

# Chef'sChoice®

ELEKTRILINE TERITAJA

15 | Elektriline

LOE ENNE SEADME KASUTAMIST  
JUHISEID. JUHISED AITAVAD KASUTADA  
SEADET ÕIGESTI JA TÕHUSALT.



# TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

---

## Elektriseadmete kasutamise ohutusjuhised

1. Loe kõik juhised läbi.
2. Ära kunagi aseta teritajat vette ega muusse vedelikku. Tagajärjeks võib eluohtlik elektrilöök.
3. Puhasta teritavad noad enne teritamist hoolikalt.
4. Kasutamise vaheaegade, puhastamise või osade vahetamise ajaks lahuta seade vooluvõrgust.
5. Ära puuduta seadme kasutamise ajal selle liikuvaid osi.
6. Ära kasuta seadet, kui voolujuhe on kahjustatud, seadmes on rike, funktsionaalne häire või seade on maha kukkunud või viga saanud. Toimeta rikkis seade rikke hindamiseks ja parandamiseks edasimüüjale või importijale. Kasutatud elektrijuhtme vahetamine on alati professionaalse elektrikü ülesanne.
7. Ära kasuta mingeid lisaseadmeid, mida EdgeCraft ei ole soovitanud või müünud.
8. Seadmega sobimatute osade kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilööke või õnnetusi.
9. Chef'sChoice® mudel 15XV on mõeldud kööginugade, liigendnugade ja enamiku sportnugade teritamiseks. Seadmega ei tohi teritada kääre, kirveste teri ega mingeid muid teri, mis ei saa teritussoontes vabalt liikuda või ei mahu neisse korralikult.

10. Voolujuhe ei tohi jääda seadme kasutuspiirkonda ega puutuda vastu kuumi pindu.
11. Aseta seade kasutamise ajaks kindlale ja tasasele pinnale.
12. Hoiatus! Teritatud noad on üllatavalt teravad! Käsitse nuge ettevaatlikult ja väldi löikehaavu. Säilita nuge ohutus kohas.
13. Seade on mõeldud ainult siseruumides kasutamiseks.
14. Hoolitse selle eest, et lapsed ei pääseks teritatavaid või teritatud nuge puudutama.
15. Ära kasuta teritamisel õlisid ega muid vedelikke/määrdeaineid.

**SÄILITA NEID JUHISEID  
HOOLIKALT.**

# HANKIDES ENDALE CHEF'SCHOICE TERITAJA, OLED TEINUD HEA VALIKU

Trizor XV® teritaja on maailma esimene noateritaja, mis on kavandatud eriti terava ja tõhusa Trizor® teritusnurga jaoks ja sobib sinu kõikidele kööginugadele. Teritaja abil võid muuta ükskõik millise oma kööginugadest üliteravaks ja tõhusaks Trizor® teritusnurgaga noaks. Võid nautida kõiki oma nuge täiesti uuel viisil.

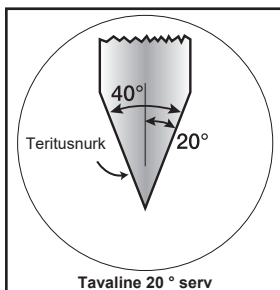
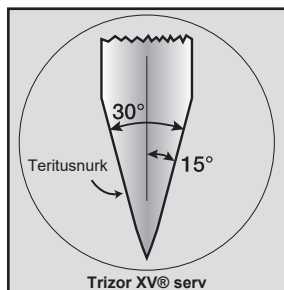
Trizor XV® annab sinu noale Chef's Choice®-ile omase vastupidava kolmeetapilisel teritatud tera. See tähendab, et nuga ei ole vaja nii sageli teritada. Aasia meistrid on juba ammu ajast eelistanud väikese teritusnurgaga teri ja selle teritajaga võid teritada kõik oma noad nii, et need on sama teravad nagu Jaapani sušimeistri nuga. Teritaja sobib Euroopa, Ameerika ja Aasia tüüpi nugadele ning enamikule välitingimustes kasutatavatele nugadele. Suurem oma Euroopa tüüpi nugadest teritatakse 20-kraadise nurga all, aga Aasias eelistatakse tera mõlemal poolel 15-kraadist teritusnurka..

## MIDA TÄHENDAB TRIZOR XV® TERA?

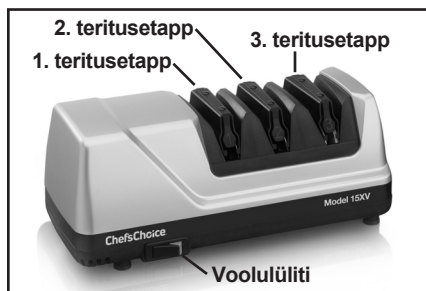
Allpool olevatel joonistel selgitatakse, mida Trizor® tera tähendab. Teritajas kasutatakse mitut teemantkattega teritusketast, mis võimaldavad noatera kolmeetapilist teritamist. Nii muutub noatera teravamaks ja vastupidavamaks, kui on võimalik saavutada traditsiooniliste teritusviisidega. Noatera lõikav peanurk on 15 kraadi. Pea meeles, et nuga muutub teravamaks, kui oskad oodata. Ole ettevaatlik!

## TUTVUMINE TRIZOR XV® TERITAJAGA

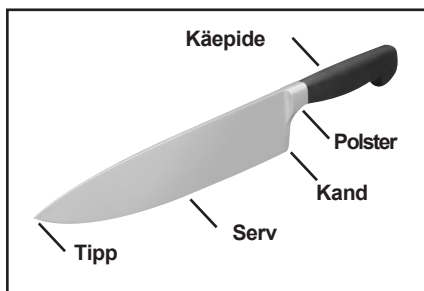
Teritajas (joonis 2) on kolm teritusetappi 100% teemantkattega teritusketastega. Kaks esimest etappi on mõeldud teritamiseks ja kolmas etapp terituse viimistlemiseks. Kolmandas etapis kasutatakse Chef'sChoice® poolt välja töötatud viimistluskettaid, mis viimistlevad tõhusalt noa teritust ja tagavad



Joonis 1. Trizor® tera on tänu kolmeetapilisele teritusnurgale vastupidav ja terav.



Joonis 2. Teritaja ja selle osad ('stage' on selles juhises TERITUSETAPP)



Joonis 3. Tüüpiline kööginuga

üliterava lõpptulemuse. Nuge on selle teritusseadmega tööpoolest lihtne ja kiire teritada.

Arvatavasti on sinu nuga selle tüübist hoolimata aastaid teritatud umbes 20-kraadise nurga all. Kui sul on Aasia stiilis nuge, on nende teritusnurk tehasest tulles lähemal 15 kraadile. Saad teritada oma noa tehase teraaga võrreldavasse seisu mõne minutiga. Pane tähele, et vaid ühelt poolt teritatud erinoad nõuavad teritades erilist tähelepanu. Teritamise erijuhise leiad sellest kasutusjuhendist edaspidi. Kõiki muid nuge võid teritada üldise juhise järgi, kasutades mõlemaid teritussälke.

Juhendist leiad eraldi nõuanded ka hambuliste nugade teritamiseks.

Teritajal on EdgeSelect® funktsioon, mille abil võid teritussälkude kasutamise järjekorda ja terituskiirust muutes luua näiteks oma jahi- ja kööginoale veidi erinevat tüüpi tera. Sellest funktsioonist räägitakse selles juhendis edaspidi lähemalt.

Teritajal on manuaalselt toimiv ketta puhastamise funktsioon, mille abil võid puhastada kolmanda teritusetapi kettad hõlpsalt metallitolmust. Puhast noad enne nende teritamist alati hoolikalt. Kui sa ei ole väga usin teritaja, võid oma teritajat kasutada arvatavasti kuid või isegi aastaid, enne kui viimistluskettad on vaja puhastada. Kasuta puhastusfunktsiooni vaid siis, kui märkad, et noaterituse viimistlemine ei ole ilmselgelt enam sama tõhus kui uue teritaja korral.

Kõva konstruktsiooni ja eriotstarbe tõttu ei soovita me seda teritaja mudelit paksudele Euroopa stiilis köögikirvestele ega paksudele jahinugadele. Nende teritamiseks sobivad näiteks teritaja mudelid M2000 ja M2100. Mudel XV15 sobib aga hästi Aasia stiilis köögikirvestele ja fileerimisnugadele.

Ära kunagi kasuta teritajat selle taga poolt. Teritades suru nuga vaid kergelt allapoole, et tera puudutaks teritusketast kogu pikkuses. Liigne surumine ei ole vajalik ja see ei kiirenda teritamist. Välti plastist nurgajuhikute liigset kokkupuudet noatera lõikava osaga. Tahtmatud juhuslikud puudutused ei kahjusta aga teritaja tööd ega riku nuga. Aseta nuga ettevaatlikult kõigepealt 1. etapi vasakusse teritussälku ketta ja nurgajuhiku vahele. Ära painuta nuga. Liiguta nuga enda poole, surudes seda nõrgalt allapoole, nii et tünne (kuuled), kuidas noatera kogu pikkuses vastu teritusketast puutub. Võib-olla pead nuga käepidemest tõmmates (olenevalt noa kujust) ülespoole tõstma, nii et tera puutuks kogu tõmbe ajal vastu teritusketast. Võta nuga välja ja korda tõmmet samal viisil parempoolses teritussälkus. Loe eraldi juhiseid erinugade (näiteks vaid ühelt poolt teritatud nugade) teritamiseks.

# KUIDAS SAADA TRIZOR XV™ NURK EUROOPA, AMEERIKA JA AASIA TÜÜPI NUGADELE

---



Kui sul on Euroopa või Ameerika tüüpi nuga, saad selle kergesti muuta 15-kraadise Trizor XV™ nurgaga teraga üliteravaks noaks. Teritusjuhis kehtib ka mõlemalt poolt teritatud Aasia tüüpi nugade kohta. Peaaegu kõikide Aasia stiilis nugade terad on tehases tulles teritatud umbes 15-kraadise nurga all. Kui sa ei ole kindel, milliseid Aasia stiilis nuge sul on ja kuidas neid tasub teritada, tutvu juhendis edaspidi esitatud näpunäidetega.

Selleks et muuta tavaliselt 20-kraadise nurga all teritatud Euroopa või Ameerika tüüpi noad 15-kraadise nurga all teritatud nugadeks või teritada Aasia stiilis nuge uuesti, alusta 1. teritusetapist.

## EUROOPA JA AMEERIKA STIILIS NING TAVALISED (NOA MÕLEMAD POOLED ON TERAVAD) AASIA TÜÜPI NOAD

---

### ALUSTA 1. ETAPIST

Lülita seade ON-lülitist sisse ja tõmba nuga kogu tera pikkuselt enda poole (joonis 4) kõigepealt vasakus teritussälgus ja seejärel paremas teritussälgus. Tavaliselt piisab 3–4

rahulikust tõmbest ühe poole kohta. Kui teritad 20-kraadise nurgaga Euroopa/Ameerika tüüpi nuga esimest korda uue teritusnurga all, tuleb sul võib-olla teha isegi 20 tõmmet mõlemalt poolt, et saada uus terav 15-kraadine nurk. Ka paksud terad vajavad rohkem tõmbeid. Uuri ja katsu terale tekkivat karedat äärt. Kareda ääre järgi tead, millal on nuga esimeses etapis piisavalt teritatud (joonised 4 ja 5). Kui sa karedat äärt selgelt ei tunne, tõmba nuga veel mõni kord teritussäilkudes ja proovi siis uuesti.

Kui teritad nuga, millel juba on peaaegu 15-kraadine nurk, toimub teritamine juba esimesel korral märgatavalt kiiremini kui erineva nurgaga nuga esmakordne teritamine (tavaliselt piisab 1–2 tõmbest poole kohta). Ära terita nuga ülemäära. See on teritatud, kui tunned teral karedat äärt. Kui tunned karedat äärt, siirdu 2. teritusetappi.

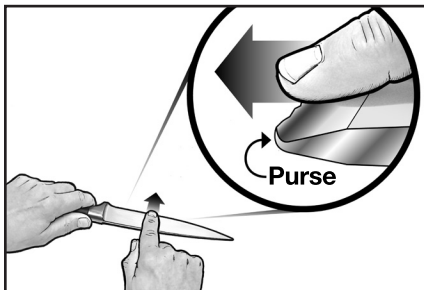
## KAREDA ÄÄRE KONTROLLIMINE

Kontrollimaks, kas noa terale on tekkinud vajalik kare äär, liiguta nimetissõrme ettevaatlikult joonisel näidatud suunas. Ära liiguta sõrme tera suunas, et mitte sõrme lõigata. Kui tegid noaga viimase teritusliigutuse parempoolses teritussälgus, tunned karedat äärt tera paremal poolel. Äär tundub teral kare ja keerduv. Sõrmega on seda kerge tunda. Tera teine pool tundub sellega võrreldes sile.

Kui sa karedat äärt ei tunne, jätka teritamist 1. etapis varem antud juhiste järgi, kuni tunned karedat äärt. Seejärel siirdu 2. teritusetappi.



Joonis 4. Terita nuga kõigepealt 1. etapis.



Joonis 5. Kui tunned noa teral selgelt karedat äärt, on seda teritatud piisavalt. Ole ettevaatlik ja loe läbi ohutusjuhised! Liiguta sõrme kontrollimise ajal alati endast ja noa terast eemale

## TERITAMINE 2. ETAPIS

Tee 1–2 tõmmet noa mõlemal poolel (joonis 6) samuti, nagu tegid 1. etapis. Veendu, et tõmme kestaks 12 cm pikkuse noatera kohta umbes 3 sekundit. Vajaduse korral terita selles etapis nii kaua kordamööda mõlemat poolt, et tunnend noa teral karedat äärt samuti nagu pärast 1. etappi. Kui karedat äärt pole tunda, jätkka 3. teritusetapiga.

## TERITUSE VIIMISTLEMINE 3. ETAPIS

Alusta noa tõmbamisega läbi vasaku kolmanda etapi teritussälgu (joonis 7) ja seejärel paremal pool. Tee kolm tõmmet poole kohta ja näiteks 12 cm noatera teritamisel võiks üks tõmme kesta 3–4 sekundit. Terituse viimistlemiseks tee kaks kiiret tõmmet mõlemal pool (kestusega umbes 1 sekund).

Kontrolli noa teravust. Kui soovid veel teravamalt nuga, tee mõni kiire teritustõmme mõlemal pool.

## EUROOPA JA AMEERIKA STILIS NING TAVALISED (NOA MÕLEMAD POOLED ON TERAVID) AASIA TÜÜPI NOAD – UUESTI TERITAMINE

*Noa uuesti teritamiseks, kui selle tera on juba kord teritatud uue nurga all, piisab tavaliselt vaid teritamisest 3. etapis. Kui tunnend, et nuga ei saanud ainult 3. etapi teritusega piisavalt teravaks, alusta 2. etapist ja siirdu seejärel 3. etappi. Järgi igas etapis varem antud teritusjuhiseid. Väga nõuri või rikunud teraga noa teritamist peab alustama algusest, 1. ja 2. etapist, ning lõpuks viimistlema 3. etapis.*



Joonis 6. Teritamine 2. etapis



Joonis 7. Terituse viimistlemine 3. etapis



# TRADITSIOONILISE (VAID ÜHELT POOLT TERITATUD) JAAPANI NOA TERITAMINE



Traditsioonilise Jaapani noa, näiteks sashiminoa tera on teritatud vaid ühelt poolt ja sellel on teritatud poolele lai serv (längnurk). Selliseid nuge toodetakse palju ja need on mõeldud eelkõige sashimi valmistamiseks. Tehases valmistatud tera (tera A) on sageli umbes 10-kraadise nurgaga, aga siin on tootjate vahel erinevusi. Sageli on aga nugadel ka palju ühist. Noa lõiketera moodustub väikesest lõikavast alast esikülje laia serva all ja lisaks on teral väike mikronurk, mis jätkub noa käepideme suunas. Üldiselt on väike lõikenurk nähtav vaid luubiga (joonis 10d). Noa tagakülg on tasane ja õhuke, et noa teritatud poolele saaks tekkida tõhus lõiketera.

Kuna noaterade valmistamisel ei ole standardit ega üldlevinud tava, on nende teritamine käsiteritajaga märgatavalt raskem ja aeganõudvam. Chef'sChoice® sobib kõikide Jaapani tüüpi nugade teritamiseks ja taastab nende tehases tehtud terituse taseme. Enne kui alustad noa teritamist, uuri seda ja veendu, et sellel on vaid ühelt poolt teritatud tera, ja tee selgeks, kas nuga on teritatud paremalt või vasakult poolelt (joonis 10c). Järgi kindlasti täpselt noa teritusjuhust, et saada võimalikult hea noatera.

Tee kindlaks, kummalt poolelt on nuga teritatud (tera A). Hoi a nuga käes samuti, nagu teed sellega lõigates. Kui noa teritatud pool on paremal, on tegemist paremakäenoaga. Kui teritatud pool on vasakul, on tegemist vasakukäenoaga. Paremakäenoa teritamist alustatakse 2. teritusetapist ja vasakpoolsest teritussälgust, nii et noa terav pool (parem pool) puudutab teritusketast.

## **1 TRADITSIOONILISE JAAPANI NOA TERITAMIST ALUSTA 2. ETAPIST.**

### **(PAREMAKÄENUGA)**

Selles näites on sinu nuga paremakäenuga ja seda tuleb teritada vaid 2. teritusetapi vasakus teritussälgus (joonis 8). Teritusliigutuste arv sõltub noa



Joonis 8. Traditsioonilise Jaapani noa teritamine 2. etapis.



Joonis 9. Traditsioonilise Jaapani noa terituse viimistlemine 3. etapis.

tehaseterast A (joonised 10c ja 10d) ja sellest, kui nüri nuga on. Tee 5–10 tõmmet 2. etapi vasakus teritussälgu ja kontrolli, kas noa teral on tekkinud kare äär (kare äär on väike, aga selgelt tuntav, nagu joonisel 5 näidatud). Veendu, et kare äär on tuntav kogu tera pikkuses. Kui karedat äärt ei ole üldse tunda või seda pole tunda kogu tera pikkuses, tee lisatõmbeid, umbes viis korraga, ja kontrolli kareda ääre teket uuesti. Tavaliselt piisab kareda ääre tekkeks 20–30 tõmbest sälgu. On väga ebatõenäoline, et teritusliigutusi peaks tegema üle 50. Kui tunned karedat äärt, siirdu järgmisesse etappi.

## **2 TRADITSIOONILISE JAAPANI NOA TERITUSE VIIMISTLEMINE 3. ETAPIS (PAREMAKÄENUGA)**

- a. tee viis tavalist 3–4 sekundi pikkust tõmmet ainult 3. teritusetapi vasakus sälgu (joonis 9) ja eemalda kare äär järgmiselt
- b. tee üks tavaline tõmme 3. etapi parempoolses teritussälgu noa „valel“ poolel
- c. tee mitu kiiret tõmmet (umbes sekund tõmbe kohta) 3. etapi vasakus teritussälgu
- d. tee üks kiire tõmme 3. etapi parempoolses sälgu

Kontrolli noa teravust paberiga. Tera peaks olema väga terav. Kui see ei ole, korda tegevusi punktist c ja d ja kontrolli noa teravust uuesti.

### **NBI**

Kui noa tera on väga kulunud, lõhenenud või muidu kahjustatud, alusta teritamist 1. etapist, et kogu noa tera uuesti kujundada. Paremakäenugade korral kasuta vasakut teritussälku. Tee nii mitu tõmmet kui vaja, et noal tekiks tasane ja ühtlane tera. Märgi noal musta tušiga nurga uus murdekoht ja terita 1. teritusetapis, kuni oled jõudnud selle märgitud kohani. Terita seejärel nuga ülalttoodud juhise järgi, alustades teisest teritussälgust.

## **TRADITSIOONILISE JAAPANI NOA UUESTI TERITAMINE (PAREMAKÄENUGA)**

Tavaliselt saad juba korra seadmega teritatud noa kiiresti uuesti teravaks, alustades teritamist kohe juhise punktist 2d. Teravuse parandamiseks korda vajaduse korral etappi. Kui teritamine ainult 3. teritussälgu ei anna soovitud tulemust, alusta juhise 2. teritusetapist ja pea meeles, et kasutad ainult vasakpoolset teritussälku. Enamasti piisab viiest teritamisliigutusest 3. teritusetapis, kui nuga ei ole jõudnud liiga nürks minna. Kui alustad teritamist varasematest etappidest, veendu enne terituse viimistlemise alustamist kindlasti, et noa terale on tekkinud kare äär. Viimistle teritus juhise punktide 3a, b, c ja d järgi.

## **TRADITSIOONILISTE JAAPANI VASAKUKÄENUGADE TERITAMINE**

Teritamine toimub samuti nagu paremakäenugade puhul, aga kasuta varem osutatud sälke vastupidi. Kui varasemas juhises öeldakse, et paremakäenuga saab teritada vaid vasakpoolsetes sälkudes, siis vasakukäenuga saab teritada vaid parempoolsetes teritussälkudes.

## **EUROOPA/AMEERIKA JA AASIA STIILIS NUGADE KIRJELDUS**

Üldiselt on Euroopa või Ameerika stiilis noad paksemad kui õhukesed Aasia noad (joonis 10a). Eri noad erinevad üksteisest vägagi palju ja tegelikult on ka osa nendest nugaõhukesed, teatud Aasia noad on aga paksud.

## 1 EUROOPA/AMEERIKA TERAD

Kui enamikul nugadel ongi paks, sest need on mõeldud jõuliseks lõikamiseks (joonis 10a), erineb otstarbele vastavalt suhteliselt õhukese teraga koorimis-, fileerimis ja kõõlunugade tera paksus suuresti. Euroopa/Ameerika noad on tavaliselt teritatud mõlemalt poolt.

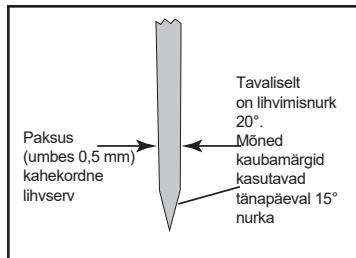
## 2 MOODSAD AASIA NOAD

Populaarsematel Aasia stiilis nugadel, näiteks Santoku ja Nakiri noal, on samuti mõlemalt poolt teritatud tera (nii nagu Euroopa/Ameerika nugadel) (joonis 10b). Mõnikord müüakse ka vaid ühelt poolt teritatud Santoku nuge (joonis 10c), aga need ei ole nii levinud. Jõulisemaks kasutamiseks mõeldud, aga siiski mõlemalt poolt teritatud Aasia noad on näiteks Deba ja Gyutou, millega hakitakse aedvilju või lõigatakse kala ja liha. Need on põhimõtteliselt Aasia stiilis kokanoad, mis on mõeldud jõuliseks kasutamiseks. Ka Hiina kokanoad kuuluvad sellesse kategooriasse.

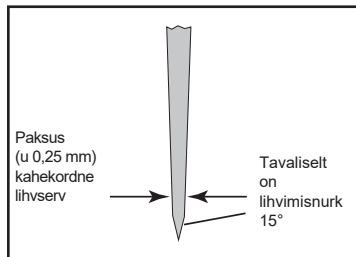
## 3 TRADITSIOONILISED JAAPANI NOAD

Traditsioonilised Jaapani noad on teritatud vaid ühelt poolt ja neil on suur serv (A), mis kulgeb piki noa üht poolt ülalpool väikest lõikenurka. Neid nuge müüakse eraldi kas paremakäe- või vasakukäenugadena (joonis 10c). Neist noatüüpidest kõige populaarsem on sashiminuga, mida tuntakse ka Yanagi või Takohiki nime all. See pikk nuga sobib kõige paremini siis, kui soovatakse saada eriti õhukesi toore kala lõike.

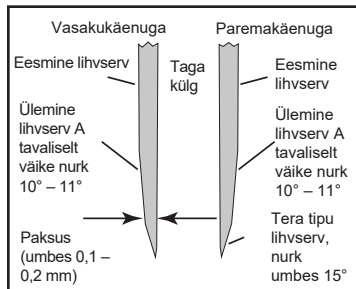
Lõiketera nurk on sageli 15 kraadi, nagu näha joonistel 10c ja 10d. Lõiketera moodustab noa teraga vajaliku geomeetrilise suhte õhukeste viilude saamiseks. Noal on lisaks veel väiksem mikronurk (mis ei pruugi ilma luubita nähtav olla). See viimistleb noa teravuse. Joonisel 10d näed 50-kordselt suurendatud pilti sellise traditsioonilise noa terast. Lai serv (a) juhib toiduainet lõigates lõikajast eemale. Traditsioonilist nuga teritades tuleb alati järgida selles juhendis leiduvat teritamise erijuhist. Pea meeles, et need noad on äärmiselt teravad



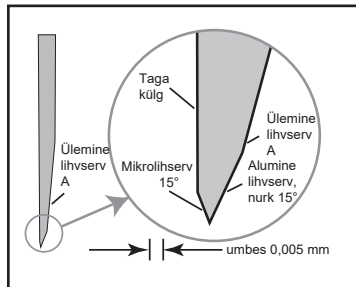
Joonis 10a. Euroopa/Ameerika stiilis noa tera



Joonis 10b. Kaheetapiline moodsa Aasia stiilis noa tera



Joonis 10c. Ainult ühelt poolt teritatud traditsiooniline Aasia nuga



Joonis 10d. Tüüpilise tehases teritatud traditsioonilise Aasia noa tera suurendatuna (paremakäenuga)

# EDGESELECT® FUNKTSIOON

Aasia toitudele pühendunud kokk hindab Chef's Choice'i ainulaadset võimalust kujundada noa tera optimaalselt erinevate lõikamisülesannete jaoks. Neid teritusjuhiseid ei soovitata traditsiooniliste Aasia nugaade korral.

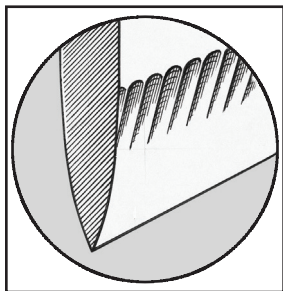
## GURMEETOIDU VALMISTAMINE: (EUROOPA/AMEERIKA JA MOODSAD AASIA NOAD)

Kui soovid lõigata võimalikult õhukesi lõike näiteks aed- ja puuviljadest, terita 1. ja 2. teritusetapis, nagu varasemas juhises selgitatud, ja tee terituse 3. ehk viimistlusetapis täiendavaid tõmbeid. Kolm või enam lisatõmmet ühe poole kohta teevad noa kolmanda lõikenurga kohalt eriti tasaseks ja teravaks (joonis 11a), mis sobib hästi gurmeekokkadele.

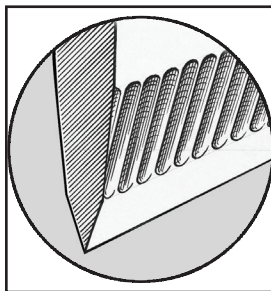
Kui teritad nuga uuesti gurmeenurga all, kasuta iga kord 3. teritusetappi (terituse viimistlussälgud) kordamööda vasak- ja parempoolses sälgus. Kui tundub, et teritamine kestab liiga kaua, alusta teritamist 2. teritusetapist ja siirdu seejärel terituse viimistlemise ehk 3. etappi. Niimoodi teritades hoiad noa tera tasasena ja pikendad noa tööiga. Erinevalt tavalistest teritajatest saad iga päev üliteravad noad, kulutades teritades vaid natuke metalli.

## LIHA LÕIKAMINE, NÜLGIMINE JA KIUDAINERIKASTE TOIDUAINETE LÕIKAMINE

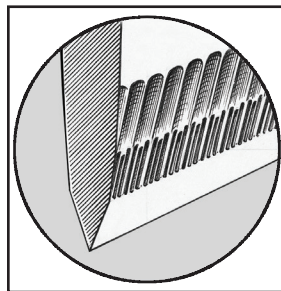
Loomade tapmisel, nulgimisel või kiudainerikaste materjalide lõikamisel võid märgata, et tera toimib veelgi paremini, kui teritad selle 1. teritusetapis ja siirdud seejärel kohe terituse viimistluse ehk 3. teritusetappi. See jätab terale mõlema lõikeala lähedale mikrosooni (joonis 11b), mis aitavad sul selliseid toiduaineid käsitseda. Selleks et tekitada selline tera Euroopa/Ameerika või moodsatele Aasia nugaadele, terita neid 1. teritusetapis, kuni tunned noal karedat äärt. Seejärel siirdu otse terituse 3. ehk viimistlusetappi, s.t kasuta teritaja kaht viimast



Joonis 11a. Suurem lõikeserv on ideaalne gurmeetoitude valmistamiseks.



Joonis 11b. Suurte mikrosoonte säilitamine aitab lõigata kiudainerikkaid toiduaineid



Joonis 11c. Kala ja kodulinnuliha lõikamiseks on mikrosoonte säilitamine hea valik.

sälku ja tee paar-kolm tõmmet mõlemal pool. Nõnda teritatud tera uuesti teritamiseks ja säilitamiseks kasuta vaid 3. teritusetappi ehk viimistlusetappi, tehes paar-kolm teritusliigutust. Kui märkad, et nuga vajaks paremat teritamist, tee kõigepealt üks tõmme mõlemal pool 1. teritusetapis ja siirdu seejärel terituse 3. ehk viimistlusetappi. Ära terita nuga 1. teritusetapis ülemäära.

## ULUKID JA KALA

Optimaalne tera küpse ulukiliha lõikamiseks saadakse tavaliselt nii, et teritatakse 2. teritusetapis ja seejärel terituse 3. ehk viimistlusetapis (joonis 11c.) Toore ulukiliha lõikamiseks soovitatakse teritada 1. teritusetapis ja seejärel 3. teritusetapis, nagu ülalloodud teritusjuhises selgitatud. Fileerimiseks kasuta õhukest, aga tugevat tera ja terita seda 2. ja 3. etapis.

## HAMBULISTE NUGADE TERITAMINE

Hambulised noad sarnanevad saagidega ning neil on palju teravaid ja lõikavaid hambaid. Tavalisel kasutamisel saavad need hambad hakkama suurema osaga lõikamisülesannetest.

Hambulisi nuge võib teritada selle Chef'sChoice®i teritajaga. Pea siiski meeles, et kasutad vaid 3. teritusetappi (ehk terituse viimistlusetappi), mis tekitab hambulise noa hammastele väikesed mikroterad, suurendades nii noa teravust. Üldiselt piisab noa teritamiseks 5–10 tõmbavast teritusliigutusest noa mõlemal poolel. Kui noa tera on kahjustatud või väga kulunud, tee üks teritusliigutus 2. teritusetapis noa mõlemal poolel (umbes 2–3 sekundit 8" pikkuse tera korral). Seejärel tee mõni tõmme terituse 3. ehk viimistlusetapis vaheldumisi vasakus ja paremas teritussälgus. Noa ülemäärane teritamine 2. etapis eemaldab noa hammastelt liialt metalli. Kuna hambulised noad sarnanevad oma põhiomadustelt saega, ei tundu nende hambad sama teravad, kui on sirge teraga noa tera. Nende hammastest on abi eelkõige kõva koorega toiduainete või muude materjalide, näiteks papi lõikamisel.



Joonis 12. Hambuliste nuga teritamisel kasuta ainult 3. teritusetappi.



Joonis 13. Kasuta viimistlusketta puhastusfunktsiooni säästlikult (täpsemad juhised edaspidi).

## VIIMISTLUSKETASTE PUHASTAMINE – 3. TERITUSETAPI KETTAD

Tässa Teritaja sellel mudelil on sisseehitatud mehhanism, mille abil saab puhastada viimaseks teritusetapiks, terituse viimistluseks mõeldud kettaid näiteks siis, kui neile jääb rasva, toitu või metallilolmu. Puhastuse nupp on teritajal joonisel 13 näidatud kohas teritaja tagakülje vasakus alanurgas. Kui lülitad puhastusfunktsiooni sisse, veendu, et teritaja on sisse lülitatud ja lüliti on asendis „ON“. Funktsiooni hõlpsaks kasutamiseks vajuta puhastushooba paremale ja hoiu seda põhjas 3–4 sekundit. Seejärel korda sama, vajutades lülitit vasakule. Kui vajutada lülitit teisele poole, puhastab puhastustööriist teise poole puhastusketta. Kasuta puhastusfunktsiooni vaid siis, kui kettad on selgelt tumenenud või kui märkad, et 3. ehk viimistlusetapiga ei ole enam võimalik saavutada samasugust terituse lõpptulemust nagu varem. Puhastusfunktsiooni kasutamine eemaldab ketta pinnalt materjali ja kui seda kasutada liiga sageli, kulutab see liialt teritavat materjali ja terituskettad on vaja tehases vahetada. Kui puhastad alati enne teritamist nuge hoolikalt, ei pruugi sul kunagi tekkida vajadust kasutada puhastusfunktsiooni sagedamini kui kord aastas.

## NÕUANDED

1. Puhasta alati enne noa teritamist või uuesti teritamist selle pinnalt kogu toit, rasv ja muu materjal. Kui nuga on väga määrdunud, kasuta selle puhastamiseks puhastusvahendit ja vett.
2. Mõnel moodsal Aasia ja Grantoni noal on kõverad terad ja mõnikord on nende valmistamiseks kasutatud Damaskuse terast. Ka neid nuge tuleb teritada selle juhise järgi, võttes arvesse vaid seda, kas nuga on terav vaid ühelt või mõlemalt poolt.
3. Tee tõmbavaid teritusliigutusi vaid soovitatud aja jooksul ja kogu tera pikkuses, teritusliigutust peatamata.



Joonis 14. Kui noal on suur kand, võib sõrme asetamisest selle tagusesse vahesse teritamisel abi olla.



Joonis 15. Pane nimetissõrm vahesse ja aseta nuga teritussälku (vt 8. punkti)

4. **Järgi hoolikalt iga noatüübi teritusjuhiseid**, et saavutada parim lõpptulemus ja pikendada noa tööiga. Teritusjuhise järgimine on eriti tähtis, kui teritad traditsioonilisi, vaid ühelt poolt teritatud nuge.
5. Noa tera peab teritamise ajal kogu aeg vastu teritusketast puutuma, kui nuga läbi nurgajuhikut tõmmatakse. Et teritada kaarja lõiketeraga noa tera pea poolt, tõsta noa käepidid noa peale lähenedes üles, hoides tera kogu aeg vastu teritusketast
6. Et teritajaga tõhusamalt teritada, õpi ära kareda ääre tuvastamine. Kuigi võid teritada ka ilma seda moodust kasutamata, on see kiireim viis veenduda, et oled nuga eelmistes teritusetappides piisavalt teritanud. See aitab sul vältida noa liigset teritamist ja tagab, et su noad püsivad teravad. Noa teravust on hea kontrollida tomatit või paberitükki lõigates.
7. Teritades suru nuga ainult kergelt allapoole. Piisavalt selleks, et nuga püsiks teritades otse ja puutuks vastu teritusketaid
8. Kui noal on suur kand, võib sõrme asetamisest selle tagusesse vahesse teritamisel abi olla. Joonised 14 ja 15. Pane nimetissõrm vahesse ja aseta nuga teritussälku. Sõrm aitab nuga teritussälku asetamisel peatada ning ei lase sellel liiga sügavale sälku vajuda. Harjutamine aitab seda tehnikat omandada. Kui asetad noa sälku, lase sõrmel libiseda piki teritajat.
9. Kui kasutad teritajat õigesti, märkad, et saad teritada kogu noatera 1/8" täpsusega. See on üks Chef'sChoice® teritaja suurimaid eeliseid muude teritusmeetoditega võrreldes. See on äärmiselt tähtis omadus kokanuge teritades, kui tera peab olema terav kogu pikkuses, et noatera lõikejoon säiliks. Kui sinu kokanuga on raske ja käepideme lähedal paksem, võib teritaja eemaldada metalli ka sellest kohast nii, et see ei raskenda noa teritamist ja võimaldab teritamist kogu noa pikkuses.
10. Kolmanda etapi viimistluskettad on mõeldud taluma aastatepikkust kasutamist. Võid pikendada nende tööiga, muutes veidi oma teritustava 2. teritusetapis. 2. etapis tekkinud kare äär kulutab veidi viimistluskettaid. Varieeri tõmbavaid liigutusi nii, et lõpetad teritamise vaheldumisi kord paremas, kord vasakus teritussälgus, et kare äär ei tekiks alati noa ühel ja samal poolel.
11. **Ära püüa teritada selle teritajaga keraamilisi nuge ega kääre.**

## HOOLDUS JA HOOLDUSJUHISED

Teritaja ei vaja ei õli ega muid aineid ühelegi liikuvale osale, nagu mootor, juhtseadmed või terituskettad. Terituskettad ei vaja ka puhastamist veega. Teritajat võib väljast puhastada pehme kuiva lapiga. Ära puhasta terituskettaid puhastusvahendiga. Kord aastas või vastavalt vajadusele eemalda teritajast sinna kogunenud metallitolm (joonis 16). Märkad magnetpinnale kogunenud, teritamise tekkinud metallitolmu. Selle saab magnetilt hõlpsalt eemaldada näiteks paberrätiku või hambaharjaga. Seejärel pane kaas uuesti teritaja põhjale. Kui tolmu on tekkinud palju, võid selle eemaldada alaluugi kaudu, õõtsutades ja raputades teritajat ettevaatlikult.



Joonis 16. Eemalda teritaja alumisel poolel olev kaas, et eemaldada teritajast sinna kogunenud metallitolm (vt hooldusjuhiseid)

### IMPORTIJA

Mastermark Brands Oy

Vajossuonkatu 16

20360 TURKU

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

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

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

Monteeritud Ameerika Ühendriikides

[chefschoice.com](http://chefschoice.com)

Sellel tootel võib olla üks või enam EdgeCraft patenti ja/või patent, mis on märgitud tootele. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® ja selle toote üldine konstruktsioon on EdgeCraft Corporationi registreeritud kaubamärgid. 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