

Chef'sChoice® ProntoPro® Malli 4643

Aasialaistyylisille 15° ja eurooppalais-/amerikkalaistyylisille 20° veitsille.



Chef's Choices ProntoPro modell 4634 är en verkligt snabb handslip, som skapar en effektiv och hållbar egg på alla dina köksknivar. Den är planerad för att slipa både 15° och 20° (slipvinkel) köksknivar. Den lämpar sig också för fickknivar, sågtandade knivar samt de flesta slidknivar.

Du är sannolikt medveten om vilka av dina knivar som har 15° graders och vilka 20° vinkel. Tidigare var nästan alla knivar som såldes i Amerika tillverkade i antingen Tyskland eller USA till 20°. På 2000-talet blev knivar av asiatisk typ med 15° vinkel verkligt populära. Efter några år började vissa amerikanska och europeiska knivtillverkare också tillverka 15° knivar. Du vill sannolikt slipa var och en av dina knivar till deras ursprungliga vinkel. Med slipen är det dock möjligt att slipa 20° knivar också till 15° vinkel. Den första gången kräver slipningen en aning mer arbete, men därefter blir kniven lätt slipad till sin nya vinkel.

Försök inte slipa ensidiga asiatiska knivar, såsom till exempel en sashimikniv. Se särskilt i slutet punkten "specialknivar".

ALLMÄN BESKRIVNING

ProntoPro:s nya trestegsformning använder 100 % diamanstivor och den har tvåstegsslipning, med vilken du får en hållbar och högkvalitativ egg på din kniv. Om din kniv har 15 graders vinkel måste den först slipas i steg 1 (knivar av asiatisk typ) och därefter i eggens slutbearbetningssteg (steg 3). Slipa alltid så att Chef's Choice -logon är mot dig själv.



Bild 1. knivar av asiatisk typ (15°) slipas först i steg 1 och slutbearbetas i steg 3 (bild 2)

Knivens båda sidor formas och blir slipade samtidigt. Skivorna är tillverkade av utvalda 100 % diamanstkrystaller. Modell 4643 överglänser genomgående konventionella manuella knivslipar som har ineffektiva skivor och bristfällig guidning av slipvinkeln. Diamant är ett mycket välkänt material och det är ytterst långlivat.

Knivar som är slipade med ProntoPro skär lätt och ledigt genom frukter, grönsaker och kött. Vassa knivar gör skivningen till en njutning och eliminerar frustrationen över att jobba med slöa köksknivar. Slipen gör på kniven en dubbelavfasad egg, som är bågformig och hållbarare än vanliga V-formade knivseggar. Denna unika krökta vinkel garanterar en långvarig skärpa i din kniv.

Det är också möjligt att slipa sågtandade knivar genom att använda bara steg 3 (slutbearbetning och sågtandade "polishing and serrated") Specialdiamanterna i denna skära skapar små mikroegg på tänderna i en sågtandad kniv, förbättrar snittets utseende och minskar behovet av sågningsrörelser, som är typiskt för sågtandade knivar. En sågtandad knivs skäreffektivitet baserar sig nästan helt på tändernas skärpa, så det är onödigt att vässa mellanrummen mellan dem.

FÖR ATT SLIPA ASIATISKA, SANTOKU- ELLER ANDRA DUBBELT SLIPADE 15° KNIVAR

Steg 1

Håll slipen på plats på bordet med vänstra handen. Sätt knivens egg i första skåran ("Asian"), se bild 1. Håll eggen rakt mot bordet och sätt den i springan mellan de två diamanzbeklädda skivorna. Gör en fram- och tillbakagående dragrörelse. Det bästa resultatet uppnår du genom att hålla knivseggen mitt i skåran utan att vidröra skivorna på knivens sidor. Tryck ned kniven i skåran med svag kraft medan du rör den fram och tillbaka. Om man trycker med för svag kraft är slipningen inte lika effektiv och tar mer tid i anspråk.

Om din kniv inte är verkligt slö före slipningen, kan 10 drag fram och tillbaka medan du trycker ordentligt i steg 1 räcka till. Om åter kniven är verkligt slö före slipningen, kan du behöva över 20 drag fram och tillbaka. Kontrollera efter slipningen i steg 1 knivens skärpa genom att skära i en bit papper. Kniven borde skära pappret med lätthet bara med svag styrka. När kniven är tillräckligt vass, gå till steg 3. SLIPA INTE 15°KNIVAR I STEG 2!



Bild 2. knivar av asiatisk typ (15°) slutbearbetas i steg 3

STEG 3 (SLUTBEARBETNING) FÖR 15° KNIVAR

Om en kniv har slipats tillräckligt i steg 1, så räcker det med 2-5 drag fram och tillbaka i detta steg (bild 2). Efter det borde kniven skära papper utan att man använder styrka och lämna ett rakt skärspår. Gör några drag till om skärningspunkten har ojämna kanter. Det bästa resultatet uppnår du genom att hålla eggen längs hela dess längd mitt i skåran medan du samtidigt trycker med svag kraft när du gör drag fram och tillbaka. Alltför liten kraft kräver dock flera drag. Kontrollera att skivorna roterar under rörelserna. Slipa inte kniven för mycket i detta steg. Testa emellanåt på papper skärpan i slutbearbetningen av kniven.

OMSLIPNING AV EN 15 GRADERS KNIV

Följ slipningsanvisningen för steg 1, gör såsom ovan 5 dragrörelser fram och tillbaka medan du trycker ned kniven. Se till att skivorna roterar under slipningen. Testa skärpan på papper och slutbearbeta med några drag i steg 3 (2-3 st.).

FÖR ATT SLIPA KNIVAR AV EUROPEISK ELLER AMERIKANSK TYP TILL 20° VINKEL

Steg 2

Börja slipningen av dessa knivar från steg 2 (se bild 3) Använd inte steg 1!

Håll slipen på plats på bordet med vänstra handen. Sätt knivens egg i skåra/steg 2. Tryck kniven nedåt så att skivorna roterar och gör en fram- och tillbakagående dragrörelse. Det bästa resultatet uppnår du genom att hålla knivseggen mitt i skåran utan att vidröra skivorna på knivens sidor. Tryck ned kniven i skåran med svag kraft medan du rör den fram och tillbaka. Om man trycker med för liten kraft är slipningen inte lika effektiv och tar mer tid i anspråk.

Om din kniv inte är verkligt slö före slipningen kan 10 drag fram och tillbaka medan du trycker ordentligt i steg 1 räcka till.



Bild 3. europeiska eller amerikanska knivar 20° slipas först i steg 2 och slutbearbetas i steg 3 (bild 4)

Om åter kniven är verkligt slö före slipningen, kan du behöva över 20 drag fram och tillbaka. Kontrollera efter slipningen i steg 2 knivens skärpa genom att skära i en bit papper. Kniven borde skära pappret med lätthet bara med svag kraft. När kniven är tillräckligt vass, gå till steg 3.

SLIPA INTE 20°KNIVAR I STEG/SKÅRA 1!

STEG 3 (SLUTBERBETNING) FÖR 20° KNIVAR

Om en kniv har slipats tillräckligt i steg 2, så räcker det med 2-5 drag fram och tillbaka i detta steg (bild 4). Efter det borde kniven skära papper utan att man använder styrka och lämna ett rakt skärspår. Gör några drag till om skärningspunkten har ojämna kanter. Det bästa resultatet uppnår du genom att hålla eggen längs hela dess längd mitt i skåran medan du samtidigt trycker med svag kraft när du gör drag fram och tillbaka.

Alltför liten kraft kräver dock flera drag. Se till att skivorna roterar under rörelserna. Slipa inte kniven för mycket i detta steg. Testa emellanåt på papper skärpan i slutbearbetningen av kniven.

OMSLIPNING AV EN 20 GRADERS KNIV

Följ anvisningen ovan för steg 3 för 20° knivar och gör 2-3 dragrörelser fram och tillbaka medan du trycker nedåt. Kontrollera att skivorna roterar under slipningen. Testa skärpan på papper. Om du inte får den skärpa du önskar, gör först fyra drag fram och tillbaka i steg 2 och gå sedan tillbaka till steg 3 och gör 2-3 drag fram och tillbaka. I allmänhet borde man kunna slipa om knivar genom att använda bara steg 3. Observera att denna anvisning är litet annorlunda än slutbearbetningsanvisningen för 15° knivar.

SLIPNING AV SÅGTANDADE KNIVAR

Sågtandade knivar kan slipas i steg 3 "Polishing and serrated" (se bild 5). Sätt eggen i mitten på skåra 3 och gör 5 dragrörelser fram och tillbaka. Testa eggen. Gör vid behov på nytt 5 dragrörelser fram och tillbaka längs hela eggens längd.



Bild 4. europeiska eller amerikanska knivar (20°) slutbearbetas i steg 3

Om kniven är verkligt slö, gör två drag fram och tillbaka i steg 2 och därefter 5 drag i steg 3. En sågtandad kniv ska inte verka lika vass som när man testat knivar med rak egg. VARNING! Gör inte alltför många dragrörelser i steg 2, för det sliter snabbt bort hela sågtandningen.

ASIATISKA SPECIALKNIVAR

ProntoPro är planerad för att slipa dubbelsidiga asiatiska knivar såsom Santoku i traditionell 15° vinkel. Man ska dock inte vässa asiatiska knivar som är vassa bara på ena sidan, såsom exempelvis sashimiknivar, med den. Chef's Choice har elektriska slipar, såsom 1520 och 15XV, som är avsedda för slipning av alla slags asiatiska knivar.

KERAMISKA KNIVAR

Slipen lämpar sig inte för keramiska knivar.

SAXAR

Använd inte för slipning av saxar. I vårt inval ingår manuella och elektriska slipar särskilt för saxar.

PRODUKTMÄRKEN

Chef's Choice ger kniven en utomordentlig egg oberoende av märke, såsom exempelvis Global, Henckels, Wusthof, Sabatier, Lamson, Chicago, Russell Harrington, Mundial, Chef'sChoice, Messermeister, Forscher, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun och många andra.

TESTNING AV SKÄRPAN

Gör så här för att testa skärpan i din kniv: Håll ett pappersark vertikalt framför dig genom att hålla i det i övre kanten. Skär försiktigt genom arket så nära dina fingrar som möjligt (men ändå på säkert avstånd) och försök skära loss en bit av pappret. Alternativt kan du testa skärpan på en tomat. En vass kniv ska skära tomaten snyggt utan större kraft.

UNDERHÅLL:

- Man kan putsa utsidan med en fuktig/våt duk eller trasa

- Avlägsna nu och då metalldammet från slipen genom att vända den upp och ned och slå den lätt exempelvis mot en tidning.

- Du behöver inte olja eller andra vätskor i underhållet av denna slip



Bild 5. sågtandade knivar slipas i steg 3.

Begränsad garanti: En slip som använts med sedvanlig omsorg i hemförhållanden har ett års garanti för material- och tillverkningsfel. Vi reparerar eller ersätter produkten med en ny efter vår bedömning under garantitiden. Garantin täcker inte slitage delar eller fel eller skador som beror på missbruk eller att anvisningarna inte har följts. Garantin gäller bara hemmabruk och inte yrkesmässig eller visningsanvändning.

PLANERAD OCH HOPSATT I USA

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road Avondale, PA 19311
USA (800)342-3255 (610)268-0500

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology™

Chef'sChoice och Edgcraft är registrerade varumärken. Produkten har ett eller flera patent.

© 2012 EdgeCraft Corporation

H12

M641903

www.chefschoice.com
www.mastermarkbrands.fi

Chef'sChoice

ProntoPro® mudel 4643

Aasia stiilis 15° ja Euroopa/Ameerika stiilis 20° nuga



EESTI

Chef's Choice'i ProntoPro mudel 4634 on kiire käsiteritaja, mis tekitab kõikidele sinu kööginugadele tõhusa ja vastupidava tera. See on mõeldud teritama nii 15° kui 20° (teritusnurk) kööginuge. See sobib ka taskunugadele, hambulistele nuga

Arvatavasti tead, millistel sinu nuga

ÜLDINE KIRJELDUS

Uues ProntoPro kolmeetapilises kujundamises kasutatakse 100% teemantkattega kettaid ja kaheetapilist teritamist, millega saad oma nuga

Noa mõlemaid pooli kujundatakse ja teritatakse samaaegselt. Kettad on valmistatud valitud 100% teemantkristallidest. Mudel 4643 töötab korduvalt paremini kui tavalised käsinoateritajad, millel on väheefektiivsed kettad ja puudulik teritusnurga juhtimine. Teemant on väga tuntu

Nugadega, mida on teritatud ProntoPro-ga, saab hõlpsalt lõigata puuvilju, aedvilju ja liha. Teravate nugadega on viilutamine nauding ja kaob pettumus, mida tekitab nürde nugadega töötamine. Teritaja moodustab noale topeltnurga, mis on kaarduva kujuga ja mistõttu on tera vastupidavam kui tavalised V-kujulised noaterad. See ainulaadne kaarduv nurk tagab sinu noa pikaajalise teravuse.

Hambulisi nuge saab teritada ka ainult 3. etappi kasutades (viimistlus ja hambulised noad, "polishing and serrated") Selle sälgu erilised teemandid tekitavad hambulise noa hammastel väikeid mikroteri, parandades lõikejälge ja vähendades saagimisliigutuse vajadust, mis on hambulistele nuga

AASIA STIILIS, SANTOKU JA MUUDE KAHELT POOLT TERITATUD 15° NUGADE TERITAMINE

1. etapp Hoiat teritajat laual vasaku käega paigal. Aseta noa tera esimesse („Aasia“) säлку, vt joonis 1. Hoiat tera lauaga paralleelselt ja asetat see säliku kahe teemantkattega ketta vahele. Tee edasi-tagasi tõmbamisliigutusi. Parima tulemuse saad, kui hoiat noa tera sälgu keskel, nii et noa küljed ei puuduta kettaid. Vajuta nuga sälgus kergelt allapoole, liigutades seda edasi-tagasi. Liiga kergelt vajutamine vähendab teritamise tõhusust ja teritada on vaja kauem. Kui sinu nuga ei ole enne teritamist väga nürri, piisab 1. etapis alla 10 edasi-tagasi tõmbest korraliku vajutamise

3. etappi. *ÄRA TERITA 15° NUGE 2. ETAPIS!*



Joonis 2. Aasia stiilis nuge (15°) viimistletakse 3. etapis

3. ETAPP (VIIMISTLUS) 15° NUGADELE Kui nuga on 1. etapis piisavalt teritatud, piisab selles etapis vaid 2–5 edasi-tagasi tõmbest (joonis 2). Seejärel peaks noaga saama pingutuseta paberit lõigata ja lõikejäljel peaks olema sirge. Kui lõikejäljel narmendab, tee mõni lisatõmme. Parima tulemuse saavutamiseks hoiat tera kogu pikkuses sälgu keskel, vajutades seda edasi-tagasi liigutusi tehes kergelt. Liiga väikese jõuga vajutamine nõuab aga rohkem tõmbeid. Veendu, et lihvkettad liigutuste ajal pöörlevad. Ära terita nuga selles etapis liiga palju. Kontrolli noa viimistletud teravust vahepeal paberil.

15-KRAADISE NOA UUESTI TERITAMINE

Järgi teritamise 1. etapi eeltoodud juhiseid ja tee 5 edasi-tagasi tõmme, vajutades nuga allapoole. Veendu, et teritamise ajal kettad pöörlevad. Kontrolli teravust paberiga ja viimistle 3. etapis mõne (2–3) tõmbega.

EUROOPA VÕI AMEERIKA TÜÜPI NUGADE TERITAMINE 20° NURGAGA

2. etapp Alusta nende nuga teritamist 2. etapist (vt joonis 3). Ära kasuta 1. etappi! Hoiat teritajat laual vasaku käega. Aseta nuga säliku / 2. etapp. Vajuta nuga allapoole, nii et kettad pöörlevad, ja tee edasi-tagasi tõmbeid. Parima tulemuse saad, kui hoiat noa tera sälgu keskel, nii et noa küljed ei puuduta kettaid. Vajuta nuga sälgus kergelt allapoole, liigutades seda edasi-tagasi. Liiga kergelt vajutamine vähendab teritamise tõhusust ja teritada on vaja kauem. Kui sinu nuga ei ole enne teritamist väga nürri, piisab 1. etapis alla 10 edasi-tagasi tõmbest korraliku vajutamise

3. etappi. *ÄRA TERITA 20° NUGE 1. ETAPIS/SÄLGUS!*

3. ETAPP (VIIMISTLUS) 20° NUGADELE

Kui nuga on 2. etapis piisavalt teritatud, piisab selles etapis vaid 2–5 edasi-tagasi tõmbest (joonis 4). Seejärel peaks noaga saama pingutuseta paberit lõigata ja lõikejäljel peaks olema sirge. Kui lõikejäljel narmendab, tee mõni lisatõmme



Joonis 3. Euroopa või Ameerika tüüpi 20° nuge teritatakse esmalt 2. etapis ja viimistletakse 3. etapis (joonis 4)

Parima tulemuse saavutamiseks hoiat tera kogu pikkuses sälgu keskel, vajutades seda edasi-tagasi liigutusi tehes kergelt. Liiga väikese jõuga vajutamine nõuab aga rohkem tõmbeid. Veendu, et lihvkettad liigutuste ajal pöörlevad. Ära terita nuga selles etapis liiga palju. Kontrolli noa viimistletud teravust vahepeal paberil.

20-KRAADISE NOA UUESTI TERITAMINE

Järgi eeltoodud juhiseid 3. etapi kohta 20° nuga

HAMBULISTE NUGADE TERITAMINE

Hambulisi nuge võib teritada 3. etapis, "Polishing and serrated" (vt joonis 5). Aseta tera 3. sälgu keskele ja tee 5 edasi-tagasi tõmme. Kontrolli tera. Kui vaja, tee uuesti 5 edasi-tagasi tõmme kogu tera pikkuses. Kui nuga on väga nürri, tee kaks edasi-tagasi tõmme 2. etapis ja seejärel 5 liigutust 3. etapis. Hambuline nuga ei pea kontrollides tunduma sama terav nagu sirge teraga nuga. HOIATUS! Ära tee 2. etapis liiga palju tõmbeid, sest see kulutab hambulist serva kiiresti.

AASIA ERINOAD

ProntoPro on mõeldud teritama kahepoolseid Aasia nuge, nagu Santoku, traditsioonilise 15° nurga all. Sellega ei teritata aga vaid ühelt poolt teravaid Aasia nuge, näiteks sashiminuge. Chef's Choice'il on elektrilisi teritajaid, nagu 1520 ja 15XV, mis on mõeldud igasuguste Aasia nuga teritamiseks.

KERAAMILISED NOAD

Teritaja ei sobi keraamilistele nuga

KÄÄRID

Ära kasuta kääride teritamiseks. Meie valikus on eraldi käsi- ja elektrilisi teritajaid kääridele.



KJoonis 4. Euroopa või Ameerika tüüpi nuge (20°) viimistletakse 3. etapis

KAUBAMÄRGID

Chef's Choice annab noale suurepärase tera kaubamärgist olenemata, näiteks Global, Henckels, Wusthof, Sabatier, Lamson, Chicago, Russell Harrington, Mundial, Chef'sChoice, Messermeister, Forschner, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun ja paljud teised.

TERAVUSE KONTROLL

Noa teravust kontrollides hoiat paberilehte ülanurgast külgsuunaliselt enda ees. Lõika ettevaatlikult võimalikult lähedalt (kuid siiski ohutult kauguselt) oma sõrmedele ja püüa paberist tükk välja lõigata. Teine võimalus on kontrollida nuga tomati peal. Terav nuga lõikab tomatit kergesti, ilma et peaks rakendama suuremat jõudu.

HOOLDUS:

- Välispindu võib puhastada niiske/märja lapiga.
- Eemalda teritajast aeg-ajalt metallipuru, keerates selle kummuli ja koputades seda kergelt nt ajalehe kohal.
- Selle teritaja hoolduses ei ole vaja kasutada õlisid ega muid vedelikke.

Piiratud garantii: Tavapärase hoolduse korral kodustes tingimustes kasutatud teritajal on aastane garantii materjali- ja lootevigade vastu. Garantiajal me oma äranägemisel kas parandame toote või vahetame selle uue vastu. Garantii ei hõlma kuluvaid osi ega väärkasutusest või juhistes mittejärgimisest tulenevaid vigu või kahjustusi. Garantii kehtib vaid koduse kasutamise, mitte professionaalse või esitlustel kasutamise korral.

KAVANDATUD JA MONTEERITUD USA-S ÜLEILMSELT tuntud Chef's Choice teemantteritajate valmistajalt.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology™

The Legacy Companies
Weston, FL 33331 U.S.A.

(800)342-3255

Chef'sChoice ja Edgecraft on registreeritud kaubamärgid. Tootel on üks või mitu patenti.

© 2020 The Legacy Companies C20 E/FI M641903

www.chefschoice.com
www.mastermarkbrands.fi

Chef'sChoice® ProntoPro® Модель 4643

Для ножей азиатского типа с углом заточки 15° и европейских/американских ножей с углом заточки 20°.



Chef's Choice ProntoPro 4634 является очень быстрой ручной точилкой, с помощью которой Вы можете сформировать эффективную и долговечную режущую кромку у всех Ваших кухонных ножей. Она предназначена для затачивания кухонных ножей с углом заточки как 15°, так и 20°. Она подходит также для заточки карманных и зубчатых ножей, а также большинства походных ножей.

Вы, вероятно, знаете, какие из Ваших ножей заточены под углом 15°, а какие – под углом 20°. Раньше почти все ножи, продававшиеся в Америке, изготавливались либо в Германии, либо в США, и имели угол заточки 20°. В 2000-е годы очень большую популярность обрели ножи азиатского типа с углом заточки 15°. Спустя несколько лет некоторые американские и европейские производители также начали выпускать ножи с заточкой 15°. Вы, скорее всего, хотите затачивать каждый из своих ножей, сохраняя его первоначальный угол заточки. Однако с помощью этой точилки можно также заточить ножи, изначально заточенные под углом 20°, под новым углом 15°. Первая заточка потребует чуть больше труда, однако в дальнейшем затачивать притупившиеся ножи можно будет быстро и легко. Не пытайтесь затачивать с помощью этой точилки азиатские ножи с односторонней заточкой, такие как, например, ножи для сашими. Посмотрите в конце этого руководства пункт, посвященный «особым ножам».

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Точилка ProntoPro с новым трехслотовым дизайном оснащена 100% алмазными абразивными дисками и предназначена для двухэтапной заточки ножей, придающей им долговечную и качественную режущую кромку. Если Ваш нож имеет угол заточки 15 градусов (ножи азиатского типа), то его нужно сначала заточить на этапе 1 и затем отшлифовать на этапе доводки (этап 3). В процессе заточки всегда держите точилку так, чтобы логотип Chef's Choice был обращен к Вам.



Рисунок 1. Ножи азиатского типа (15°) сначала затачиваются на этапе 1, а затем доводятся на этапе 3 (рисунок 2).

Во время заточки одновременно формируются и затачиваются обе стороны лезвия. Абразивные диски изготовлены с использованием отборных, 100% алмазных кристаллов. Модель 4643 справляется со своей задачей лучше и надежнее, чем обычные ручные точилки для ножей, оснащенные неэффективными точильными дисками и недостаточно точными направляющими. Алмаз, являясь самым твердым из известных материалов, служит предельно долго.

Заточенные с помощью ProntoPro ножи легко разрезают фрукты, овощи и мясо. Острые ножи превращают процесс нарезки в удовольствие, избавляя от неудобств и раздражения от работы, возникающих при использовании тупых ножей. Точилка формирует на лезвии двойную, дугообразную фаску, более стойкую, чем обычные V-образные подводы к режущей кромке. Благодаря такому уникальному дугообразному подводу Ваш нож будет оставаться острым на протяжении долгого времени.

С помощью этой точилки можно затачивать также зубчатые ножи, используя для этого только этап 3 (шлифовка и зубчатые ножи, «polishing and serrated»). Особые алмазы этого точильного паза сделают на зубчиках микроподводы к режущей кромке, что улучшит режущие свойства ножа и снизит потребность в пилящих движениях, типичных для зубчатых ножей. Эффективность резания зубчатого ножа зависит практически полностью от остроты зубчиков, так что точить промежутки между ними не имеет смысла.

ЗАТОЧКА АЗИАТСКИХ НОЖЕЙ, НОЖЕЙ САНТОКУ ИЛИ ДРУГИХ НОЖЕЙ, ЗАТАЧИВАЕМЫХ С ДВУХ СТОРОН ПОД УГЛОМ 15°

Этап 1

Держите установленную на стол точилку левой рукой. Вставьте лезвие ножа в первый паз («Asian»), см. рисунок 1. Держа лезвие параллельно столу, слегка надавите на него, чтобы оно вошло между двумя дисками с алмазным покрытием. Сделайте несколько движений вперед-назад.

Чтобы добиться наилучшего результата, держите нож строго посередине паза, чтобы он не прикасался к стенкам паза своими боковыми гранями. Двигая ножом вперед-назад, нажимайте на него с небольшим усилием. Если усилие будет слишком маленьким, заточка будет не такой эффективной и займет больше времени.



Рисунок 2. Ножи азиатского типа (15°) доводятся на этапе 3.

Если нож не очень тупой, то для его заточки на этапе 1 будет достаточно сделать менее 10 протяжек с должным давлением на лезвие. Если же нож очень тупой, то для его заточки может потребоваться даже более 20 протяжек. После заточки на этапе 1 проверьте остроту ножа, попробовав разрезать бумагу. Нож должен резать бумагу легко, с очень небольшим усилием. Когда нож станет достаточно острым, переходите к этапу 3. **НЕ ЗАТАЧИВАЙТЕ НОЖИ С УГЛОМ ЗАТОЧКИ 15° НА ЭТАПЕ 2!**

ЭТАП 3 (ДОВОДКА) ДЛЯ НОЖЕЙ 15°

Если нож заточен достаточно хорошо на этапе 1, то на этом этапе будет достаточно сделать всего 2-5 движений вперед-назад (рисунок 2). После этого нож должен резать бумагу без всяких усилий, оставляя чистый и ровный разрез. Если разрез получился шероховатым, сделайте еще несколько дополнительных протяжек. Для получения наилучшего результата проводите ножом вперед-назад по всей длине лезвия, держа его посередине паза и надавливая на него с небольшим усилием. При слишком слабом нажатии может понадобиться большее количество протяжек. Убедитесь, что точильные диски вращаются при протягивании ножа между ними. Не точите нож слишком сильно на этом этапе. В процессе доводки проверяйте остроту ножа на бумаге.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА НОЖЕЙ, ЗАТОЧЕННЫХ ПОД УГЛОМ 15°

Соблюдая приведенные выше инструкции для этапа 1, сделайте, нажимая на нож, 5 затачивающих движений вперед-назад. Убедитесь, что точильные диски вращаются при протягивании ножа между ними. Проверьте остроту лезвия на бумаге и выполните его доводку на этапе 3 (2-3 протяжки).

ЗАТОЧКА ЕВРОПЕЙСКИХ ИЛИ АМЕРИКАНСКИХ НОЖЕЙ, ЗАТАЧИВАЕМЫХ ПОД УГЛОМ 20°

Этап 2

Начинайте заточку этих ножей с этапа 2 (см. рисунок 3). Не используйте этап 1!

Держите установленную на стол точилку левой рукой. Вставьте нож в паз этапа 2. Надавите на нож, чтобы точильные диски вращались при его движении между ними, и начните протягивать его вперед-назад. Чтобы добиться наилучшего результата, держите нож строго посередине паза, чтобы он не прикасался к стенкам паза своими боковыми гранями.



Рисунок 3. Европейские или американские ножи с углом заточки 20° сначала затачиваются на этапе 2, а затем доводятся на этапе 3 (рисунок 4).

Двигая ножом вперед-назад, нажимайте на него с небольшим усилием. Если усилие будет слишком маленьким, заточка будет не такой эффективной и займет больше времени.

Если нож не очень тупой, то для его заточки на этапе 2 будет достаточно сделать менее 10 протяжек с должным давлением на лезвие. Если же нож очень тупой, то для его заточки может потребоваться даже более 20 протяжек. После заточки на этапе 2 проверьте остроту ножа, попробовав разрезать бумагу. Нож должен резать бумагу легко, с очень небольшим усилием. Когда нож станет достаточно острым, переходите к этапу 3. **НЕ ТОЧИТЕ НОЖИ С УГЛОМ ЗАТОЧКИ 20° В ПАЗУ ЭТАПА 1!**

ЭТАП 3 (ДОВОДКА) ДЛЯ НОЖЕЙ 20°

Если нож заточен достаточно хорошо на этапе 2, то на этапе доводки будет достаточно сделать всего 2-5 движений вперед-назад (рисунок 4). После этого нож должен резать бумагу без всяких усилий, оставляя чистый и ровный разрез. Если разрез получился шероховатым, сделайте еще несколько дополнительных протяжек. Для получения наилучшего результата проводите ножом вперед-назад по всей длине лезвия, держа его посередине паза и надавливая на него с небольшим усилием. При слишком слабом нажатии может понадобиться большее количество протяжек. Убедитесь, что точильные диски вращаются при протягивании ножа между ними. Не точите нож слишком сильно на этом этапе. В процессе доводки проверяйте остроту ножа на бумаге.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА НОЖЕЙ, ЗАТОЧЕННЫХ ПОД УГЛОМ 20°

Соблюдая приведенные выше инструкции по доводке ножей с заточкой 20° на этапе 3, сделайте, нажимая на нож, 2-3 протяжки вперед-назад через паз этапа 3. Убедитесь, что точильные диски вращаются при протягивании ножа между ними. Проверьте остроту, попробовав разрезать бумагу. Если нож еще недостаточно острый, сделайте сначала четыре протяжки вперед-назад через паз этапа 2 и затем вернитесь к этапу 3, чтобы сделать на нем еще 2-3 протяжки вперед-назад. жки вперед-назад через паз этапа 2 и затем вернитесь к этапу 3, чтобы сделать на нем еще 2-3 протяжки вперед-назад. Как правило, для повторной заточки притупившегося ножа хватает одного лишь этапа 3. Учтите, что эта инструкция несколько отличается от инструкции по доводке ножей с углом заточки 15°.

ЗАТОЧКА НОЖЕЙ С ЗУБЧАТЫМ ЛЕЗВИЕМ

Ножи с зубчатым лезвием можно затачивать на этапе 3 «Polishing and serrated» (см. рисунок 5). Поместите нож по центру паза 3 и сделайте им 5 затачивающих движений вперед-назад.



Рисунок 4. Европейские или американские ножи (20°) доводятся на этапе 3.

Проверьте лезвие. Если необходимо, сделайте еще 5 протяжек вперед-назад по всей длине лезвия.

Если нож очень тупой, сделайте две протяжки вперед-назад через паз этапа 2 и затем 5 протяжек через паз этапа 3. Зубчатые ножи не должны казаться такими же острыми, как хорошо заточенный нож с прямым лезвием. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не делайте слишком много протяжек через паз этапа 2, поскольку это приведет к быстрому стачиванию зубчиков.

ОСОБЫЕ АЗИАТСКИЕ НОЖИ

Точилка ProntoPro предназначена для заточки двухсторонне заточенных азиатских ножей, таких как «Сантоку», под традиционным углом 15°. Однако с ее помощью нельзя затачивать азиатские ножи с односторонней заточкой, такие как ножи «Сашими». У Chef's Choice есть электрические точилки, например, модели 1520 и 15XV, которые предназначены для заточки азиатских ножей всех типов.

КЕРАМИЧЕСКИЕ НОЖИ

Эта точилка не подходит для заточки керамических ножей.

НОЖИЦЫ

Не используйте эту точилку для заточки ножниц. В нашем ассортименте есть специальные ручные и электрические точилки для ножниц.

БРЕНДЫ НОЖЕЙ

Chef's Choice придаст лезвию превосходную режущую кромку независимо от бренда ножа, будь то Global, Henckels, Wusthof, Sabatier, Lamson, Chicago, Russell Harrington, Mundial, Chef'sChoice, Messermeister, Forschner, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun или один из множества других.

ПРОВЕРКА ОСТРОТЫ ЛЕЗВИЯ

Чтобы проверить, насколько острым получилось лезвие, возьмите лист бумаги, держа его перед собой за верхний угол. Соблюдая осторожность, постарайтесь отрезать от листа кусочек, сделав надрез как можно ближе к Вашим пальцам (но не слишком близко, чтобы не порезаться). Как вариант, Вы можете протестировать остроту лезвия на помидоре. Острый нож должен разрезать помидор чисто и без особых усилий.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ:

- Наружные поверхности можно очищать влажной тканью
- Время от времени вытряхивайте из точилки металлическую пыль, перевернув ее, например, над газетой и слегка постучав по ней
- В процессе использования и обслуживания этой точилки не нужны никакие смазочные вещества или другие жидкости



Рисунок 5. Нож с зубчатым лезвием в пазу этапа 3.

Ограниченная гарантия: Точилка, используемая надлежащим образом в домашних условиях, имеет годовую гарантию от дефектов материалов и изготовления. В гарантийный период мы, на свое усмотрение, либо отремонтируем, либо заменим дефектное изделие. Гарантия не распространяется на изнашиваемые детали, а также на дефекты и повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или несоблюдением инструкций. Гарантия касается лишь домашнего использования и не распространяется на использование изделия в профессиональных или демонстрационных целях.

РАЗРАБОТАНО И СОБРАНО В США.

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road Avondale, PA 19311 USA
(800)342-3255 (610)268-0500

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology™

Chef'sChoice и Edgcraft являются зарегистрированными товарными знаками. Изделие защищено одним или несколькими патентами.

© 2012 EdgeCraft Corporation H12

www.chefschoice.com
www.mastermarkbrands.fi

M641903