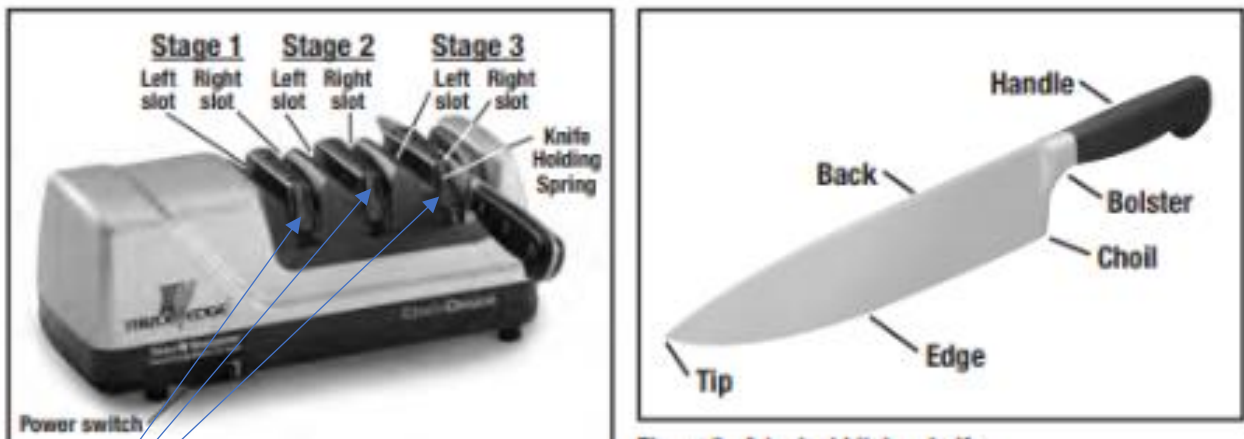
## TUTUSTUMINEN TRIZOR XV™ TEROITTIMEESI

Teroittimessa (kuva 2) on kolme teroitusvaihetta 100% timanttipäälysteisillä teroituslaikoilla. Kaksi ensimmäistä vaihetta on tarkoitettu teroitukseen ja kolmas vaihe teroituksen viimeistelyyn. Kolmannessa vaiheessa käytetään Chef'sChoice®:n kehittämiä viimeistelylaikkoja, jotka viimeistelevät veitsen teroituksen tehokkaasti ja takaavat huippuaterävän lopputuloksen. Veitsien teroittaminen tällä teroituskoneella on todella helppoa ja nopeaa.

On todennäköistä, että veitsityypistäsi huolimatta ne on teroitettu noin 20 asteen kulmaan vuosien saatossa. Jos sinulla on aasialaistyylisiä veitsiä, niiden teroituskulma on lähempänä 15 astetta tehtaalta tullessaan. Saat teroitettua veitsesi tehdasterän veroiseen kuntoon minuuteissa. Huomaathan että vain toiselta puolelta teroitettut erikoisveitset vaativat erityistä huomiota teroitettaessa. Erikoisohje teroitukseen löytyy myöhemmin tästä käyttöohjeesta. Kaikki muut veitset voit teroittaa yleisohjeen mukaisesti käyttäen molempia teroitushahloja. Löydät ohjeesta erilliset vinkit myös sahalaitaisten veitsen teroitukseen.

Teroittimessasi on EdgeSelect®-ominaisuus, jonka avulla voit teroitushahlojen käyttöjärjestystä ja teroitusnopeutta muuttamalla luoda hieman erityyppisen terän esimerkiksi metsästysveitsillesi kuin keittiöveitsillesi. Ominaisuudesta kerrotaan tarkemmin myöhemmin tässä ohjeessa.

Teroittimessa on manuaalisesti toimiva laikan puhdistusominaisuus, jonka avulla voit puhdistaa kolmannen teroitusvaiheen laikat metallipölystä vaivattomasti. Puhdista veitset huolellisesti aina ennen niiden teroittamista. Jos et ole erittäin ahkera teroittaja, niin voit todennäköisesti käyttää teroitintasi kuukausia tai jopa vuosia ennen kuin viimeistelylaikkojen puhdistaminen on tarpeellista. Käytä puhdistusominaisuutta vain, kun huomaat, että veitsen teroituksen viimeistely ei selvästi ole yhtä tehokas kuin teroitimen ollessa uusi.



Kuva 2. Teroitin ja sen osat (stage on tässä ohjeessa TEROITUSVAIHE Kuva 3. Tyypillinen keittiöveitsi

Stage 1: Teroitusvaihe 1

Stage 2: Teroitusvaihe 2

Stage 3: Teroitusvaihe 3

Kovan rakenteensa ja erikoiskäyttötarkoituksensa vuoksi emme suosittele tätä teroitinmallia paksuille eurooppalaistyyllisille keittiökirveille tai paksuille metsästysveitsille. Niiden teroittamiseen sopivat esimerkiksi teroitinmallit M2000 ja M2100. Malli XV15 sopii kuitenkin hyvin aasialaistyyllisille keittiökirveille ja fileteille.

Älä koskaan käytä teroitinta sen selkäpuolelta. Paina veistä vain kevyesti alas teroittaessasi varmistaaksesi terän koskevan teroituslaikkaan koko pituudeltaan. Liika painaminen ei ole tarpeellista ja se ei nopeuta teroitusta. Vältä muovisten kulmaohjainten liiallista kosketusta veitsen terän leikkaavan osan kanssa. Tahattomat satunnaiset kosketukset eivät kuitenkaan haittaa teroittimen toimintaa tai vahingoita veitsiäsi. Aseta veitsi varovaisesti ensin vasempaan teroitusahlooon vaiheessa 1 laikan ja kulmaohjaimen väliin. Älä väännä veistä. Liikuta veitsi itseäsi kohden painamalla kevyesti alas, niin että tunnet (kuulet) veitsen terän koskettavan teroituslaikkaan koko terän pituudelta. Saatat joutua nostamaan veitsen kahvaa vetäessäsi (veitsen muodosta riippuen), niin että terä on kosketuksessa teroituslaikkaan koko vedon ajan. Ota veitsi pois ja toista veto samalla tavalla oikeanpuoleisessa teroitusahlossa. Lue erikseen ohjeet erikoisveitsien (kuten vain toiselta puolelta terävien veitsien) teroittamiseksi.

MITEN SAAT TRIZOR XV™ -KULMAN EUROOPPALAISIIN, AMERIKKALAISIIN JA AASIALAISIIN VEITSIIN



Jos sinulla on eurooppalainen tai amerikkalainen veitsi saat muutettua sen terän helposti 15 asteen Trizor XV™ -huippu-teräväksi veitsekseksi. Teroitusohje pätee samalla tavalla myös molemmilta puolilta teroitettuihin aasialaistyyllisiin veitsiin. Melkein kaikkien aasialaistyyllisten veitsien terät ovat noin 15 asteen kulmaan teroitettuja tehtaalta tullessaan. Jos et ole varma, millaisia aasialaistyyllisiä veitsiä sinulla on ja miten ne kannattaa teroittaa, niin tutustu myöhemmin ohjeessa esitettäviin vinkkeihin.

Muuttaaksesi tyypillisesti noin 20 asteen kulmaan teroitettut eurooppalaiset tai amerikkalaiset veitsesi 15 asteen kulmaan tai teroittaaksesi aasialaiset veitsesi uudelleen aloita ensin *teroitusvaiheesta 1*.

## EUROOPPALAISET, AMERIKKALAISET JA YLEISET (MOLEMMAT VEITSEN SIVUT TERÄVIÄ) AASIALAISET VEITSET

### ALOITA VAIHEESSA 1

Laita virta päälle ON-kytkimestä ja vedä veitsi koko terän pituudelta itseesi päin (kuva 4) ensin vasemmassa teroitushahlossa ja sitten oikeassa teroitushahlossa. Yleensä 3-4 rauhallista vetoa per puoli riittää. Kun teroitat 20 asteen kulmassa olleen euro/amerikkalaisveitsen ensimmäistä kertaa uuteen teroituskulmaan, niin saatat joutua tekemään jopa 20 vetoliikettä molemmille puolille saadaksesi uuden terävän 15 asteen kulman. Myös paksummat terät vaativat useampia vetoja. Tarkastele ja tunnustele terään muodostuvaa kierrettä. Kierteestä tiedät, milloin veistä on teroitettu tarpeeksi ensimmäisessä vaiheessa (kuvat 4 ja 5). Jos et tunne kierrettä selkeästi tee muutama lisäveto veitselle teroitushahloissa ja tunnustele uudelleen.

Jos teroitat veistä, jonka kulma on ollut valmiiksi jo lähellä 15 astetta, teroitus on ensimmäisellä kerrallakin huomattavasti nopeampaa kuin eri kulmassa olleen veitsen teroittaminen ensimmäistä kertaa (yleensä 1-2 vetoa per puoli riittävät). Älä teroita veistä liikaa. Se on teroitettu, kun tunnet kierteen terässä. Kun tunnet kierteen siirry *teroitusvaiheeseen 2*.



Kuva 4. teroita veitsen ensi vaiheessa 1. Kuva 5. Kun tunnet kierteen selkeästi veitsen terässä, sitä on teroitettu tarpeeksi. Ole varovainen ja lue turvaohje! Tunnustele aina sormella itsestäsi ja veitsen terästä poispäin.

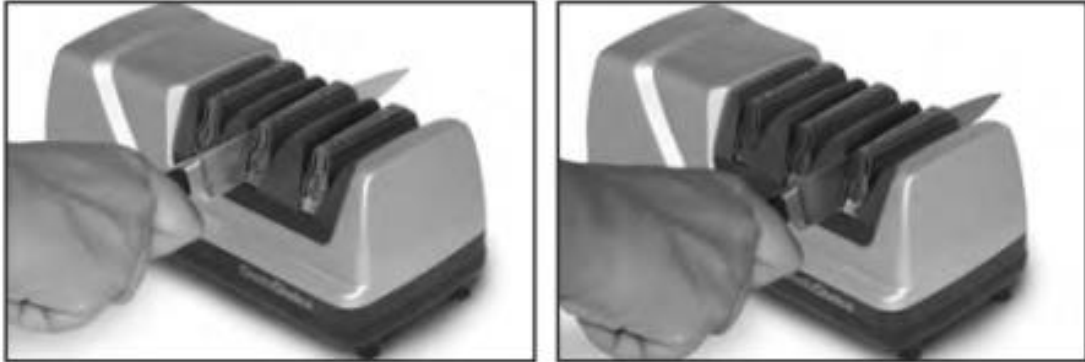
### KIERTEEN KOKEILEMINEN

Kokeillessasi onko veitsen terään syntynyt tarvittava kierre liikuta etusormeasi varovasti kuvan osoittamaan suuntaan. Älä liikuta sormeasi terän suunnassa, ettet leikkaa sormeasi. Jos teit veitseen viimeisen teroitusliikkeen oikeassa teroitushahlossa, tunnet kierteen terän oikealla puolella. Kierre tuntuu karkealta ja vääntyneeltä jatkeelta veitsen terällä. Sen tuntee helposti sormella. Terän toinen puoli tuntuu sileältä siihen verrattuna.

Jos et tunne kierrettä jatka teroittamista *vaiheessa 1* aiempien ohjeiden mukaan, kunnes tunnet kierteen. Sen jälkeen siirry *teroitusvaiheeseen 2*.

### TEROITUS VAIHEESSA 2

Tee 1-2 vetoa veitsen molemmille puolille (kuva 6) samalla tavalla kuin *vaiheessa 1*. Katso että vedon kesto on noin 3 sekuntia 12 cm veitsen terälle. Tarvittaessa tee teroitusta tässä vaiheessa niin kauan vuoropuolin, että tunnet kierteen veitsen terällä kuten *vaiheen 1* jälkeen. Kun kierre tuntuu, jatka *teroitusvaiheeseen 3*.



Kuva 6. Teroitus vaiheessa 2. Kuva 7. Teroituksen viimeistely vaiheessa 3.

### TEROITUKSEN VIIMEISTELY VAIHEESSA 3

Aloita veitsen vedolla vasemmassa teroitushahlossa *kolmannessa vaiheessa* (kuva 7) ja sitten oikealla puolella. Tee kolme vetoa per puoli ja käytä esimerkiksi 12 cm veitsen terään noin 3-4 sekuntia per veto. Viimeistele tekemällä kaksi nopeaa vetoa per puoli (noin 1 sekunti) teroituksen viimeistelyksi.

Tarkasta veitsen terävyys. Jos haluat vielä terävemmän veitsen taa muutama nopea teroitusveto molemmille puolille.

### EUROOPPALAISET, AMERIKKALAISET JA YLEISET (MOLEMMAT VEITSEN SIVUT TERÄVIÄ) AASIALAISET VEITSET – UUELLEEN TEROITUS

Veitsen uudelleenteroittamiseksi, kun se on kerran teroitettu uuteen teräkulmaan koneella riittää yleensä teroitusta vain *vaiheessa 3*. Jos koet, että veitsi ei tullut tarpeeksi teräväksi käyttämällä vain *vaiheen 3* teroitusta, aloita *vaiheesta 2* ja siirry sitten *vaiheeseen 3*. Noudata aiemmin annettuja teroitusohjeita jokaisessa vaiheessa. Todella tylsän tai terästä vioittuneen veitsen teroitus pitää aloittaa alusta *vaiheesta 1*, *2* ja lopuksi viimeistellä *vaiheessa 3*.

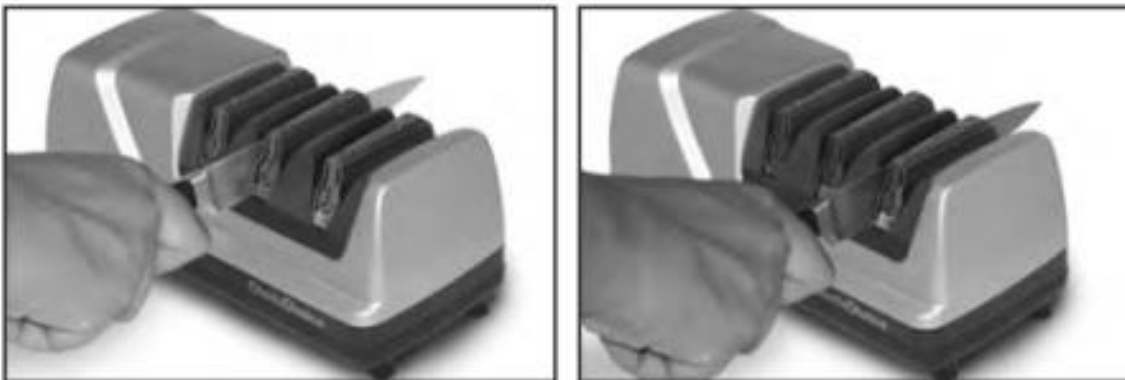
## PERINTEISEN (VAIN YHDELTÄ PUOLELTA TEROITETUN) JAPANILAISEN VEITSEN TEROITUS



Perinteisissä japanilaisissa veitsissä, kuten Sashimissa veitsen terä on teroitettu vain toiselta puolelta ja siinä on laaja särmä (kulmamitta) teroitettulla puolella. Tällaisia veitsiä valmistetaan paljon ja ne on suunniteltu erityisesti sashimin valmistusta varten. Tehdasterä (terä A) on usein noin 10 astetta mutta terän kulmassa on poikkeuksia valmistajittain. Mutta usein veitsissä on myös paljon yhteistä. Veitsen leikkausterä muodostuu pienestä leikkaavasta alueesta etupuolen ison kulmaviisteen alla ja sen lisäksi terässä on pieni mikrokulma, joka jatkuu veitsen kahvaa kohti. Yleensä hieno leikkauskulma on näkyvässä vain suurennuslasin kanssa (kuva 10d). Veitsen kääntöpuoli on tasainen ja ilmava että tehokas leikkausterä saadaan muodostettua veitsen teroitettulle puolelle.

Koska veitsien terän valmistuksessa ei ole standardia tai yhtä yleistä käytäntöä, niiden teroittaminen käsiteroittimilla on huomattavan vaikeaa ja aikaa vievää. Chef'sChoice® sopii kaikkien japanilaisten veitsien teroittamiseen ja palauttaa niihin tehdasteroitusta vastaavan terän. Ennen kuin aloitat veitsesi teroittamisen tutki sitä varmistuaksesi siitä, että siinä on vain yhdeltä puolelta teroitettu veitsen terä, ja onko teroitus oikealla vai vasemmalla puolella veistä (kuva 10c). On tärkeää seurata tarkkaan veitsen teroitusohjetta saadakseen veitseen mahdollisimman hyvä terän.

Varmista kummalta puolelta veitsi on teroitettu (terä A). Pidä veistä kädessäsi samalla tavalla kuin leikkaisit sillä. Jos veitsen teroitettu puoli on oikealla puolella, kyseessä on oikeakätinen veitsi. Jos teroitettu puoli on vasemmalla puolella, niin kyseessä on vasenkätinen veitsi. Oikeakätiselle veitselle teroitus aloitetaan teroitusvaiheesta 2 ja vasemman puoleisesta teroitushahlostista, siten että veitsen terävä puoli (oikea puoli) osuu teroituslaikkaan.



*Kuva 6. Teroitus vaiheessa kaksi (vasen hahlo). Kuva 7. Teroituksen viimeistely vaiheessa 3.*

### *1 ALOITA PERINTEISEN JAPANILAISEN VEITSEN TEROITUS VAIHEESSA 2. (OIKEAKÄTISELLE VEITSELLE)*

Tässä esimerkissä veitsesi on oikeakätinen ja sitä tulee teroittaa vain *teroitusvaiheen 2* vasemmassa teroitushahlossa (kuva 8). Teroitusliikkeiden määrä riippuu veitsessä olevasta tehdasterästä A (kuvat 10c ja 10d) ja siitä, miten tylsä veitsi on. Tee 5-10 vetoliikettä vaiheen 2 vasemmassa teroitushahlossa ja tarkasta veitsen terästä kierre (kierre tulee olemaan pieni mutta sen tuntee selkeästi, kuvan 5 osoittamalla tavalla). Varmista että kierre tuntuu koko terän pituudella. Jos kierrettä ei tunnu ollenkaan tai koko terän pituudelta, tee lisää teroittavia vetoliikkeitä noin viisi kerrallaan ja tarkasta kierre. Yleensä 20-30 vetoa hahlossa riittää kierteen muodostumiseen. On erittäin epätodennäköistä, että missään tapauksessa teroitusliikkeitä pitäisi tehdä yli 50 kappaletta. Kun tunnet kierteen siirry seuraavaan vaiheeseen.



*Kuva 8. perinteisen japanilaisen veitsen teroitus vaiheessa 2. Kuva 9. perinteisen japanilaisen veitsen teroituksen viimeistely vaiheessa 3.*

### *2 JAPANILAISEN VEITSEN TEROITUKSEN VIIMEISTELY VAIHEESSA 3. (OIKEAKÄTISELLE VEITSELLE)*

- a. tee viisi normaalia 3-4 sekunnin pituisia vetoliikkeitä *teroitusvaiheessa 3* vain vasemmassa hahlossa (kuva 9) ja poista kierre seuraavalla tavalla
- b. tee yksi tavallinen vetoliike *vaiheen 3* oikeanpuoleisessa teroitushahlossa veitsen "väärälle" puolelle
- c. tee useita nopeita vetoliikkeitä (noin sekunti per veto) *vaiheen 3* vasemmassa teroitushahlossa
- d. tee yksi nopea vetoliike *vaiheen 3* oikeanpuoleisessa hahlossa

Tarkasta veitsen terävyys käyttämällä paperia. Terän tulisi olla erittäin terävä. Jos se ei ole, niin toista ohjeet kohdasta c ja d ja tarkasta veitsen terävyys uudelleen.

### **HUOM!**

Jos veitsen terä on erittäin kulunut, haljennut tai muuten vaurioitunut aloita teroitus *vaiheesta 1* muodostaaksesi koko veitsen terän uudelleen. Käytä vain vasenta teroitushahloa oikeakätisille veitsille. Tee niin monta vetoa, kuin tarpeellista, muodostaaksesi veitseen tasaisen ja yhtenäisen terän. Käytä mustaa tussia merkitäksesi veitseen kulmataitteen uusi paikka ja teroita *teroitusvaiheessa 1*, kunnes olet päässyt tähän merkattuun kohtaan asti. Teroita sen jälkeen veitsesi yllä olevan ohjeen mukaisesti aloittaen teroitushahlostasi kaksi.



### *PERINTEISEN JAPANILAISEN VEITSEN UUDELLEENTEROITUS (OIKEAKÄTINEN VEITSI)*

Yleisesti ottaen saat jo kerran koneella teroitettua veitsen uudelleen nopeasti teräväksi aloittamalla teroituksen suoraan ohjeen kohdasta 2d. Toista vaihe tarvittaessa terävyyden parantamiseksi. Jos teroitus ainoastaan *teroitushahlossa 3* ei tuota toivottua tulosta aloita ohje *teroitusvaiheesta 2* ja muista käyttää vain vasemmanpuoleista teroitushahloa. On todennäköistä, että viisi teroitusliikettä *teroitusvaiheessa 3* riittää useimmissa tapauksissa, kun veitsi ei ole ehtinyt tylsyä liian paljon. Jos aloitat teroituksen aiemmista vaiheista muista varmistaa, että veitsen terään muodostuu kierre ennen siirtymistä teroituksen viimeistelyyn. Viimeistele teroitus ohjeen kohtien 3a, b, c ja d mukaisesti.

### *VASENKÄTISTEN PERINTEISTEN JAPANILAISTEN VEISTEN TEROITUS*

Teroitus on sama kuin oikeakätisille veitsille mutta käytä aiemmassa annettuja hahloja toisinpäin. Kun aiemmassa ohjeessa kerrotaan, että oikeakätistä veistä saa teroittaa vain vasemmanpuoleisissa hahloissa, niin **vasenkätistä veistä saa teroittaa vain oikeanpuoleisissa teroitushahloissa.**

### *EURO/AMERIKKALAISTYYLISTEN JA AASIALAISTEN VEISTEN KUVAUS*

Yleisesti ottaen eurooppalais- tai amerikkalaistyylliset veitset ovat paksumpia kuin ohuemmat aasialaiset veitset (kuva 10a). Vaihteluväli eri veitsissä on valtaisa ja itse asiassa myös osa näistä veitsistä on tehty ohuiksi, kun taas tietyt aasialaiset veitset on tehty paksummiksi.

#### *1 EURO/AMERIKKALAISET TERÄT*

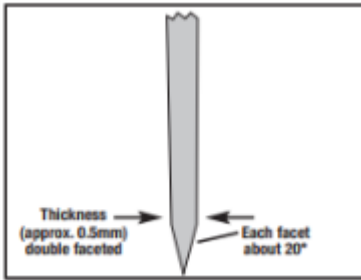
Vaikka useimmissa veitsissä onkin paksu kulma, joka on suunniteltu raskasta leikkaamista varten (kuva 10a), veitsen terän paksuus vaihtelee paljon kuorinta-, filetti ja keittiöveitsien välillä, joissa on suhteellisen ohut terä niiden käyttötarkoituksen takia. Euro-/amerikkalaiset veitset ovat yleensä teroitettuja molemmilta puoliltaan.

#### *2 MODERNIT AASIALAISET VEITSET*

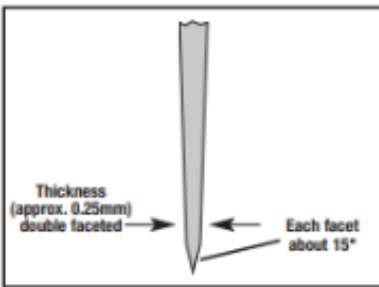
Suosituimmissa aasialaistyyllisissä veitsissä, kuten Santokussa ja Nakiri-veitsessä, on myös molemmilta puolilta teroitettu terä (kuten euro/amerikkalaisveitsissä) (kuva 10b). Joskus Santoku-veitsiä myydään myös vain toiselta puolelta teroitettuina (kuva 10c) mutta ne eivät ole niin yleisiä. Esimerkkejä raskaampaan käyttöön suunnitelluista mutta silti molemmilta puolilta terävistä aasialaisveitsistä ovat esimerkiksi Deba ja Gyutou -veitset, joilla pilkotaan vihanneksia tai käsitellään kalaa ja lihaa. Ne ovat periaatteessa aasialaistyyllisiä kokkiveitsiä, jotka on valmistettu raskaaseen käyttöön. Myös kiinankokkiveitsi kuuluu tähän veitsikategoriaan.

### 3 PERINTEISET JAPANILAISET VEITSET

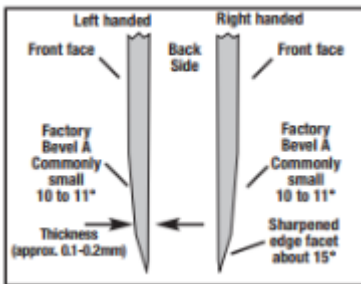
Perinteiset japanilaiset veitset on teroitettu vain yhdeltä puolelta ja niissä on iso särmä (A), joka kulkee veitsen toista puolta pitkin pienen leikkauskulman yläpuolella. Näitä veitsiä myydään erikseen joko oikea- tai vasenkätisinä versioina (kuva 10c). Suosituin näistä veitsityypeistä on Sashimi-veitsi, joka tunnetaan myös nimillä Yanagi tai Takohiki. Tämä pitkä veitsi on parhaimmillaan, kun halutaan erittäin ohuita siivuja raa'asta kalasta.



Kuva 10a. Euro/amerikkalaistyylinen veitsen terä

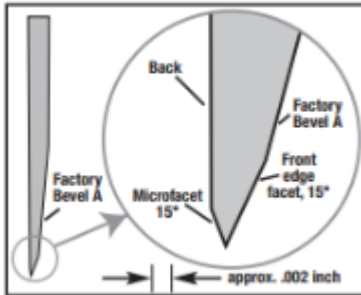


Kuva 10b. Kaksivaiheinen moderni aasialaistyylinen veitsen terä



Kuva 10c. vain toiselta puolelta teroitettu perinteinen aasialainen veitsi

Leikkaava teräkulma on usein 15 astetta, kuten kuvassa 10c ja 10d. Leikkaava terä muodostaa veitsen terään tarvittavan geometrian ohuiden siivujen saamiseksi. Veitsessä on lisäksi vielä pienempi mikrokulma (joka ei välttämättä näy ilman suurennuslasia). Se viimeistelee veitsen terävyyden. Kuvassa 10d näet 50x suurennettuna tällaisen perinteisen veitsen terästä. Laaja särmä (a) ohjaa ruoka-ainetta leikatessa pois päin. Perinteisen veitsen teroituksessa tulee aina seurata tästä ohjekirjasta löytyvää teroituksen erikoisohjetta. Muista että nämä veitset ovat äärimmäisen teräviä!



Kuva 10d. Tyypillisen tehdasteroitettun perinteisen aasian veitsen terä suurennettuna (oikeakätinen veitsi)

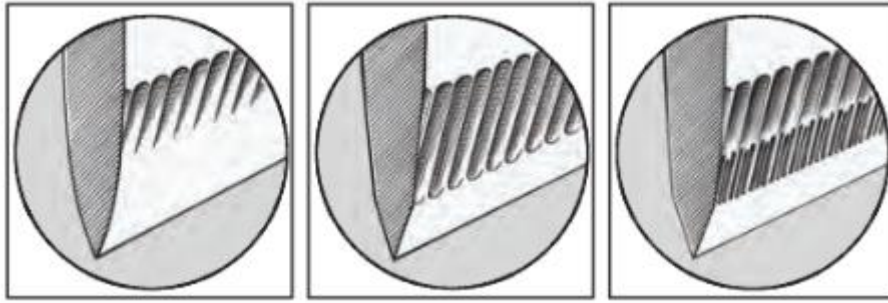
#### EDGESELECT®-OMINAISUUS

Asialleen omistautunut kokki arvostaa Chef's Choicen ainutlaatuista mahdollisuutta muotoilla veitsen terä optimaaliseen muotoon erilaisia leikkaustehtäviä varten. **Näitä teroitushjeita ei suositella perinteisille aasialaisille veitsille.**

#### GOURMET-RUOAN VALMISTUS: (EUROOPPALAISET/AMERIKKALAISET JA MODERNIT AASIALAISET VEITSET)

Kun haluat saada mahdollisimman hienoja leikkeitä aikaiseksi esimerkiksi vihanneksista ja hedelmistä, teroita *teroitusvaiheissa 1 ja 2*, kuten aiemmassa ohjeessa ja tee ylimääräisiä teroitusvetoja teroituksen viimeistelyvaiheessa 3. Kolme tai useampi ylimääräinen teroitusliike per puoli tekevät veitsen kolmannesta leikkauskulmasta erittäin tasaisen ja terävän (kuva 11a), joka soveltuu hyvin gourmet-kokille.

Kun teroitat veitsen uudelleen gourmet-kulmaan, käytä joka kerta *teroitusvaihetta 3* (teroituksen viimeistelyhahlot) vuorotellen vasenta ja oikeanpuoleista hahloa. Jos teroitus tuntuu kestävän liian kauan, niin aloita teroittaminen *teroitusvaiheesta 2* ja siirry sitten teroituksen viimeistelyyn *vaiheessa 3*. Tällä tavalla teroitettaessa pidät veitsen terän tasaisena ja pidennät veitsen käyttöikä. Toisin kuin tavallisten teroittimien kanssa, saat erikoisterävät veitset joka päivä kuluttaen vain vähän veitsen metallia teroitettaessa.



Kuva 11a. Isompi leikkaussärmä on ideaali gourmet-ruoanlaittoon. Kuva 11b. Isojen mikrourienhiontojen säilyttäminen auttaa leikkaamaan kuitupitoisia ruoka-aineita Kuva 11c. Kalalle ja siipikarjalle hieno mikrouritus on hyvä valinta.

#### LIHALLE, NYLKEMISEEN JA KUITUPITOISILLE RUOKA-AINEILLE

Teurastukseen, nylkemiseen tai kuitupitoisten materiaalin leikkaamiseen saatat huomata, että terä toimii vielä paremmin, kun teroitat sen teroitusvaiheessa 1 ja siiryt sen jälkeen suoraan teroituksen viimeistelyyn teroitusvaiheessa 3. Tämä jättää terään mikrouria molempien leikkausalueiden lähelle (kuva 11b), jotka auttavat sinua tällaisten ruoka—aineiden käsittelyssä. Luodaksesi tällaisen terän teroita euro/amerikkalainen tai moderni aasialainen veitsesi teroitusvaiheessa 1 kunnes tunnet kierteen veitsessä. Siirry sitten suoraan teroituksen viimeistelyvaiheeseen 3, eli käyttämään teroittimen kahta viimeistä hahloa ja tee pari-kolme vetoa molemmille puolille. Tällaiseksi teroitettun terän uudelleenteroittamiseksi ja säilyttämiseksi käytä vain teroitusvaihetta 3. eli viimeistelyvaihetta tekemällä pari -kolme teroitusliikettä. Jos huomaat, että veitsi kaipaa parempaa teroittamista niin tee ensi yksi veto molemmille puolille teroitusvaiheessa 1 ja siirry sitten teroituksen viimeistelyvaiheeseen 3. Älä teroita veistä liikaa teroitusvaiheessa 1.

#### RIISTALLE JA KALALLE

Optimiterä kypsälle siipikarjalle saadaan yleensä aikaiseksi teroittamalla teroitusvaiheessa 2 ja sen jälkeen teroituksen viimeistelyvaiheessa 3 (kuva 11c.) Raa'alle siipikarjalle voi olla suositeltavaa teroittaa teroitusvaiheessa 1 ja sen jälkeen vaiheessa 3, kuten yllä olevassa teroitusohjeessa. Fileointiin käytä ohutta mutta lujaa terää ja teroita se vaiheissa 2 ja 3.

#### SAHALAITAISTEN VEISTEN TEROITUS

Sahalaitaisen veitset ovat samantapaisia kuin sahan terät, joissa on useita teräviä ja leikkaavia hampaita. Normaalikäytössä nämä hampaat hoitavat suurimman osan leikkaamisesta.



Kuva 12. Käytä vain teroitusvaihetta 3 sahalaitaisten veisten teroitukseen. Kuva 13. Käytä viimeistelyajan puhdistustoimintoa säästellen (tarkemmat ohjeet myöhemmin)

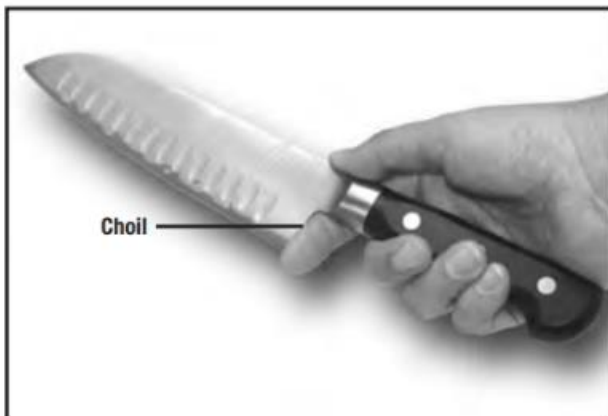
Sahalaitaiset veitset voidaan teroittaa Chef'sChoice® n tällä teroittimella. Huomaa kuitenkin käyttää vain *teroitusvaihetta 3* (eli teroituksen viimeistelyvaihetta) joka teroittaa sahalaitaisen veitsen hampaat luoden niihin samalla pienet mikroterät auttamaan veitsen terävyyden kanssa. Yleensä 5-10 vetävää teroitusliikettä veitsen molemmille puolille riittää sen teroittamiseksi. Jos veitsen terä on vahingoittunut tai todella kulunut, niin tee yksi teroitusliike *teroitusvaiheessa 2* veitsen molemmille puolille (noin 2-3 sekuntia 8" veitselle). Sen jälkeen tee muutamia vetoja teroituksen *viimeistelyvaiheessa 3* vuorottain vasemmassa ja oikeassa teroitushahlossa. Veitsen liiallinen teroittaminen *vaiheessa 2* poistaa tarpeettomasti metallia veitsen leikkaavista hampaista. Koska sahalaitaiset veitset ovat pääpiirteiltään sahamaisia, niiden hampaat eivät vaikuta yhtä teräviltä kuin suorateräisen veitsen. Mutta niiden hammastuksesta on apua etenkin kovakuoristen ruoka-aineiden tai muiden materiaalien, kuten pahvin leikkaamisessa.

#### VIIMEISTELYLAIKKOJEN PUDISTUS – TEROITUSVAIHEEN 3 LAIKAT

Tässä teroitinmallissa on sisäänrakennettu mekanismi, jolla saat puhdistettua viimeisen teroitusvaiheen teroituksen viimeistelyyn tarkoitettua aikaa esimerkiksi silloin, kun niihin jää rasvaa, ruokaa tai metallipölyä. Painike puhdistukselle löytyy teroittimesta kuvan 13. osoittamasta kohdasta alavasemmassa kulmassa teroittimen kääntöpuolella. Käyttääksesi puhdistustoimintoa varmista, että teroitin on päällä ja kytkin "ON" asennossa. Käyttääksesi ominaisuutta yksinkertaisesti paina puhdistusvipua oikealle ja pidä sitä pohjassa 3-4 sekunnin ajan. Sen jälkeen toista sama painamalla kytkintä vasemmalle. Kun kytkintä painetaan toiseen suuntaan puhdistustyökalu puhdistaa toisen puoleisen viimeistelyajan. Käytä puhdistustoimintoa vain, kun laikat ovat selvästi tummentuneet tai kun huomaat, että *viimeistelyvaihe 3* ei tuota samanlaista lopputulosta teroitukseen kuin ennen. Puhdistustoiminnon käyttö poistaa materiaalia laikan pinnalta ja jos sitä käytetään liian usein se kuluttaa turhan paljon teroittavaa materiaalia ja teroituslaikkojen vaihtaminen tulee tarpeelliseksi tehtaalla. Jos puhdistat veitsemi huolellisesti aina ennen teroitusta sinun ei välttämättä tarvitse koskaan käyttää puhdistustoimintoa useammin kuin kerran vuodessa.

## VINKKEJÄ

1. Puhdista aina kaikki ruoka, rasva ja muu materiaali veitsen pinnalta ennen teroittamista tai uudelleenteroittamista. Jos veitsi on erittäin likainen, käytä puhdistusainetta ja vettä sen puhdistamiseksi.
2. Jossain moderneissa aasialaisissa veitsissä ja Granton-veitsissä terät ovat koverrettuja ja jossain teräs on damascus-terästä. Myös nämä veitset tulee teroittaa tämän ohjeen mukaisesti ottaen huomioon vain sen, onko veitsi molemmilta vai pelkästään toiselta puolelta terävä.
3. Tee vetävät teroitusliikkeet suositellun ajan mukaisesti ja koko terän pituudelta pysäyttämättä teroitusliikettä.
4. **Seuraa huolellisesti teroitusohjeita** jokaiselle veitsityypille saadaksesi parhaan lopputuloksen ja pidentääksesi veitsiesi käyttöikää. Teroitusohje on erityisen tärkeä teroittaessa perinteisiä, vain toiselta puolelta teroitettuja, veitsiä.
5. Veitsen terän tulee olla teroittaessa koko ajan kosketuksessa teroituslaikkaan, kun veitsi vedetään kulmaohjaimen ohitse. Teroittaaksesi veitsen terän sen päästä, kun veitsen leikkausterä on kaareva nosta veitsen kahvaa ylös lähestyessä veitsen päätä pitäen terän koko ajan kosketuksessa teroituslaikan kanssa
6. Lisätäksesi tehokkuuttasi teroittimella kanssa opettele teroituksessa muodostuvan kierteen tunnistaminen. Vaikka saisit teroitettua hyvin ilman tätä tekniikkaa, se on nopein tapa katsoa, että olet teroittanut riittävästi aiemmissa teroitusvaiheissa. Se auttaa sinua välttämään liiallista veitsen teroitusta ja varmistaa että veitsesi pysyvät terävinä. Tomaatin tai paperipalan leikkaaminen on hyvä keino tarkastaa veitsen terävyys.



Kuva 14. Jos veitsessä on iso väli, niin sormen asettaminen siihen voi auttaa teroittaessa. Kuva 15. Aseta etusormesi väliin ja aseta veitsi teroitushahloon (katso ehdotus nro. 8)

7. Paina veistä vain kevyesti alaspäin teroittaessasi. Riittävästi että veitsi pysyy suorassa teroittaessa ja kontaktissa teroituslaikan kanssa
8. Jos veitsessäsi on iso väli, niin sormen asettaminen siihen voi auttaa teroittaessa. Kuvat 14 ja 15. Aseta etusormesi väliin ja aseta veitsi teroitushahloon. Sormi auttaa veitsen pysäyttämässä, kun sitä asetetaan ja välttää veitsen laittamisen liian syväälle teroitushahloon. Harjoitus auttaa tämän tekniikan opettelemisessä. Kun asetat veitsen hahloon, anna sormesi liukua teroituskonetta pitkin.



*Kuva 16. Poista teroittimen alapuolella oleva kansi puhdistaaksesi teroittimen kerääntyneestä metallipölystä (katso huolto-ohjeet)*

9. Oikein käytettynä huomaat, että saat teroitettua koko veitsen terän 1/8" tarkkuudella. Tämä on yksi isoimmista eduista Chef'sChoice®-teroituskoneilla verrattuna moneen muuhun teroitusmenetelmään. Se on erityisen tärkeä ominaisuus kokin veitsien teroituksessa, kun terän tulee olla terävä koko pituudeltaan veitsen terän leikkauslinjan säilymiseksi. Jos kokkiveitsesi ovat painavia ja paksumpia kahvan lähellä teroituskone saa poistettua metallia myös tästä kohdasta, niin ettei se hankaloita veitsen teroittamista mahdollistaen teroituksen veitsen koko pituudelta.
10. Kolmannen vaiheen viimeistelylaikat on suunniteltu kestämään vuosien käyttöä. Voit pidentää niiden käyttöikä muuttamalla hieman teroitustapaasi teroitusvaiheessa 2. Vaiheessa 2 syntynyt kierre kuluttaa viimeistelylaikkoja hieman. Vaihtele siis vetoliikettäsi välillä lopettaen välillä teroituksen oikeaan ja välillä vasempaan teroitushahloon, niin että kierre ei muodostu aina samalle puolelle veitsen terää.
- 11. Älä yritä teroittaa keraamisia veitsiä tai saksia tällä teroittimella.**

#### *HUOLTO JA HOITO-OHJEET*

Teroitin ei tarvitse öljyä tai muita aineita millekään liikkuvalla osalla, kuten moottoriin, ohjaimiin tai teroituslaikkoihin. Teroituslaikat eivät tarvitse myöskään vettä puhdistukseen. Teroittimen ulkopuolen voi puhdistaa käyttämällä pehmeää kuivaa puhdistusliinaa. Älä käytä puhdistusaineita teroituslaikkoihin.

Kerran vuodessa, tai tarpeen mukaan, poista kertynyt metallipöly teroittimesta (kuva 16). Huomaat magneettipintaan kertyneen teroittamisessa syntyneitä metallipölyä. Ne saa poistettua magneetista helposti esimerkiksi paperipyyhkeellä tai hammasharjalla. Aseta sitten kansi takaisin teroittimen pohjaan. Jos pölyä on muodostunut paljon, niin voit poistaa sitä alaluukun kautta heiluttamalla ja ravistamalla teroitinta varovasti.

MAAHANTUOJA

Mastermark Brands Oy

Vajossuonkatu 16

20360 TURKU

[www.mastermarkbrands.fi](http://www.mastermarkbrands.fi)

[asiakaspalvelu@mastermarkbrands.fi](mailto:asiakaspalvelu@mastermarkbrands.fi)