

# Chef'sChoice®

## Точилка для ножей с алмазным абразивом Diamond Hone® Модель 4640

RU



### Поздравляем!!

Точилка M4640 Diamond Hone® изготовлена компанией Chef'sChoice® - мировым лидером в технологиях заточки инструмента. Это быстрая ручная точилка, которая создает эффективную режущую кромку на всех ваших кухонных и других ножах. Режущая кромка тонко доведена до исключительной остроты, однако, на ней остаются сильные микроскопические зубцы, которые придают ей еще большую эффективность при использовании на кухне, особенно для резки волокнистых материалов. Режущая кромка на удивление долговечна, однако, при необходимости её можно быстро восстановить.

Вы будете удивлены, увидев, насколько точилка Модели 4640 проста в использовании, и насколько эффективными становятся ножи после заточки.

Вы, наверняка, знаете, какие из ваших ножей заточены под углом 15 градусов, а какие по старой технологии, под углом 20 градусов. До недавнего времени почти все ножи, продаваемые в Америке, были произведены в Германии или в США, и все они затачивались под углом 20 градусов. В начале 2000-х годов стали популярными ножи в азиатском стиле, заточенные под углом 15 градусов. В последнее время несколько производителей ножей в Европе и Америке также стали выпускать ножи с технологией угла заточки 15 градусов. Наверное, лучшим вариантом их восстановления будет заточка под оригинальным углом. Однако, при желании, и старые ножи с углом заточки 20° можно заточить по описываемой здесь технологии для ножей с углом 15°. Когда вы в первый раз затачиваете 20° нож под 15°, это займет больше времени, однако, в дальнейшем процедура повторной заточки не займет больше времени, чем при заточке 15° ножей.

Не пытайтесь заточить азиатские ножи с односторонней заточкой (15°), например, ножи для нарезки сашими. См. раздел "Заточка азиатских ножей".

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЧИЛКИ МОДЕЛИ 4640

**Внимание:** Перед заточкой всегда очищайте лезвия ножей!

Точилка Модели 4640 создает и поддерживает исключительно острую и эффективную режущую кромку на всех обычных ножах с гладким и зубчатым лезвием. Первичные грани лезвия формируются на Устройстве 1 или 2 на номинальных углах 15 или 20 градусов, что создает общий угол заточки лезвия в 30 или 40 градусов. Финишное Устройство 3 создает вторую грань под углом чуть более тупым, создавая тем самым сильную двугранную кромку, долго сохраняющую свою остроту.

При использовании точилки номера Устройств 1, 2 и 3 всегда должны быть повернуты к вам лицом.

**Безопасность:** Всегда держите пальцы на расстоянии от лезвия ножа. Держите рукоятку в левой руке. Убедитесь, что ваши пальцы находятся за разделительной перегородкой, где рукоятка присоединяется к точильному устройству.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАТОЧКЕ ЛЕЗВИЯ.

Точилка Chef'sChoice® с алмазным абразивом Diamond Hone® Модели 4640 это уникальная трехступенчатая алмазная точилка, которая использует две проверенные технологии: пересекающиеся накладки и диски Propto®. Точилка создает идеальную острую кромку лезвия, заточенную под углом 15° на азиатских ножах с двусторонней заточкой и всех популярных европейских и американских ножах с 20° заточкой. Точилку также можно использовать для охотничьих, карманных и зубчатых ножей. Эта выдающаяся трехступенчатая схема с использованием 100% алмазного абразива работает по двух шаговому алгоритму заточки и создает долговечные лезвия бритвенной остроты. Если вы затачиваете 15° Азиатское или Европейское/Американское лезвие, то нужно пользоваться только Устройством 1, после чего лезвие подвергается микро доводке и полировке до исключительной остроты в Устройстве 3. Для заточки традиционного Европейского/Американского ножа 20°, сначала его обрабатывают в Устройстве 2, а затем лезвие подвергается микро доводке и полировке до исключительной остроты в Устройстве 3.



Рисунок 1. Нож в Устройстве 1. Во время заточки двигайте лезвие вперед-назад, прикладывая умеренное давление на лезвие (См. инструкцию)

Обе стороны лезвия одновременно формируются и затачиваются. Такая конструкция точилки обеспечивает правильную геометрию и остроту лезвий во время каждой заточки. Абразивы в точильных Устройствах 1 и 2 состоят из отборных 100% алмазных кристаллов, помещенных на уникальные пересекающиеся стальные пластины. В Устройстве 3 используются мелкие алмазные кристаллы, размещенные на двух прецизионных точильных дисках. Точилка Модели 4640 гораздо эффективнее обычных точильных устройств, в которых используются менее эффективные абразивы и не соблюдается правильный угол заточки. Алмаз – это самый твердый из известных материалов, он исключительно долговечен.

**Ножи с гладким лезвием.** Заточенные на точилке Модели 4640, получают бритвенную остроту с легким зубчатым эффектом, который поможет им без труда порезать помидоры, другие овощи и фрукты. Эти ножи превратят работу на кухне в удовольствие, устраняя неприятности от работы с тупыми ножами. Эта точилка создает двугранное долговечное лезвие арочного типа, которое сильнее обычного "V-образного" лезвия или лезвия с вогнутыми гранями заточки. Уникальная арочная структура обеспечивает долговечность заточки.

### ЗАТОЧКА АЗИАТСКИХ НОЖЕЙ, НОЖЕЙ SANTOKU И ДРУГИХ НОЖЕЙ С ДВУСТОРОННЕЙ ЗАТОЧКОЙ ПОД УГЛОМ 15°

Заточка (Используйте только Устройство 1 и Устройство 3)  
Установите точилку на надежную, ровную поверхность. Перед заточкой тщательно очистите ножи. Держите точилку за рукоятку левой рукой так, чтобы все пальцы находились за разграничительной перегородкой. Правой рукой установите лезвие ножа в Устройство 1 сотметкой 15°. Убедитесь, что лезвие ножа находится ровно в центре паза и не касается его стенок. Совершайте повторные проходы лезвием вперед-назад по всей его длине через паз. Во время заточки прикладывайте умеренное давление на лезвие. (Чрезмерное давление на лезвие может повредить точильные элементы.). Если лезвие не слишком тупое или прежде затачивалось под углом 15°, достаточно совершить двадцать пять (25) полных проходов вперед-назад. Если в результате заточки лезвие недостаточно



Рисунок 2. Нож в Устройстве 2.

тупое, продолжайте совершать проходы вперед-назад, пока лезвие не станет настолько острым, что легко разрежет лист бумаги или томат. Если лезвие очень тупое, или заводской угол заточки более 15°, для первоначальной заточки может потребоваться 100 или более парных проходов для окончательной заточки и создания угла заточки в Устройстве 1. После того как лезвие заточено в Устройстве 1, переходите к следующему шагу, Доводка/Полировка.

### Доводка/Полировка (Устройство 3)

Если нож должным образом заточен в Устройстве 1, понадобится совершить лишь 2-3 прохода вперед-назад в Устройстве 3, в результате чего на лезвии создается вторая микро-грань, что сделает его еще острее и эффективнее. Лезвие должно легко разрезать бумагу по прямой или фигурной линии.

Для наилучшего результата поместите лезвие ровно в центре паза и следите, чтобы во время заточки лезвие всегда проходило по центральной линии паза по всей его длине. Прикладывайте умеренное давление на лезвие при заточке в Устройстве 3. Делайте плавные однородные движения, сохраняя рекомендуемое нажатие и следя за тем, чтобы диски вращались.

### ЗАТОЧКА ЕВРОПЕЙСКИХ/АМЕРИКАНСКИХ И ДРУГИХ НОЖЕЙ С УГЛОМ ЗАТОЧКИ 20°

(Используйте Устройства 2 и 3)  
Следуйте общей инструкции по заточке, описанной выше, но при этом используйте только Устройство 2 и Устройство 3 (полированные и зубчатые) как описано ниже:

### Заточка (Устройство 2)

Установите лезвие в центр паза Устройства 2, так чтобы стороны лезвия не касались стенок паза. Проводите лезвием вперед и назад (к себе) по всей его длине. Во время заточки прикладывайте лишь умеренное давление на лезвие. (Избегайте чрезмерного давления на лезвие, это может повредить точильные элементы.) Если лезвие не слишком тупое, скорее всего, понадобится совершить двадцать пять (25) полных проходов вперед-назад. В противном случае продолжайте заточку (движениями вперед-назад) пока нож не станет достаточно острым для резки бумаги или легкого разрезания помидора. Если лезвие слишком тупое или повреждено, может



Рисунок 3. Зубчатое лезвие в Устройстве 3.

понадобиться 100 или более проходов для окончательной заточки в Устройстве 2. После того как вы завершите предварительную заточку в Устройстве 2, переходите к Доводке/Полировке.

### Доводка/Полировка (Устройство 3)

Если нож правильным образом заточен в Устройстве 2, понадобится лишь 2-3 пары проходов вперед-назад в Устройстве 3, в результате чего создается дополнительная микро-грань, благодаря которой, лезвие будет еще острее и эффективнее. Такое лезвие должно легко разрезать бумагу по прямой или фигурной линии.

Для наилучшего результата поместите лезвие ровно в центре паза и следите, чтобы во время заточки лезвие всегда проходило по центральной линии паза по всей его длине. Прикладывайте умеренное давление на лезвие при заточке в Устройстве 3. Делайте плавные однородные движения, сохраняя рекомендуемое нажатие и следя за тем, чтобы диски вращались.

### ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ

Следуйте инструкции выше из раздела Доводка/Полировка, сделав две-три (2-3) пары проходов вперед-назад в Устройстве 3, прикладывая умеренное давление на лезвие. Во время заточки точильные диски будут издавать характерный звук. Проверьте лезвие на остроту.

Как правило, повторную заточку можно производить 2-3 раза, используя только Устройство 3.

### ЗАТОЧКА ЗУБЧАТОГО ЛЕЗВИЯ

Зубчатые лезвия можно заточить в Устройстве 3. Установите лезвие в центр паза Устройства 3 и совершите две-три (2-3) пары проходов вперед-назад. Проверьте лезвие на остроту, и если необходимо, совершите еще 5 полных проходов вперед-назад. Если лезвие слишком тупое, сначала сделайте два полных прохода (вперед-назад) в Устройстве 1 или 2 (в зависимости от грани заточки лезвия - 15° или 20°), а затем сделайте две-три (2-3) пары проходов в Устройстве 3. По своей природе, зубчатое лезвие никогда не будет казаться таким же острым и резать так же гладко как лезвие без зубцов. Осторожно: Не делайте слишком много проходов в Устройствах 1 или 2, так как это может быстро привести в удалению слишком большого количества металла с кромки зубчатого лезвия.

### КЕРАМИЧЕСКИЕ НОЖИ

Точилка модели 4640 не предназначена для заточки керамических ножей.

### НОЖНИЦЫ

Не используйте точилку модели 4640 для заточки ножниц. EdgeCraft производит как электрические,

так и ручные точилки, предназначенные для заточки ножиц.

### ПРОИЗВОДИТЕЛИ НОЖЕЙ

Точилка Модели 4640 создаст идеальную режущую кромку на всех обычных металлических европейских/американских ножах и ножах типа Santoku, независимо от производителя, включая Henckels, Wüsthof, Shun, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Chef'sChoice, Mundial, Messermeister, Forshner, Cuisinart Kitchen Aid и многих других.

### ТЕСТ НА ОСТРОТУ

Чтобы проверить кромку лезвия на остроту, возьмите лист бумаги и держите его вертикально. Разрежьте лист на небольшом, но безопасном расстоянии от пальцев. Если лезвие острое, оно легко разрежет бумагу, не разрывая ее.

Либо попробуйте разрезать томат. Нож должен разрезать кожицу и мякоть томата с первого раза, без сильного давления на нож.

### ОБСЛУЖИВАНИЕ:

- Протирайте корпус точилки влажной мягкой тканью.
- Периодически удаляйте металлическую стружку из точилки, перевернув ее над листом газеты или бумаги и слегка постучав по корпусу
- Для работы с точилкой не требуются масло или другие смазывающие жидкости.

Ограниченная гарантия: При нормальном обслуживании это изделие EdgeCraft подлежит гарантии от дефектов материалов или изготовления в течение одного года с даты покупки ("Гарантийный период"). В течение гарантийного периода мы бесплатно заменим или починим (по нашему усмотрению) любое изделие или деталь с некачественным материалом или изготовлением, присланное нам по почте с документом, подтверждающим дату продажи. Эта гарантия не распространяется на изделия, используемые в коммерческих целях или неправильно эксплуатируемые. КОРПОРАЦИЯ EDGE CRAFT НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЛЮБЫЕ НЕСЧАСТНЫЕ СЛУЧАИ И УБЫТКИ, ВОЗНИКШИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ТАКОВЫХ.

Designed, Engineered and assembled in the U.S.A. By the makers of the professional Chef'sChoice® Diamond Hone® Knife Sharpeners, sold worldwide.

EdgeCraft Corporation  
825 Southwood Road  
Avondale, PA 19311 U.S.A.  
(800)342-3255 • (610)268-0500

**EdgeCraft**  
World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef'sChoice® and EdgeCraft® are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation.  
This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.  
© 2016 EdgeCraft Corporation B16 M631966  
[www.chefschoice.com](http://www.chefschoice.com)