

# Chef'sChoice®

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТОЧИЛКА ДЛЯ НОЖЕЙ

15 | Электрическа

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА  
ПРОЧИТАЙТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО.  
ИЗЛОЖЕННЫЕ В НЕМ ИНСТРУКЦИИ  
ПОМОГУТ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ УСТРОЙСТВОМ  
ПРАВИЛЬНО И ЭФФЕКТИВНО.



# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Инструкции по безопасности, которые необходимо соблюдать при использовании электрических приборов:

1. Внимательно прочитайте все инструкции.
2. Ни в коем случае не погружайте точилку в воду или другие жидкости. Это может привести к поражению электрическим током и быть опасным для жизни.
3. Перед заточкой тщательно очищайте затачиваемые ножи.
4. Отсоединяйте устройство от электрической сети, когда оно не используется, а также во время чистки или замены деталей.
5. Не прикасайтесь к подвижным частям устройства в процессе его использования.
6. Не пользуйтесь устройством, если на его проводе питания имеются повреждения, если устройство неисправно, падало или повреждено. Для оценки неисправности и ремонта обратитесь к продавцу или импортеру устройства. Замена поврежденного провода питания должна всегда производиться профессиональным электромонтажником.
7. Не используйте никакие дополнительные устройства, не рекомендованные или не проданные EdgeCraft.
8. Использование неподходящих деталей и компонентов может привести к пожару, поражению электрическим током или несчастному случаю.
9. Модель Chef'sChoice® 15XV предназначена для заточки кухонных, складных и большинства спортивных ножей. С помощью этого устройства нельзя затачивать ножницы, лезвия топоров и любые другие лезвия, которые не помещаются надлежащим образом в точильные пазы и не могут свободно двигаться в них.

10. 10. Электрический провод не должен находиться в рабочей зоне устройства или соприкасаться с горячими поверхностями.
11. 11. Во время использования располагайте устройство на устойчивой и ровной поверхности.
12. 12. Предупреждение: Заточенные ножи чрезвычайно остры! Обращайтесь с ними осторожно, остерегаясь порезов. Храните ножи в безопасном месте.
13. 13. Устройство предназначено для использования только внутри помещений.
14. 14. Позаботьтесь о том, чтобы затачиваемые или заточенные ножи не попали в руки детей.
15. 15. Не используйте в процессе заточки масло или другие жидкости / смазочные вещества.
16. .

**СОХРАНИТЕ ЭТИ  
ИНСТРУКЦИИ.**

# ВЫ СДЕЛАЛИ ХОРОШИЙ ВЫБОР, ПРИОБРЕТАЯ ТОЧИЛКУ CHEF'SCHOICE

Trizor XV® является первой в мире точилкой, разработанной для получения исключительно острого и эффективного угла заточки Trizor®XV, и подходит для заточки всех ножей, имеющихся на Вашей кухне. С помощью этой точилки Вы можете придать лезвию любого из Ваших ножей сверхострый и эффективный угол заточки Trizor®. Вы сможете получать удовольствие от использования всех своих ножей совершенно по-новому.

Trizor XV® придаст лезвию Вашего ножа характерную для Chef's Choice долговечную, получаемую в три этапа заточку. Это означает, что Ваш нож не придется точить так часто. Азиатские артизаны издавна предпочитают лезвия с очень острым углом заточки, и с помощью этой точилки Вы сможете заточить все свои ножи так, чтобы по остроте они соответствовали ножу японского суши-мастера. Точилка подходит для заточки европейских, американских и азиатских ножей, а также большинства походных ножей. Европейские ножи обычно затачиваются под углом 20 градусов с каждой стороны, в то время как в Азии предпочитают использовать заточку под углом 15 градусов.

## ЧТО ОЗНАЧАЕТ ЛЕЗВИЕ TRIZOR XV®?

На приведенных ниже рисунках показано, что представляет собой лезвие Trizor®. В точилке используется несколько точильных дисков с алмазным покрытием, позволяющих производить трехэтапную заточку лезвия. С помощью этой точилки режущая грань ножа станет более острой и долговечной, чем при использовании традиционных точилок. После заточки основной режущий угол лезвия составит 15 градусов. Помните, что нож станет более острым, чем Вы могли ожидать. Будьте осторожны!

## ЗНАКОМСТВО С ТОЧИЛКОЙ TRIZOR XV®

В точилке (рисунок 2) имеется три слота с точильными дисками со 100%-ым алмазным покрытием. Два первых слота предназначены для заточки, а третий – для финишной доводки лезвия. На третьем этапе используются разработанные Chef'sChoice® доводочные шлифовальные диски, которые завершают заточку лезвия и гарантируют его исключительную остроту.

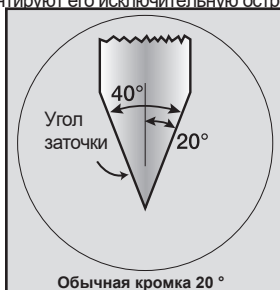
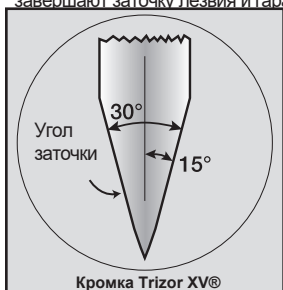


Рисунок 1. Лезвие Trizor® обладает высокой прочностью и остротой, достигаемыми благодаря трехэтапной заточке.



Рисунок 2. Точилка и ее компоненты (слоты здесь называются ЭТАПАМИ ЗАТОЧКИ)



Рисунок 3. Обычный кухонный нож

Заточка ножей с помощью этой точилки производится по-настоящему быстро и легко.

Несмотря на тип Вашего ножа, высока вероятность того, что в процессе использования он затачивался под углом порядка 20 градусов. При поступлении с завода ножи азиатского типа имеют угол заточки около 15 градусов. Заточить нож так, чтобы заточка его лезвия была близкой к заводской, можно за несколько минут. Учтите, что ножи с односторонней заточкой следует затачивать особым образом. Отдельная инструкция по их заточке приведена в этом руководстве ниже. Все остальные ножи можно затачивать в соответствии с общей инструкцией, используя обе стороны точильного слота. В этом руководстве Вы найдете также советы по заточке ножей с зубчатым лезвием.

Ваша точилка обладает функцией EdgeSelect®, с помощью которой Вы можете, меняя порядок использования точильных слотов и скорости заточки, придавать несколько отличающиеся свойства лезвиям ножей разного типа, например, охотничьего и кухонного ножей. Подробнее эта функция описана в этом руководстве ниже.

Эта точилка имеет функцию ручной очистки точильных дисков, с помощью которой Вы можете без труда очистить диски третьего, доводочного слота от металлической пыли. Обязательно тщательно очищайте ножи перед заточкой. Если Вы затачиваете ножи не слишком часто и усердно, Вы, скорее всего, сможете пользоваться точилкой месяцы или даже годы, прежде чем возникнет необходимость очистки шлифовальных дисков третьего слота. Используйте функцию очистки лишь в том случае, если Вы заметили, что финишная доводка ножей стала явно не такой эффективной, как у новой точилки.

Мы не рекомендуем использовать эту модель точилки для заточки толстых кухонных топоров европейского типа или толстых охотничьих ножей, что обусловлено их особой конструкцией и назначением. Для их заточки подходят, например, модели M2000 и M2100. Однако при этом модель XV15 хорошо подходит для заточки кухонных топоров и филейных ножей азиатского типа.

Ни в коем случае не используйте точилку с ее задней стороны. В процессе заточки лишь слегка надавливайте на нож, чтобы обеспечить соприкосновение лезвия с точильным диском по всей длине. Прикладывать чрезмерное усилие не нужно, это не ускорит заточку. Избегайте излишних контактов пластиковых угловых направляющих с режущей частью лезвия ножа. Однако отдельные случайные соприкосновения не нарушат работу точилки и не повредят Ваш нож. Сначала осторожно поместите нож в левый паз 1-го слота, между точильным диском и направляющей. Не перегибайте нож. Протяните нож через точильный паз к себе, слегка надавливая на него так, чтобы Вы чувствовали (слышали), что он соприкасается с точильным диском по всей длине лезвия. Возможно, во время протягивания Вам придется немного приподнять рукоять ножа (зависит от его формы), чтобы лезвие оставалось в соприкосновении с точильным диском на протяжении всего хода. Извлеките нож из левого паза и таким же образом протяните его через правый паз первого слота. Перед заточкой особых ножей (таких как ножи с односторонней заточкой) прочитайте отдельную инструкцию.

# КАК ПРИДАТЬ УГОЛ ЗАТОЧКИ TRIZOR XV™ ЕВРОПЕЙСКИМ, АМЕРИКАНСКИМ И АЗИАТСКИМ

---



*Если у Вас имеется европейский или американский нож, Вы можете легко заточить его под углом 15 градусов, превратив его в сверхострый нож Trizor XV™. Эта инструкция применима также для заточки азиатских ножей с заточенным с обеих сторон лезвием. Почти все ножи азиатского типа, поступаая с завода, заточены под углом около 15 градусов. Если Вы не уверены насчет того, какие именно азиатские ножи у Вас есть и как их нужно точить, ознакомьтесь с советами и рекомендациями, приведенными в этом руководстве ниже.*

Чтобы придать Вашим европейским или американским ножам, обычно заточенным под углом 20 градусов, угол заточки 15 градусов, или чтобы заточить Ваши азиатские ножи, начните заточку с этапа 1.

## ЕВРОПЕЙСКИЕ, АМЕРИКАНСКИЕ И МНОГОЦЕЛЕВЫЕ (С ДВУХСТОРОННЕЙ ЗАТОЧКОЙ) АЗИАТСКИЕ НОЖИ

---

### НАЧНИТЕ С ЭТАПА 1

Включите питание устройства с помощью переключателя ON и протяните нож по всей длине лезвия, двигая его к себе (рисунок 4), сначала через левый паз первого точильного слота, а затем через правый паз. Обычно достаточно 3-4 спокойных протяжек с каждой стороны.

При первой заточке европейского/американского ножа, изначально заточенного под углом 20 градусов, Вам может понадобиться до 20 протяжек с каждой стороны, чтобы придать лезвию новый, более острый угол заточки 15 градусов. Большее количество протяжек требуют и более толстые лезвия. На ощупь следите за появлением заусенцев на режущей кромке. По наличию заусенцев Вы поймете, что на первом этапе нож заточен достаточно хорошо (рисунки 4 и 5). Если Вы не ощущаете явных заусенцев, сделайте еще несколько протягиваний через пазы первого точильного слота, после чего проверьте лезвие еще раз.

Если Вы затачиваете нож, угол заточки которого уже изначально был близок к 15 градусам, заточка на первом этапе займет гораздо меньше времени, чем первичная заточка ножей с другим углом (обычно хватает 1-2 протяжек с каждой стороны). Не точите нож слишком сильно. Он заточен достаточно, если Вы чувствуете на его режущей кромке заусенцы. Почувствовав заусенцы, переходите к этапу заточки 2.

## **ПРОВЕРКА ЛЕЗВИЯ НА НАЛИЧИЕ ЗАУСЕНЦЕВ**

Чтобы проверить, появились ли на режущей кромке заусенцы, аккуратно проведите указательным пальцем поперек лезвия, в направлении, показанном на рисунке. Не проводите пальцем вдоль лезвия, чтобы не порезаться. Если последнюю протяжку Вы делали через правый точильный паз, то заусенцы Вы почувствуете с правой стороны лезвия. Заусенцы ощущаются как грубые и загнутые в сторону выступы на режущей кромке ножа. Их можно легко почувствовать пальцем. Другая сторона лезвия будет казаться гладкой по сравнению с той, на которой появились заусенцы.

Если Вы не чувствуете заусенцев, продолжайте затачивать нож в слоте этапа 1 в соответствии с приведенными ранее инструкциями до тех пор, пока не почувствуете заусенцы. После этого переходите к этапу заточки 2.



Рисунок 4. Сначала заточите нож в слоте этапа 1.

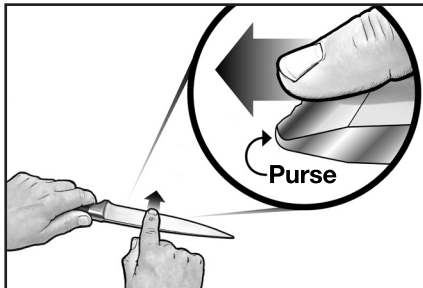


Рисунок 5. Нож заточен достаточно для этого этапа, если Вы чувствуете заусенцы на режущей кромке. Будьте осторожны и прочитайте инструкции по безопасности! Проверяя заточку, проводите пальцем в направлении от себя и от лезвия ножа.

## ЗАТОЧКА НА ЭТАПЕ 2

1-2 раза протяните лезвие ножа через оба паза точильного слота второго этапа (рисунок 6), делая это так же, как на этапе 1. Продолжительность одной протяжки должна составлять около 3 секунд при длине лезвия 12 см. На этом этапе затачивайте нож, чередуя стороны, до тех пор, пока не почувствуете на режущей кромке заусенцы, как после этапа 1. Почувствовав заусенцы, переходите к этапу заточки 3.

## ДОВОДКА ЛЕЗВИЯ НА ЭТАПЕ 3

Протяните нож сначала через левый паз точильного слота этапа 3 (рисунок 7), а затем через правый паз. Сделайте по три протяжки с каждой стороны с такой скоростью, чтобы на одну протяжку, например, при длине лезвия 12 см, уходило 3-4 секунды. В завершение заточки сделайте по две быстрые (примерно по 1 секунде) протяжки с каждой стороны.

Проверьте остроту лезвия. Если Вы хотите добиться еще более острой кромки, сделайте еще несколько быстрых протяжек с каждой стороны.

## ЕВРОПЕЙСКИЕ, АМЕРИКАНСКИЕ И МНОГОЦЕЛЕВЫЕ (С ДВУХСТОРОННЕЙ ЗАТОЧКОЙ) АЗИАТСКИЕ НОЖИ – ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА

*Для повторной заточки ножа, лезвию которого уже был придан новый угол заточки, обычно достаточно только этапа 3. Если Вам кажется, что после заточки только в слоте этапа 3 нож получился недостаточно острым, начните с этапа 2 и затем перейдите к этапу 3. На каждом этапе соблюдайте приведенные ранее инструкции. Заточку очень тупого или поврежденного лезвия нужно начинать с этапов 1 и 2, завершая доводкой на этапе 3.*



Рисунок 6. Заточка на этапе 2.



Рисунок 7. Доводка режущей кромки на этапе 3.



# ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННОГО (ЗАТОЧЕННОГО С ОДНОЙ СТОРОНЫ) ЯПОНСКОГО НОЖА



Лезвия традиционных японских ножей, таких как Sashimi, заточены лишь с одной стороны и имеют широкий спуск (фаску) с заточенной стороны. Таких ножей производится много, и предназначены они специально для приготовления сашими. Заводской спуск лезвия (спуск А) часто имел угол около 10 градусов, однако угол может варьироваться в зависимости от изготовителя. При этом зачастую в ножах имеется и много общего. Режущая часть лезвия образована из небольшой режущей зоны, подвода, расположенного под широким спуском, а также из микроподвода к режущей кромке, идущего к рукояти ножа. Обычно увидеть маленький режущий угол можно лишь под увеличительным стеклом (kiva 10d). Задняя сторона ножа ровная и широкая, что позволяет сформировать эффективно режущую геометрию заточенной стороны лезвия.

Поскольку при изготовлении лезвий таких ножей не применяются единые стандарты или общая практика, их заточка с помощью ручных точилок бывает трудной и занимает много времени. Chef'sChoice® подходит для затачивания любых японских ножей, возвращая им заточку, соответствующую заводской. Прежде чем приступить к заточке своего ножа, изучите его, чтобы убедиться, что он заточен только с одной стороны, и посмотрите, с какой стороны сделана заточка – с правой или с левой (рисунок 10с). Важно строго соблюдать инструкции по заточке, чтобы лезвие ножа получилось как можно более хорошим.

Посмотрите, с какой стороны заточен Ваш нож (спуск А). Возьмите нож в руку так, как будто Вы собираетесь резать им. Если заточенная сторона находится справа, значит это т.н. праворукий нож. Если же заточенная сторона находится слева, то это леворукий нож. Заточку праворукого ножа начинают с этапа 2, с левого точильного паза второго слота, так, чтобы заточенная сторона лезвия (его правая сторона) прилегала к точильному диску.

## **1 НАЧНИТЕ ЗАТОЧКУ ТРАДИЦИОННОГО ЯПОНСКОГО НОЖА С ЭТАПА 2.**

### **(ДЛЯ ПРАВОРУКОГО НОЖА)**

В этом примере рассматривается правосторонний нож, который следует затачивать только в левом точильном пазу этапа 2 (рисунок 8). Количество протяжек, которое может понадобиться, зависит от заводского спуска А (рисунки 10с и 10d) и от того, насколько сильно нож затуплен.



Рисунок 8. Заточка традиционного японского ножа на этапе 2.



Рисунок 9. Доводка традиционного японского ножа на этапе 3.

Протяните лезвие ножа 5-10 раз через левый точильный паз этапа 2, после чего проверьте режущую кромку на наличие заусенцев (заусенцы должны быть мелкими, но ощутимыми, как показано на рисунке 5). Убедитесь, что заусенцы образовались по всей длине лезвия. Если заусенцев не чувствуется вообще, или если они присутствуют не по всей длине лезвия, продолжайте заточку, проверяя кромку через каждые пять протяжек. Обычно для образования заусенцев хватает 20-30 протяжек. Очень маловероятно, что для заточки ножа на этом этапе может понадобиться более 50 протяжек. Почувствовав заусенцы, переходите к следующему этапу.

## **2 ДОВОДКА ТРАДИЦИОННОГО ЯПОНСКОГО НОЖА НА ЭТАПЕ 3 (ДЛЯ ПРАВОРУКОГО НОЖА)**

- a. сделайте пять нормальных 3-4-секундных протяжек только через левый точильный паз этапа 3 (рисунок 9) и затем удалите заусенцы описанным далее образом
- b. сделайте одну нормальную протяжку через «неправильный» для данного ножа правый паз этапа 3
- c. сделайте несколько быстрых протяжек (по одной секунде на протяжку) через левый точильный паз этапа 3
- d. сделайте одну быструю протяжку через правый точильный паз этапа 3

Проверьте остроту ножа, используя для этого бумагу. Лезвие должно получиться очень острым. Если это не так, повторите пункты «с» и «d» и снова проверьте остроту ножа.

### **ВНИМАНИЕ!**

Если лезвие ножа очень сильно изношено, имеет трещины на режущей кромке или повреждено иным образом, начинайте заточку с этапа 1, чтобы сформировать режущую часть лезвия заново. Для праворукого ножа используйте левый паз точильного слота. Сделайте столько протяжек, сколько необходимо для формирования ровного и единообразного спуска. Воспользуйтесь черным маркером для обозначения места, где должен заканчиваться новый спуск, и точите нож в слоте этапа 1 до тех пор, пока не достигнете отмеченного места. После этого продолжите заточку с этапа 2, как описано в приведенных выше инструкциях.

## **ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННОГО ЯПОНСКОГО НОЖА (ПРАВОРУКИЙ НОЖ)**

Как правило, повторно заточить нож, который уже затачивался с помощью этого устройства, можно очень быстро, начав сразу с пункта 2d приведенной выше инструкции. При необходимости, чтобы добиться нужной остроты, повторите действия, выполняемые на этапе 3. Если заточка только в слоте этапа 3 не дает желаемого результата, начните заточку с этапа 2, помня, что пользоваться следует только левым пазом точильного слота. Если нож не успел затупиться слишком сильно, то, скорее всего, для его заточки в большинстве случаев будет достаточно пяти протяжек через слот этапа 3. Если Вы начинаете заточку с более ранних этапов, перед переходом к последнему этапу, доводке, не забудьте убедиться, что на режущей кромке сформировались заусенцы. Завершите заточку в соответствии с пунктами 3a, b, c и d приведенной выше инструкции.

## **ЗАТОЧКА ЛЕВОРУКОГО ТРАДИЦИОННОГО ЯПОНСКОГО НОЖА**

Заточка производится так же, как заточка праворукого ножа, только с использованием противоположных пазов точильных слотов. Если выше в инструкции было сказано, что праворукий нож можно затачивать только в левых пазах точильных слотов, то леворукие ножи, наоборот, нужно затачивать только в правых пазах.

## **ОПИСАНИЕ НОЖЕЙ ЕВРОПЕЙСКОГО/АМЕРИКАНСКОГО ТИПА И АЗИАТСКИХ НОЖЕЙ**

В общем случае ножи европейского или американского типа имеют большую толщину, чем более тонкие азиатские ножи (рисунок 10а). Параметры всех этих ножей сильно варьируются, и некоторые европейские/американские ножи могут быть тонкими, в то время как определенные азиатские ножи делаются утолщенными.

## 1 ЕВРОПЕЙСКИЕ/АМЕРИКАНСКИЕ ЛЕЗВИЯ

Хотя большинство этих ножей и имеет большой, предназначенный для интенсивной резки угол заточки (рисунок 10а), толщина их лезвий существенно варьируется в зависимости от назначения – ножи для чистки продуктов и филейные ножи делаются более тонкими по сравнению с другими кухонными ножами. Обычно европейские/американские ножи затачиваются с обеих сторон.

## 2 СОВРЕМЕННЫЕ АЗИАТСКИЕ НОЖИ

Наиболее популярные азиатские ножи, такие как Santoku и Nakiri, также имеют заточенное с двух сторон лезвие (как у европейских/американских ножей) (рисунок 10b). Иногда ножи Santoku продаются с односторонне заточенным лезвием (рисунок 10с), однако этот вариант не так распространен. Примерами азиатских ножей, предназначенных для интенсивного использования и заточенных с обеих сторон, являются ножи Deba и Gyutou, с помощью которых нарезают овощи или разделяют рыбу или мясо. В принципе, они являются поварскими ножами азиатского типа, изготовленными с расчетом на интенсивное использование. К этой же категории относится и китайский поварской нож.

## 3 ТРАДИЦИОННЫЕ ЯПОНСКИЕ НОЖИ

Традиционные японские ножи заточены лишь с одной стороны и имеют широкий спуск (А), проходящий над маленьким подводом к режущей кромке. Эти ножи продаются либо в право-, либо в леворуком варианте (рисунок 10с). Самым популярным из них является нож Sashimi, известный также под названиями Yanagi или Takohiki. Этот нож наилучшим образом подходит для нарезки сырой рыбы очень тонкими ломтиками. Подвод к режущей кромке зачастую имеет угол заточки 15 градусов, как на рисунках 10с и 10d. При такой заточке формируется геометрия лезвия, необходимая для получения тонких ломтиков. Помимо этого на кромке ножа есть еще микроподвод (который может быть не виден без увеличительного стекла). Он придает ножу его окончательную остроту. На рисунке 10d показано лезвие такого традиционного ножа с 50-кратным увеличением. Широкий спуск (А) отводит отрезаемую пищу в сторону. При заточке традиционного японского ножа нужно всегда соблюдать отдельные инструкции, приведенные в этом руководстве. Помните, что эти ножи чрезвычайно остры.

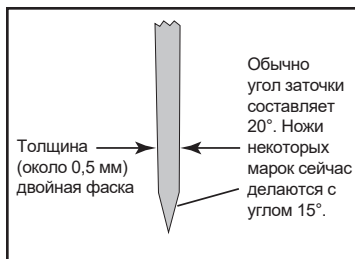


Рисунок 10а. Лезвие ножа европейского/американского типа

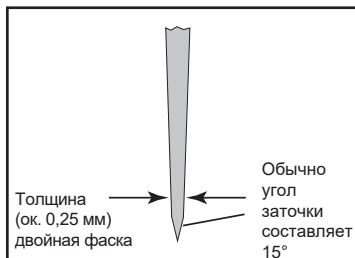


Рисунок 10b. Лезвие современного азиатского ножа с двухэтапной заточкой

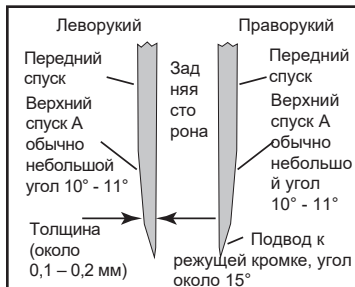


Рисунок 10с. Традиционный азиатский нож, заточенный лишь с одной стороны

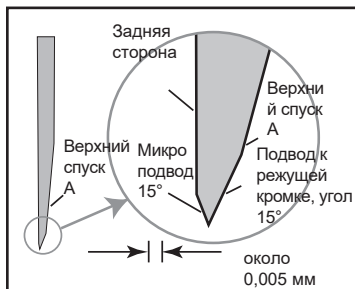


Рисунок 10d. Увеличенное изображение лезвия типичного традиционного азиатского ножа с заводской заточкой (праворукий нож)

## ФУНКЦИЯ EDGESELECT®

Преданный своему делу повар по достоинству оценит предусмотренную в Chef's Choice уникальную возможность придавать лезвию ножа оптимальную для той или иной задачи форму. Эти инструкции не рекомендуются использовать при заточке традиционных азиатских ножей.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ГУРМЭ: (ЕВРОПЕЙСКИЕ/ АМЕРИКАНСКИЕ И СОВРЕМЕННЫЕ АЗИАТСКИЕ НОЖИ)

Если Вы хотите резать как можно более тонкими ломтиками, например, овощи и фрукты, заточите нож на этапах 1 и 2, как описано в приведенной ранее инструкции, и сделайте несколько дополнительных протяжек через точильный слот финишного этапа 3. Три или более дополнительных протяжки на каждую сторону сделают режущую кромку ножа чрезвычайно ровной и острой (кува 11а), что хорошо подходит для приготовления блюд гурмэ.

Повторно затачивая нож для блюд гурмэ, используйте слот этапа 3 (слот финишной доводки), чередуя его левый и правый пазы. Если Вам кажется, что на заточку уходит слишком много времени, начните с этапа 2 и затем перейдите к доводке лезвия на этапе 3. Затачивая нож таким способом, вы будете поддерживать его лезвие ровным и острым и продлите его срок службы. В отличие от обычных точилок, с этой точилкой Вы каждый день будете иметь в своем распоряжении особо острые ножи, при заточке которых лезвия изнашиваются совсем понемногу.

### ДЛЯ МЯСА, СВЕЖЕВАНИЯ И ПРОДУКТОВ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ КЛЕТЧАТКИ

При разделке и свежевании мяса или нарезке продуктов с высоким содержанием клетчатки Вы можете заметить, что лезвие выполняет свою функцию еще лучше, если после заточки на этапе 1 Вы сразу переходите к доводке на этапе 3. В таком случае на лезвии, рядом с обоими режущими гранями, остаются микробороздки (рисунок 11b), которые помогают при обработке ножом подобных продуктов. Чтобы получить такое лезвие, заточите европейский/американский или современный азиатский нож в слоте этапа 1, пока не почувствуете на нем заусенцы. После этого сразу переходите к доводке лезвия на этапе 3, то есть в пазах последнего точильного слота, сделав две-три протяжки с каждой стороны.

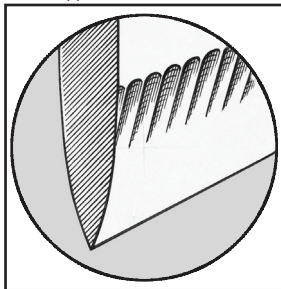


Рисунок 11а. Большой подвод к режущей кромке идеален для приготовления блюд гурмэ.

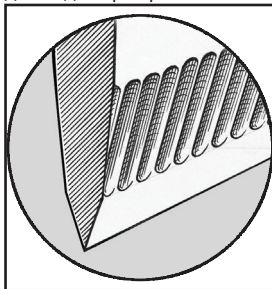


Рисунок 11b. Сохранение крупных микробороздок помогает при резке продуктов с высоким содержанием клетчатки.

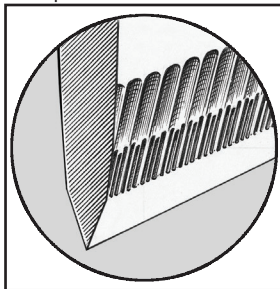


Рисунок 11с. Для рыбы и птицы хорошим выбором станут мелкие микробороздки.

Для повторной заточки заточенного таким образом лезвия и сохранения микророздочек используйте только этап заточки 3, то есть слот финишной доводки, сделав через него две-три протяжки. Заметив, что нож нуждается в более серьезной заточке, сделайте по одной протяжке через оба паза этапа 1, а затем сразу переходите к доводке на этапе 3. Не точите нож слишком сильно в слоте этапа 1.

## ДЛЯ ДИЧИ И РЫБЫ

Получить оптимальное лезвие для готовой птицы и рыбы обычно позволяет заточка на этапе 2 и доводка на финишном этапе 3 (рисунок 11с.). Для сырой птицы можно порекомендовать заточку на этапе 1 с доводкой на этапе 3, как было описано в предыдущей инструкции. Для филетирования используйте тонкий, но твердый нож, затачивая его на этапах 2 и 3.

## ЗАТОЧКА НОЖЕЙ С ЗУБЧАТЫМ ЛЕЗВИЕМ

Лезвия зубчатых ножей напоминают пилу, на которой имеются многочисленные острые зубчики. При обычном использовании процесс резки происходит, по большей части, за счет этих зубчиков.

Ножи с зубчатыми лезвиями можно затачивать на этой точилке Chef'sChoice®. Однако учтите, что использовать следует только этап заточки 3 (то есть этап финишной доводки), который затачивает зубчики, создавая на них микроподводки к режущей кромке, повышающие остроту ножа. Обычно для заточки ножа достаточно 5-10 протяжек с обеих сторон лезвия. Если лезвие ножа повреждено или по-настоящему сильно изношено, сделайте по одной протяжке через слот этапа 2 с каждой стороны ножа (по 2-3 секунды на протяжку при длине ножа 8"). После этого сделайте несколько протяжек через слот финишного этапа 3, чередуя его левый и правый точильные пазы. Чрезмерная заточка ножа на этапе 2 приведет к излишнему снятию металла с режущих зубчиков. Поскольку в общих чертах зубчатые ножи похожи на пилу, их зубчики не кажутся такими острыми, как режущая кромка ножа с прямым лезвием. Однако эти зубчики помогают, прежде всего, при резке продуктов питания или других материалов с твердой оболочкой, например, при разрезании картона.



Рисунок 12. Для заточки ножей с зубчатым лезвием используйте только слот этапа 3.



Рисунок 13. Используйте функцию очистки доводочного шлифовального диска экономно (инструкции приведены ниже).

## ОЧИСТКА ДОВОДОЧНЫХ ДИСКОВ – ШЛИФОВАЛЬНЫХ ДИСКОВ ЭТАП 3

В этой модели точилки имеется встроенный механизм, с помощью которого Вы можете очистить доводочные шлифовальные диски, например, тогда, когда они забились жиром, остатками пищи или металлической пылью. Кнопка очистки находится в указанном на рисунке 13 месте, в левом нижнем углу на задней стороне точилки. Для использования функции очистки убедитесь, что точилка включена и ее выключатель питания находится в положении «ON». Для применения функции просто сдвиньте рычажок очистки вправо и удерживайте его нажатым 3-4 секунды. Затем повторите это же действие, сдвинув рычажок влево. При перемещении рычажка в одну из сторон очищающий инструмент очищает один из доводочных дисков. Используйте функцию очистки лишь в том случае, если диски сильно потемнели или если Вы заметили, что доводочный этап 3 не дает такого же конечного результата, как раньше. При использовании функции очистки с поверхности диска снимается часть материала, и если функция применяется слишком часто и интенсивно, точильные диски быстро изнасятся, и для их замены устройство придется отправить на завод. Если Вы тщательно чистите свои ножи перед заточкой, то Вам, вероятно, не понадобится пользоваться функцией очистки чаще, чем раз в год.

## СОВЕТЫ

1. Перед заточкой и повторной заточкой ножа обязательно очищайте его поверхность от всех остатков еды, жира и прочих материалов. Если нож очень грязный, для его очистки воспользуйтесь моющим средством и водой.
2. Некоторые современные азиатские ножи и ножи Granton имеют на лезвии выемки, а некоторые ножи изготавливаются из дамасской стали. Эти ножи также следует затачивать в соответствии с этим руководством, учитывая лишь то, как они заточены – с обеих сторон или только с одной стороны.
3. Делайте затачивающие движения, соблюдая рекомендованное время и протягивая лезвие без остановок по всей длине.



Рисунок 14. Если между лезвием ножа и рукояткой имеется большой промежуток, то помещенный в него палец может помочь при заточке.



Рисунок 15. Поместите указательный палец в промежуток и вставьте нож в точильный слот (смотрите совет номер 8)

4. Внимательно соблюдайте инструкции по заточке ножей разных типов, чтобы добиться наилучшего результата и продлить срок службы Ваших ножей. Особенно важно строго соблюдать инструкции при заточке традиционных, заточенных лишь с одной стороны ножей.
5. В процессе заточки, при протяжке лезвия через точильный слот, лезвие должно все время соприкасаться с точильным диском. При заточке ножа с изогнутым лезвием приподнимайте его рукоять вверх по мере приближения к острию, чтобы лезвие все время находилось в соприкосновении с точильным диском.
6. Чтобы повысить свою эффективность при затачивании ножей, научитесь распознавать заусенцы, образующиеся в процессе заточки на режущей кромке. Даже если у Вас получается затачивать ножи и без использования этой техники, появление заусенцев является признаком, по которому можно быстрее всего определить достаточность заточки на первом или втором этапах. Это поможет Вам избежать излишнего стачивания лезвия и обеспечить должную остроту Ваших ножей. Хорошим способом проверки остроты ножа является разрезание помидора или кусочка бумаги.
7. В процессе заточки лишь слегка надавливайте на нож. Достаточно того, чтобы в процессе заточки нож располагался ровно и все время соприкасался с точильным диском.
8. Если между лезвием ножа и рукоятью имеется большой промежуток, то помещенный в него палец может помочь при заточке. Рисунки 14 и 15. Поместите указательный палец в этот промежуток и вставьте нож в точильный слот. Палец послужит своего рода стопором и не даст вложить нож слишком глубоко в точильный слот. Попрактикуйтесь, чтобы освоить эту технику. Вставляя нож в слот, прикоснитесь пальцем к корпусу точилки.
9. При правильном использовании точилки Вы обнаружите, что можете затачивать ножи с точностью до 1/8" по всей длине лезвия. Это является одним из основных преимуществ точилок Chef'sChoice® по сравнению со многими другими методами заточки. Эта особенность очень важна при затачивании поварских ножей, когда лезвие должно быть острым по всей длине для сохранения его линии резания. Если Ваши поварские ножи имеют утолщения рядом с рукоятью, точилка может снять металл и в этих местах так, чтобы утолщения не затрудняли заточку, позволяя затачивать лезвие по всей длине.
10. Доводочные шлифовальные диски третьего этапа рассчитаны на использование в течение многих лет. Вы можете продлить их срок службы, чуть изменив способ заточки на этапе 2. Заусенцы, образующиеся на этапе 2, немного изнашивают доводочные диски. Чтобы эти заусенцы не образовывались каждый раз с одной и той же стороны лезвия, чередуйте протяжки через второй слот так, чтобы иногда последней была протяжка через правый паз, а иногда – через левый.
11. **Не пытайтесь затачивать с помощью этой точилки ножницы или керамические ножи.**

Ни одна из подвижных частей этой точилки, включая двигатель, направляющие и точильные диски, не требует масла или других смазочных веществ. Для очистки точильных дисков не нужно использовать воду. Внешнюю поверхность точилки можно очищать с помощью мягкой сухой ткани. Не используйте чистящие средства для очистки точильных дисков.

Раз в год, или по мере необходимости, очищайте точилку от скопившейся в ней металлической пыли (рисунок 16). Металлическая пыль, образующаяся в процессе заточки, скапливается на внутренней магнитной поверхности крышки, имеющейся на дне точилки. Пыль с магнита можно легко удалить, например, бумажным полотенцем или зубной щеткой. После очистки установите крышку на место. Если пыли внутри скопилось много, вы можете удалить ее через нижний лючок, приподняв и осторожно встряхнув точилку.



**Рисунок 16.** Для очистки точилки от скопившейся внутри металлической пыли откройте крышку, имеющуюся на дне устройства (смотрите инструкции по обслуживанию).

#### ИМПОРТЕР

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**

Сборка в Соединенных Штатах.

Этот продукт может включать один или несколько патентов EdgeCraft и/или патенты, указанные на изделии. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® и общая конструкция этого изделия являются зарегистрированными товарными знаками 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

Русский — 16

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