

Chef'sChoice®

ELECTRIC KNIFE SHARPENER

15 | Electric

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.
IT IS ESSENTIAL THAT YOU FOLLOW THESE
INSTRUCTIONS TO ACHIEVE OPTIMUM RESULTS.



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions. Every user should read this manual.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® Model 15 in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in Chef'sChoice® Model 15.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

U.S. customers: You can return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. When the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice® distributor or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

Outside U.S.: Please return your sharpener to your local distributor where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

7. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
8. The Chef'sChoice® Model 15 is designed to sharpen knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "ON"), the Chef'sChoice® sharpener should always be on a stable countertop or table.

11. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR Trizor XV® Model 15 WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.
12. Do not use outdoors.
13. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
14. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® Model 15.
15. For household use only.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

YOU MADE A GOOD CHOICE

The Chef'sChoice® Model 15 from Chef'sChoice® is the world's first sharpener designed specially to create the exceedingly sharp and effective Trizor® edge on all household cutlery.

The Trizor® edge gives you the superior edge durability of the Chef'sChoice® triple bevel edge while forming each of the major edge facets at 14 degrees (28° total) for a sharpness that artisans devoted lifetimes to develop the skills required to hand sharpen edges of this quality.

UNDERSTANDING THE TRIZOR EDGE

The Trizor® design uses multiple diamond abrasives of successively finer grits to shape the facets into a modified gothic arch to create an edge that has added strength, durability, and sharpness. The Trizor® edge is made by a three step sharpening, honing and stropping process but the major edge angle is set at 14° (See Figure 1) for added sharpness and effortless use.

You will appreciate the reduced effort in cutting and the enhanced sharpness. Remember the edge will be sharper than you expect.

GETTING ACQUAINTED WITH THE CHEF'SCHOICE® MODEL 15

The Chef'sChoice® Model 15 (see Figure 1) is a three stage sharpener with 100% diamond abrasives in the first two stages to sharpen and hone the edge, followed in Stage 3 with the Chef'sChoice® proprietary stropping/polishing disks to create an astonishingly sharp edge.

You will find it easy to convert any of your household knives can be restored to factory-new condition in just minutes.

All traditional-single beveled knives such as sashimi knives require special care and must be sharpened primarily on one side of the edge. You will find you can also sharpen your serrated blades with the Chef'sChoice® Model 15 by following the special instructions included on page 10.

The Chef'sChoice® Model 15 retains the popular EdgeSelect® feature, introduced by Chef'sChoice®, which allows you to sharpen each knife according to your intended use, such as gourmet food preparation, butchering, dressing of game or of fish. The three stages can be used in different sequences, for example to give you either an astonishingly sharp, smooth faceted edge for effortless cutting or one with a selected amount of residual "bite" – ideal for cutting fibrous food, meats, stalky vegetables or dressing of game. This feature is described in detail in a following section.

Chef'sChoice® Model 15 is equipped with a manually actuated diamond dressing system that can be used, when necessary, to clean any accumulated food or sharpening debris



Figure 1. The Model 15 Knife Sharpener.

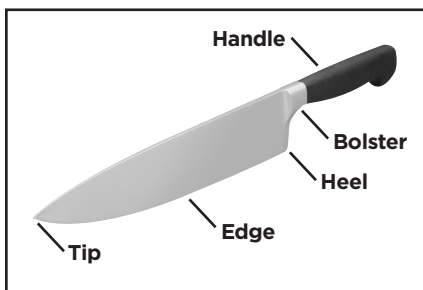


Figure 2. A typical kitchen knife.

from the surface of the ultrafine abrasive Stage 3 polishing/stropping disks. We strongly urge that you always thoroughly clean your knives before sharpening them. Unless you are a heavy user of the sharpener, you will be able to sharpen for months or even a year or more before you need to dress the stropping/polishing disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency in Stage 3 is there any need to use this convenient feature described on page 10.

Never operate the sharpener from the back side. Use just enough downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade edge with the abrasive disks on each stroke. (See Suggestion 5, page 11). Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid excessive cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure however will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Try a practice pull through the sharpener before you turn on the power. Slip the knife blade smoothly into the left slot between the left angle guide of Stage 1 and the plastic knife holding spring. Do not twist the knife. Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you lifting the handle slightly as you approach the tip. This practice pull will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and read the following instructions specific to the type of knife you will be sharpening.

HOW TO CREATE THE TRIZOR EDGE ON EURO/AMERICAN AND CONTEMPORARY ASIAN BLADES



START IN SHARPENING STAGE 1

Turn ON the power and pull the length of blade thru the left slot (Figure 4) and then thru the right slot of Stage 1, using the left and right slots on alternate pulls. (Take about 3-4 seconds for each pull of a 5" long blade). The first time you sharpen an European or American knife it may take up to 20 pair of pulls to fully re-angle the edge of a thin blade. Thicker blades will require more pulls. Check for a burr as described below and continue to make more pulls if necessary to create a small burr along the entire length of the blade.

If you are sharpening a contemporary Asian blade (which probably has been sharpened previously at 15 degrees) you will find that only a few (1-2) pairs of alternating pulls (alternating left and right slots) will be needed to develop a burr. Do not over sharpen. When you have developed a burr along the full blade length proceed to Stage 2.

DETECTING THE BURR

To confirm the presence of a burr (see Figure 4) move your forefinger carefully across the edge in the direction shown. Do not move your finger along the edge – to avoid cutting your finger. If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade as you normally hold it and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison. If there is no burr continue sharpening in Stage 1, alternating left and right slots until a full burr develops. When a burr is present along the entire blade length proceed as below to Stage 2.

HONING IN STAGE 2

Make about 1 or 2 pairs of pulls through Stage 2 (Figure 5) alternating each pull in the left and right slots. Take about 3 seconds for each pull on a 5 inch (12 cm) long blade.

Check for a burr before proceeding to Stage 3. If necessary make additional pairs of pulls to develop a burr along the entire length of blade before proceeding to Stage 3.

STROPPING/POLISHING THE EDGE IN STAGE 3

Pull the blade through the left slot of Stage 3 (see Figure 6) and then through the right slot of Stage 3. Make 3 pairs of pulls, alternating each pull in the left and right slots. You should take about 3 to 4 seconds for each pull for a 5 inch (12 cm) long blade.

Then make 2 pairs of alternating faster pulls in this Stage, about 1 second per pull for a 5 inch (12 cm) blade to put a final polish on the edge.

Check the blade for sharpness. For a sharper edge make a few more pairs of fast pulls and check for sharpness.



Figure 3. Sharpen Euro/American and contemporary Asian knives first in Stage 1.

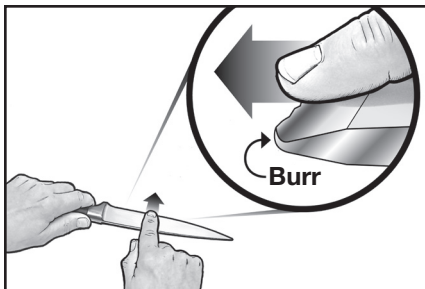


Figure 4. When you create a distinct burr along the blade edge, it can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.



Figure 5. Honing in Stage 2 (left slot).



Figure 6. Stropping/Polishing in Stage 3.

SHARPENING THE TRADITIONAL (SINGLE BEVEL) JAPANESE BLADE



Traditional Japanese knives such as the sashimi blade shown here are single sided and have a large factory bevel on the front side of the blade. There are a large number of manufacturers of knives of this type used widely to prepare sashimi. The factory bevel (Bevel A) is commonly ground at about 10 degrees, but there are exceptions and that angle is not standardized at the factories. Designs of the traditional Japanese knives and the detailed structure of the cutting edges likewise vary widely from one manufacturer to the next, however there are some similarities. The cutting edge consists of a small primary facet on the front face of the blade below the large bevel and a much smaller secondary microfacet along the back face. Commonly the back side microfacet can be easily seen only with a hand magnifier. The back face is ground flat at the factory or more commonly it is slightly hollow ground to ensure that an effective microfacet can be formed there as part of the cutting edge. Because of the lack of standardization, the manual approach used to sharpen these knives in Asia has proven difficult, laborious and time consuming. The Chef'sChoice® Model 15 is designed to sharpen all traditional Asian blades and to create a factory-quality edge.

Before you start to sharpen a traditional blade, examine it carefully in order to confirm that you have the traditional single bevel blade and to determine whether you have a right or left handed type. It is essential that you follow carefully the sharpening procedure and sequence as described below in order to achieve the optimum edge on your traditional blade.

Again confirm which side of the blade has the large factory Bevel A. Hold the blade in your hand (as when you are cutting) and if the large factory bevel is on the right side of the blade, the blade is right handed. For the right handed blades start sharpening in the left slot of Stage 2 so that only the beveled side (right side) of the edge will contact the honing wheel.

STEP 1

START HONING TRADITIONAL JAPANESE KNIVES IN STAGE 2 (RIGHT HANDED BLADES)

In this example which assumes your traditional blade is right handed, you must hone only in the left slot of Stage 2 (see Figure 7). The number of pulls that you need to make depends on the factory angle of Bevel A and how dull your blade may be.



Figure 7. Honing a right-handed traditional Japanese knife in Stage 2.

Make five (5) to ten (10) pulls in only the left slot of Stage 2 and then check for a burr along the back side of the blade edge. (The burr created in Stage 2 will be small but easily felt as shown in Figure 4. Make certain the burr is present along the entire length of the edge. If there is no burr or only a partial burr, continue to make additional pulls all in the left slot about five (5) at a time and check for a burr after each group of five (5) pulls. In general 20-30 total pulls in the left slot will be adequate to raise a burr; it is unlikely to take more than 50 left slot pulls to create the burr. When a burr is confirmed, proceed to Step 2.

STEP 2

STROPPING/POLISHING THE FINAL EDGE ON TRADITIONAL JAPANESE BLADE IN STAGE 3 (RIGHT HANDED BLADE)

- Make five (5) regular pulls 3-4 seconds each only in the left slot of Stage 3 (Figure 8) and then proceed to remove any burr as follows:
- Make one (1) regular pull in right slot of Stage 3 along the back side of the edge.
- Make several fast pulls (one [1] second each) in the left slot of Stage 3.
- Make one (1) fast pull in the right slot of Stage 3.

Check the blade carefully for sharpness using a thin sheet of paper. The blade should be razor sharp. If not razor sharp repeat 3c and 3d above and retest the blade for sharpness.

***NOTE:** If your traditional blade is excessively worn or if the edge is chipped and irregular you can use the left slot of Stage 1 to recondition the edge. Use the left slot only (for right handed blades). Make as many pulls as necessary to reestablish a smooth uniform edge line. Use a black felt pen to mark facet and follow progress of sharpening along the edge until edge line is restored. Then proceed in Stage 2 and 3 as described on page 8 and this same page above.*

RESHARPENING THE TRADITIONAL JAPANESE BLADE (RIGHT HANDED)

In general you will be able to resharpen quickly by following the sequence a thru d of Step 2 in the preceding section. Repeat this if necessary to obtain a razor sharp edge. When resharpening only in Stage 3 fails to develop a sharp edge or if the edge has been substantially dulled you will need to re-hone the edge in Stage 2. Use only the left slot of Stage 2. Generally you will find that about five (5) re-honing pulls will be sufficient in Stage 2. In any event develop a burr before moving back to Stage 3. Finish the edge in Stage 3 following Step 3a, b, c, d.

SHARPENING LEFT HANDED TRADITIONAL BLADES

The procedure you must use with left handed blades is similar to that procedure for right handed blades as detailed above – Except, in all cases the slots you must use are reversed. Where the sharpening procedure for right handed blades calls for use of just the left slot, you must use only the right slot when sharpening a left-handed blade. Likewise use the left slot where the right handed instructions call for using the right slot.



Figure 8. Stropping/Polishing a traditional Japanese knife in Stage 3.

THE EDGESELECT® FEATURE -

OPTIMIZING THE KNIFE EDGE FOR EACH USE

The gourmet chef will appreciate the unique ability of The Model 15 knife sharpener to tailor the knife edge to optimize performance for each individual cutting task. These procedures are not suggested for your traditional Asian knives.

GOURMET FOOD PREPARATION: (EUROPEAN, AMERICAN, AND CONTEMPORARY ASIAN KNIVES)

Where the finest and smoothest cuts are preferred in order to prepare smooth unmarked sections of fruits or vegetables, sharpen in Stages 1 & 2 as described above and make extra pulls thru Stage 3. Three or more pairs of fast pulls with each pull alternating in the left and right slots of Stage 3 will refine the third facet and create remarkably smooth and sharp edges, (Figure 9a) ideal for the gourmet chef.

When resharpening the Gourmet edge use Stage 3 each time (alternating left and right slots). If after a number of resharpenings, it is taking too long to resharpen, you can speed the process by resharpening first in Stage 2 following the procedures detailed, and then resharpen in Stage 3. By this method you will retain very smooth edges and prolong the life of your knives. This procedure unlike conventional sharpeners will give you extraordinary sharp knives every day while removing very little metal.

FOR MEATS, FIELD DRESSING AND HIGHLY FIBROUS MATERIALS

For butchering, field dressing or cutting fibrous materials you may find it advantageous to sharpen in Stage 1 - followed directly by Stage 3. This will leave sharpened microflutes along the facets near each side of the edge (Figure 9b) that will assist in the cutting of such materials.

To prepare this type edge on either your Euro/American knives or contemporary Asian knives, sharpen in Stage 1 (see page 6) until a burr is developed along the edge. Then move directly to Stage 3 and make two or three pairs of pulls there.

To preserve this type of edge, when the knife needs resharpening, use Stage 3 for only one or two resharpenings. Then go back to Stage 1 for one pull in each of the left and right slots and then return directly to Stage 3. Do not oversharpen in Stage 1.

FOR GAME AND FISH

The optimum edge for cooked poultry generally can be obtained by using Stage 2 followed by Stage 3. (Figure 9c). For raw poultry, Stage 1 followed by Stage 3 as described above may be preferable.

For filleting fish use a thin but sturdy blade sharpened in Stages 2 and 3.

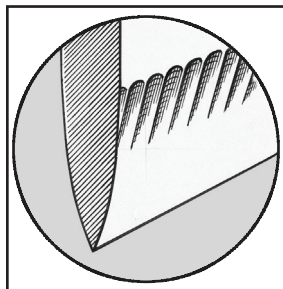


Figure 9a. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

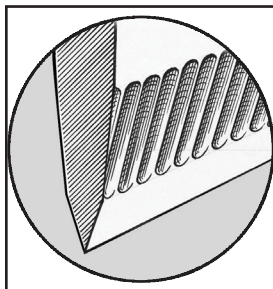


Figure 9b. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

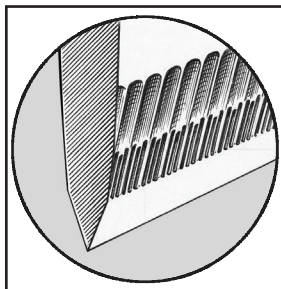


Figure 9c. For fish and poultry retention of finer microflutes adjacent to edge can be helpful.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES

Serrated blades are similar to saw blades with scalloped depressions and a series of pointed teeth. In normal use the pointed teeth do most of the cutting.

Serrated blades of all types can be sharpened in The Chef'sChoice® Model 15. However, use only Stage 3 (Figure 10) which will sharpen the teeth of the serrations and develop microblades along the edge of these teeth. Generally five (5) to ten (10) pairs of alternating pulls in Stage 3 will be adequate. If the knife is very dull more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged thru use make one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots of Stage 2, then make a series of pulls in Stage 3, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 2 will remove more metal along the edge then is necessary in order to sharpen the teeth.

Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be as "sharp" as the edge on a straight edge knife. However, their tooth-like structure can be helpful—for example to break the skin on hard crusty foods and penetrate other materials such as cardboard.

DRESSING OF STROPPING/POLISHING DISKS – STAGE 3

The Chef'sChoice® Model 15 is equipped with a built-in system to manually clean/dress the stropping/polishing disks in Stage 3. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be cleaned and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located within a recess as shown in Figure 11 on the lower left corner as you face the rear of the Sharpener. To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is "ON" and simply press the small lever in the recess to the right, hold about 3-4 seconds and then press to the left and repeat for 3-4 seconds. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/polishing disk. By moving the lever in the opposite direction you clean the other disk.

Use this clean/dress mechanism only if the Stage 3 white disks are seriously darkened and when Stage 3 no longer appears to be stropping/polishing well. Using this tool removes material from the surface of the Stage 3 disks and hence, if used excessively, it will unnecessarily remove too much of the abrasive surface – wearing the disks out prematurely. If that should occur, factory replacement of the disks will become necessary. If you clean your knives regularly before sharpening you may need to clean or dress the Stage 3 disks less than once a year.



Figure 10. Use only Stage 3 for sharpening serrated knives.



Figure 11. Use dressing tools sparingly (see following page for instructions).

SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat and foreign materials from the blade surfaces before sharpening or resharpening. If badly soiled, use detergent and water to clean.
2. Some contemporary Asian knives and Granton type blades are dimpled and some contemporary and traditional Asian blades are made of layered Damascus steel. All of these should be sharpened accordingly to these instructions depending solely on whether the knife style is contemporary (two facets) or a traditional single facet Asian blade.
3. Always pull the blades at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with abrasive disks.
4. Carefully follow the detailed procedures for each type blade for best results and to extend the useful life of your knives. The sharpening sequence is especially important with the single sided traditional Asian blades.
5. The edge of the knife blade, while sharpening, should remain in contact with the abrasive disks as the knife is withdrawn from the guiding slot. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip of the blade but just enough so that the edge as it is being sharpened maintains audible contact with the honing or stropping disk.
6. To increase your proficiency with The Chef'sChoice® Model 15, learn how to detect a burr along the edge (as described on page 6). While you might be able to sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in the preliminary steps. This will help you avoid oversharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for finished blade sharpness.
7. Use only light downward pressure when sharpening - just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
8. If your knife has a significant choil you may find it helpful to place your index finger within or just behind the choil (see Figures 12 and 13) as you insert the blade in the sharpener. Your finger can act as a "stop" and prevent you from inserting the blade so far that the choil area will catch on the front stop-bar of the sharpener as you withdraw the blade. A little practice will help you perfect this technique. As you insert the blade let your finger slide down the front of the sharpener.
9. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within $\frac{1}{8}$ " of the bolster or the sharpener handle. This is a major advantage of The Chef'sChoice® Model 15 compared to other sharpening methods—especially important when sharpening chef's knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line. If your chef's knives have a heavy, thick bolster near the



Figure 12. If your blade has a significant choil it may be helpful to place our finger behind it as shown when sharpening.



Figure 13. Place your index finger as shown behind the choil as the knife is inserted into the sharpening slot (see Suggestion 8.)

handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so it will not interfere with the sharpening action, allowing you to sharpen the entire blade length.

10. The stropping/polishing disks in the Stage 3 are designed to last for years of use, however you can maximize their useful life by periodically modifying your sharpening pattern in Stage 2. The burr developed in Stage 2 will mildly wear the stropping/polishing disk it first contacts in Stage 3. Vary your last pull in Stage 2 by sometimes making the last pull on the left disk and at other times finish on the right disk of Stage 2.
11. Do not attempt to use this sharpener to sharpen either ceramic knives or scissors.

NORMAL MAINTENANCE

NO lubrication is required for any moving parts, motor, bearings or sharpening surfaces. There is no need for water on abrasives. The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a soft damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

Once a year or so as needed you should remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 14) that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover.

Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal or other dust have been created you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.



Figure 14. Removing cover under base to clean out metal dust (see Normal Maintenance section).

SERVICE

In the event post-warranty service is needed, return your sharpener to the EdgeCraft factory where the cost of repair can be estimated before the repair is undertaken. Outside the USA, contact your retailer or national distributor.

Please include your return address, daytime telephone number and a brief description of the problem or damage on a separate sheet inside the box. Retain a shipping receipt as evidence of shipment and as your protection against loss in shipment.

The Legacy Companies
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Consumer Support 1-800-342-3255

Assembled in the U.S.A.

chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® and the overall design of this product are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© The Legacy Companies 2020

C20 E/Fin

C128207

ChefsChoice®

SÄHKÖINEN TEROITIN

15 | Sähköinen

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 teroitusrissa 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: Teroitetut veitset ovat yllättävän teräviä! Käsittele veitsiä varovasti ja varo viiltohaavoja. Säilytä veitset turvallisessa paikassa.
13. Laite on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön.
14. Huolehdi, että lapset eivät pääse käsittelemään teroitettavia tai teroitettuja veitsiä.
15. Älä käytä teroituksessa öljyjä tai muita nesteitä / voiteluaineita.

**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 teroitimen avulla minkä tahansa keittiöveitsesi huipputerävään ja toimivaan Trizor® -teroituskulmaan. Voit nauttia kaikista veitsistäsi aivan uudella tavalla.

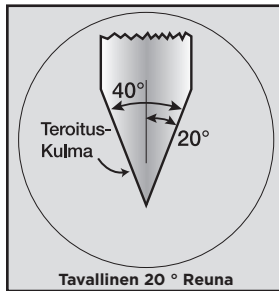
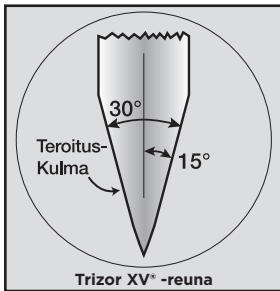
Trizor XV® antaa veitsillesi Chef's Choicele ominaisen kestävän, kolmivaiheisen terän. Se tarkoittaa, että veistä ei tarvitse teroittaa niin usein. Aasialaiset artisaanit ovat jo pitkään suosineet teroituskulmaltaan kapeita teriä ja tällä teroitimella voit teroittaa kaikki veitsesi vastaamaan japanilaisen 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 timanttipäälysteisiä teroituskulmia, 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!

TUTUSTUMINEN TRIZOR XV® TEROITTIMEESI

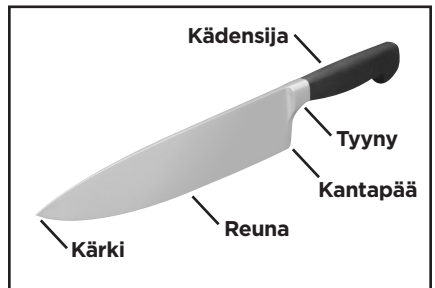
Teroittimessa (kuva 2) on kolme teroitusvaihetta 100% timanttipäälysteisillä teroituskulmoilla. Kaksi ensimmäistä vaihetta on tarkoitettu teroitukseen ja kolmas vaihe teroituksen viimeistelyyn. Kolmannessa vaiheessa käytetään Chef'sChoice®:n kehittämiä viimeistelylaikkoja, jotka viimeistelevät veitsen teroituksen tehokkaasti ja takaavat



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



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



Kuva 3. Tyypillinen keittiöveitsi

huipputerävän 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 teroitettujen 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 veisten teroitukseen.

Teroittimesasi 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 teroittimen ollessa uusi.

Kovan rakenteensa ja erikoiskäyttötarkoituksensa vuoksi emme suosittele tätä teroitinmallia paksuille eurooppalaistyylisille keittiökirveille tai paksuille metsästysveitsille. Niiden teroittamiseen sopivat esimerkiksi teroitinmallit M2000 ja M2100. Malli XV15 sopii kuitenkin hyvin aasialaistyylisille 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 teroitushahloon 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 teroitushahlossa. 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™ -huipputeräväksi veitseksi. Teroitusohje pätee samalla tavalla myös molemmilta puolilta teroitettuihin aasialaistyyliisiin veitsiin. Melkein kaikkien aasialaistyylisten veisten terät ovat noin 15 asteen kulmaan teroitettuja tehtaalta tullessaan. Jos et ole varma, millaisia aasialaistyyliisiä veitsiä sinulla on ja miten ne kannattaa teroittaa, niin tutustu myöhemmin ohjeessa esitettäviin vinkkeihin.

Muuttaaksesi tyypillisesti noin 20 asteen kulmaan teroitettut eurooppalaiset tai amerikkalaiset veitsetsi 15 asteen kulmaan tai teroittaaksesi aasialaiset veitsetsi 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 lisäveito 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*.

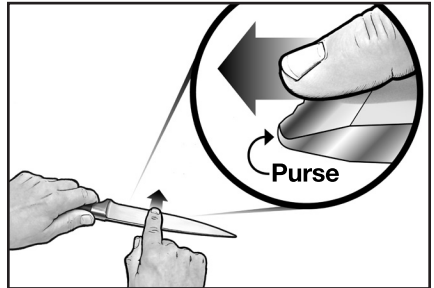
KIERTEEN KOKEILEMINEN

Kokeillessasi onko veitsen terään syntynyt tarvittava kierre liikuta etusormeasi varovasti kuvan osoittamaan suuntaan. Älä liikuta sormeasi terän suunnassa, ettet leikkaa sormeasi. Jos teit veitsen 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*.



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 pois päin

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*.

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 teroitus 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*.



Kuva 6. Teroitus vaiheessa 2.



Kuva 7. Teroituksen viimeistely 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 näkyvissä 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 teroitusahlostasta, siten että veitsen terävä puoli (oikea puoli) osuu teroitusliikkaan.

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

Tässä esimerkissä veitsesi on oikeakätinen ja sitä tulee teroittaa vain *teroitusvaiheen 2* vasemmassa teroitusahlostassa (kuva 8). Teroitusliikkeiden määrä riippuu veitsessä olevasta



Kuva 8. perinteisen japanilaisen veitsen teroitus vaiheessa 2.



Kuva 9. perinteisen japanilaisen veitsen teroituksen viimeistely vaiheessa 3.

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 siirty seuraavaan vaiheeseen.

2 JAPANILAISEN VEITSEN TEROITUKSEN VIIMEISTELY VAIHEESSA 3 (OIKEAKÄTISELLE VEITSELLE)

- tee viisi normaalia 3-4 sekunnin pituisia vetoliikkeitä *teroitusvaiheessa 3* vain vasemmassa hahlossa (kuva 9) ja poista kierre seuraavalla tavalla
- tee yksi tavallinen vetoliike *vaiheen 3* oikeanpuoleisessa teroitushahlossa veitsen "vääärälle" puolelle
- tee useita nopeita vetoliikkeitä (noin sekunti per veto) *vaiheen 3* vasemmassa teroitushahlossa
- 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 UDELLEENTEROITUS (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 ohuimmat 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

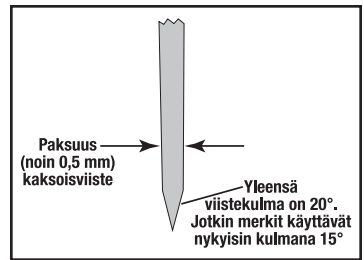
Vaikka useimmissa veitsissä onkin paksu kulma, joka on suunniteltu raskasta leikkaamista varten (kuva 10a), veitsen terän paksuus vaihtelee paljon kuorinta-, filetti ja keittiöveitsien välillä, joissa on suhteellisen ohut terä niiden käyttötarkoituksen takia. Euro-/amerikkalaiset veitset ovat yleensä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

2 MODERNIT AASIALAISET VEITSET

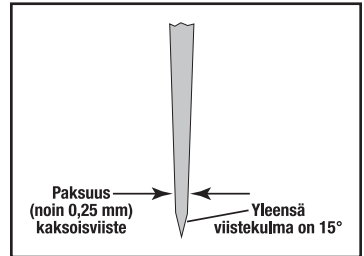
Suosituimmissa aasialaistyylisissä veitsissä, kuten Santokussa ja Nakiri-veitsessä, on myös molemmilta puolilta teroitettu terä (kuten euro/amerikkalaisveitsissä) (kuva 10b). Joskus Santoku-veitsiä myydään myös vain toiselta puolelta teroitettuina (kuva 10c) mutta ne eivät ole niin yleisiä. Esimerkkejä 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 aasialaistyylisiä kokkiveitsiä, jotka on valmistettu raskaaseen käyttöön. Myös kiinankokkiveitsi kuuluu tähän veitsikategoriaan.

3 PERINTEISET JAPANILAISET VEITSET

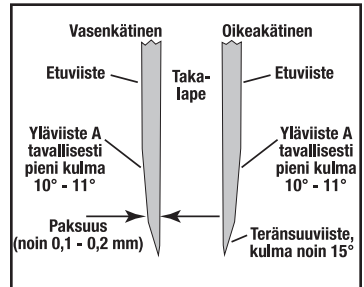
Perinteiset japanilaiset veitset on teroitettu vain yhdeltä puolelta ja niissä on iso särmä (A), joka kulkee veitsen toista puolta pitkin pienen leikkauskulman yläpuolella. Näitä veitsiä myydään erikseen joko oikea- tai vasenkätisinä versioina (kuva 10c). Suosituin näistä veitsityypeistä on Sashimi-veitsi, joka tunnetaan myös nimillä Yanagi tai Takohiki. Tämä pitkä veitsi on parhaimmillaan, kun halutaan erittäin ohuita siivuja raa'asta kalasta. 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 terävyuden. Kuvassa 10d näet 50x suurennetun kuvan 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



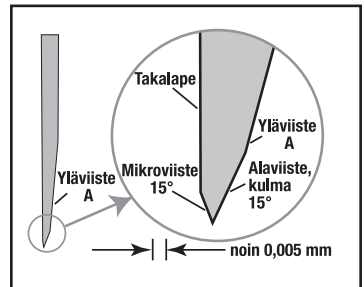
Kuva 10a. Euro/amerikkalaistyylinen veitsen terä



Kuva 10b. Kaksivaiheinen moderni aasialaistyylinen veitsen terä



Kuva 10c. vain toiselta puolelta teroitettu perinteinen aasialainen veitsi



Kuva 10d. Tyypillisen tehdasteroitettun perinteisen aasialaisen 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 teroitushojeita ei suositella perinteisille aasialaisille veitsille.

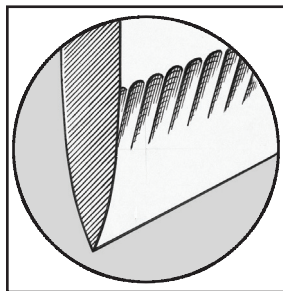
GOURMET-RUOAN VALMISTUS: (EUROOPPALAISET/AMERIKKALAISET JA MODERNIT AASIALAISET VEITSET)

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.

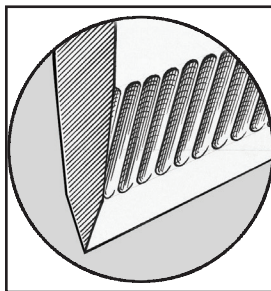
Kun teroitat veitsen uudelleen gourmet-kulmaan, käytä joka kerta *teroitusvaihetta 3* (teroituksen viimeistelyhahlot) vuorotellen vasenta ja oikeanpuoleista hahloa. Jos teroitus tuntuu kestävän liian kauan, niin aloita teroittaminen *teroitusvaiheesta 2* ja siirry sitten teroituksen viimeistelyyn *vaiheessa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

LIHALLE, NYLKEMISEEN JA KUITUPITOISILLE RUOKA-AINEILLE

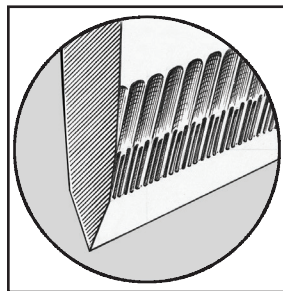
Teurastukseen, nylkemiseen tai kuitupitoisten materiaalin leikkaamiseen saatat huomata, että terä toimii vielä paremmin, kun teroitat sen teroitusvaiheessa 1 ja siirryt sen jälkeen suoraan teroituksen viimeistelyyn teroitusvaiheessa 3. Tämä jättää terään mikrouria molempien leikkausalueiden lähelle (kuva 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



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.

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. Normaalkäytössä nämä hampaat hoitavat suurimman osan leikkaamisesta.

Sahalaitaiset veitset voidaan teroittaa Chef'sChoice®n tällä teroittimella. Huomaa kuitenkin käyttäjä 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 teroitusahlossa. 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.



Kuva 12. Käytä vain teroitusvaihetta 3 sahalaitaisten veitsen teroitukseen.



Kuva 13. Käytä viimeistelyajan puhdistustoimintoa säästellen (tarkemmat ohjeet myöhemmin).

VIIMEISTELYLAIKKOJEN PUDISTUS - TEROITUSVAIHEEN 3 LAIKAT

Tässä teroitinmallissa on sisäänrakennettu mekanismi, jolla saat puhdistettua viimeisen teroitusvaiheen teroituksen viimeistelyyn tarkoitetut laikat esimerkiksi silloin, kun niihin jää rasvaa, ruokaa tai metallipölyä. Painike puhdistukselle löytyy teroitimesta kuvan 13. osoittamasta kohdasta alavasemmassa kulmassa teroitimen kääntöpuolella. Käyttääksesi puhdistustoiminta 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 viimeistelylaikan. 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 teroitettavaa materiaalia ja teroituslaikkojen vaihtaminen tulee tarpeelliseksi tehtaalla. Jos puhdistat veitsesi 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.



Kuva 14. Jos veitsessä on iso väli, niin sormen asettaminen siihen voi auttaa teroittaessa.



Kuva 15. Aseta etusormesi väliin ja aseta veitsi teroitusahlaan (katso ehdotus nro. 8)

4. **Seuraa huolellisesti teroitushjeita** jokaiselle veitsityypille saadaksesi parhaan lopputuloksen ja pidentääksesi veitsiesi käyttöikä. 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 lähestyessäsi veitsen päätä pitäen terän koko ajan kosketuksessa teroituslaikan kanssa
6. Lisätäkse 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.
7. Paina veistä vain kevyesti alapäin 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 teroituslahloon. Sormi auttaa veitsen pysäyttämässä, kun sitä asetetaan ja vältät veitsen laittamisen liian syvälle teroituslahloon. Harjoitus auttaa tämän tekniikan opettelemisessä. Kun asetat veitsen hahloon, anna sormesi liukua teroituskonetta pitkin.
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 teroistustapaasi teroitusvaiheessa 2. Vaiheessa 2 syntynyt kierre kuluttaa viimeistelylaikkoja hieman. Vaihtelee siis vetoliikettäsi välillä lopettaen välillä teroituksen oikeaan ja välillä vasempaan teroituslahloon, 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 syntyneen 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

asiakaspalvelu@mastermarkbrands.fi



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

The Legacy Companies
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Consumer Support 1-800-342-3255

Kokoonpano Yhdysvalloissa.

chefschoice.com

Tähän tuotteeseen voi kuulua yksi tai useampi EdgeCraft-patentti ja / tai patentti, joka on merkitty tuote. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® ja tämän tuotteen yleinen rakenne ovat EdgeCraft Corporationin rekisteröityjä tavaramerkkejä.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© The Legacy Companies 2020

C20 E/Fin

C128207