

Chef’sChoice®

2x-ступенчатая точилка для ножей с алмазным абразивом Chef’sChoice® Diamond Hone® MultiEdge™ Модели 460



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПОДХОДИТ ДЛЯ ЗАТОЧКИ НОЖЕЙ КАК С ГЛАДКИМИ, ТАК И С ЗУБЧАТЫМИ ЛЕЗВИЯМИ

Профессиональная точилка для ножей с алмазным абразивом Chef’sChoice® Diamond Hone® MultiEdge™ Модели 460, оборудована специальным смешанным алмазным абразивом, разработанным специально для заточки ножей, как с гладким лезвием, так и с зубчатым. Эта многофункциональная механическая точилка предназначена как для профессиональных поваров, так и для людей серьезно увлекающихся кулинарией.

Точилка Chef’sChoice Модели 460 оснащена двумя Устройствами заточки, сконструированными таким образом, что во время работы лезвие ножа касается абразивных дисков под точным углом, задаваемым направляющими. Точилка одновременно затачивает и придает правильную форму обеим сторонам лезвия. Такая конструкция обеспечивает создание формы ножа и долговечную режущую кромку.

Абразивная смесь состоит из отобранных алмазов, нанесенных на стальные пластины. Точилка Модели 460 заметно превосходит традиционные инструменты, где используются не столь эффективные

абразивы, и угол заточки не регулируется настолько тщательно. Алмаз является самым твердым и долговечным из известных материалов.

Ножи с гладким лезвием, заточенные с помощью точилки Модели 460, будут без труда разрезать помидоры и другие овощи и фрукты. Работа на кухне превратится в удовольствие. Вам больше не придется иметь дело с тупыми ножами. Нож с прямым лезвием сначала затачивается в Устройстве 1, оснащённом алмазным абразивом, а затем в Устройстве 2 абразивом тонкой заточки под другим углом. В результате чего создается невероятно острое и долговечное двугранное арочное лезвие, превосходящее любые традиционно заточенные ножи с V-образным и вогнутым лезвием. Благодаря уникальной арочной структуре лезвие остается острым гораздо дольше.

Для заточки зубчатых ножей в Модели 460 пользуйтесь только Устройством 2. Специальный алмазный абразив, примененный в этом Устройстве, создаёт «микро-лезвия» на остриях основных зубцов, улучшая эффективность разрезания и уменьшая эффект разрывания материала, типичный для ножей-пилкок. Зачастую даже новые зубчатые ножи произведены не очень качественно и имеют тупые зубцы, поэтому заточка в точилке Модели 460 заметно улучшает их эффективность. Зубчатые ножи затупляются вследствие того, что зубцы деформируются при использовании. Точилка Модели 460 восстанавливает структуру зубчатых ножей, которая после заточки будет превосходить заводскую. Эффективность резки зубчатого ножа целиком зависит от остроты зубцов. Не обязательно затачивать края выемок между зубцами, поскольку эти части не участвуют в процессе резки. Точилка

Chef’sChoice® Модели 460 затачивает зубцы ножа-пилки, таким образом, что их кромки превращаются в маленькие лезвия.

Зубчатые ножи, заточенные с помощью точилки Chef’sChoice® Модели 460, мягко прорезают пищу, делая ровный разрез при минимальном усилии, не разрывая и не нарушая структуру продукта. Можно резать любые типы пищевых продуктов – мясо, птицу, овощи и хлеб. Овощи и фрукты, нарезанные таким ножом, будут выглядеть более эстетично и аппетитно. Заточенный зубчатый нож лучше управляется, тоньше нарезает и пригоден для декорирования блюд.

Структура “микро-лезвий”, образуемая точилкой Модели 460 на основных зубцах, уникальна в том смысле, что обладает некоторыми качествами ножа с гладким лезвием, сохраняя при этом характер резки, присущий ножу-пилке. Эта комбинация свойств уникальна.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С ТОЧИЛКОЙ...

Точилка Chef’sChoice® Diamond Hone® MultiEdge™ Модели 460 подходит как для правойшей, так и для левойшей. Для удобства Устройства 1 и 2 обозначены с обеих сторон точилки.

Установите точилку на ровную поверхность на уровне талии. Если вы правша, держите рукоятку левой рукой и убедитесь, что указательный и большой пальцы левой руки находятся в безопасности за разделительной стенкой, в том месте, где рукоятка соединяется с точильным устройством. (Если вы левша, смотрите раздел Рекомендации.)

Внимание: Следите, чтобы ваши пальцы всегда находились на безопасном расстоянии от лезвия ножа.

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАТОЧКЕ

Убедитесь, что лезвие ножа абсолютно чистое, и на нем нет остатков пищевых продуктов и жира. Только после этого переходите к процессу заточки:

Держа нож в правой руке, установите лезвие в V-образную выемку паза ровно по центру. Сохраняя такое положение в процессе работы, равномерно совершайте проходы лезвием вперед-назад по всей его длине. Не обязательно приподнимать лезвие после каждого прохода. ***Не оказывайте избыточного давления на лезвие, оно должно быть минимальным.*** Во время заточки вы услышите характерный звук, это будет говорить о том, что лезвие находится в контакте с абразивными элементами. Продолжайте совершать движения вперед-назад, пока лезвие не станет острым.

Ручная точилка с алмазным абразивом Chef’sChoice® Diamond Hone® оснащена оптимальной смесью алмазного абразива, не приводящей к быстрому износу ножей при заточке. Более грубая структура абразива может привести кстиранию зубцов. Алмазные абразивы тонкой заточки, используемые в Модели 460, помогут продлить жизнь ваших ножей. Первичная заточка может занять несколько большее время, по сравнению с повторной заточкой.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАТОЧКЕ

ГЛАДКИЕ ЛЕЗВИЯ

(Сначала произведите заточку в Устройстве 1, а затем в Устройстве 2) Как правило, 25 проходов вперед-назад в Устройстве 1 достаточно для создания острой режущей кромки. Во время движений ножом вперед-назад, установите лезвие ровно в центр паза. Следите, чтобы во время всего процесса заточки, лезвие находилось в

контакте с абразивными элементами. При этом ***оказывайте лишь легкое давление на нож.***

Если нож очень тупой, потребуется совершить больше проходов вперед-назад в Устройстве 1, возможно около 50, для создания острой режущей кромки. Не переходите к заточке в Устройстве 2, пока лезвие не станет очень острым. Лезвие должно быть достаточно острым, чтобы без труда прорезать, к примеру, кожицу помидора.

Затем совершите от 10 до 20 проходов вперед-назад в Устройстве 2, чтобы довести кромку лезвия до остроты бритвы. Оказывайте лишь легкое давление на лезвие. Слишком сильное давление снижает остроту лезвия. Проверьте лезвие на остроту, разрезав помидор или лист бумаги*.

ЗУБЧАТЫЕ ЛЕЗВИЯ

Зубчатые лезвия затачиваются в Устройстве 2. Как правило, в Устройстве 2 достаточно совершить 25 проходов вперед-назад. Во время заточки сохраняйте центральное положение лезвия внутри паза, ***оказывая лишь легкое давление на лезвие.*** Проверьте лезвие на остроту, разрезав помидор, другой овощ или фрукт. Обратите внимание, насколько равномерно режет заточенное лезвие. (Способ проверки ножа на остроту путем разрезания листа бумаги не подходит для зубчатых ножей.)

Если лезвие заточено недостаточно, продолжайте совершать проходы вперед-назад в Устройстве 2, пока лезвие не станет достаточно острым. В результате заточки в Устройстве 1, с лезвия снимается слишком много металлической стружки, что может сократить жизнь зубчатого лезвия, поэтому используйте Устройство 1, только если

зубчатое лезвие сильно затупилось или его структура нарушена.

** Во время заточки периодически проверяйте лезвие на остроту. Возьмите лист бумаги за кончик на небольшом, но безопасном расстоянии от пальцев и осторожно разрежьте его. Острое лезвие будет разрезать бумагу равномерно, не разрывая ее.*

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА

Ножи как с гладким, так и с зубчатым лезвием, можно повторно заточить, следуя соответствующим процедурам, описанным выше. Однако, повторная заточка займет намного меньше времени и вам понадобится совершить вобщей сложности около 25 полных проходов вперед-назад. Вы сможете повторно затачивать ножи много раз, пока зубчатая структура заметно не износится. Несмотря на то, что ручная точилка Chef’sChoice® Diamond Hone® Модели 460 оснащена абразивными элементами тонкой заточки, через какое-то время зубцы неизбежно уменьшатся вразмере.

Тем не менее, если зубчатый нож стал казаться, на первый взгляд, слишком тупым и бесполезным, его все равно можно обновить с помощью ручной точилки Chef’sChoice® Diamond Hone®.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Если вы левша, переверните точилку другой стороной, держите рукоятку в правой руке, а нож в левой, и следуйте инструкциям выше.
- Если нож с гладким лезвием очень тупой, возможно потребуется совершить больше проходов в Устройстве 1. Время от времени проверяйте лезвие на остроту, разрезая бумагу. Затем перейдите к заточке ножа в Устройстве 2.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ НОЖИ

Точилку можно использовать для заточки электрических ножей с зубчатым лезвием,

если они затупились. Сначала отсоедините лезвия одно от другого (как правило, большинство электрических ножей оснащено такими лезвиями), затачивайте их по очереди, следуя инструкциям выше.

УХОД ЗА ТОЧИЛКОЙ

- Протирайте внешние панели точилки влажной мягкой тряпкой.
- Не используйте масло, воду или другие смазывающие жидкости.
- Точилка не пригодна для заточки ножиц.

Корпорация EdgeCraft также предлагает широкий выбор электрических профессиональных точилок Chef’sChoice® по доступной цене для тех, в чьем арсенале имеются разнообразные ножи.

Профессиональные точилки серии Chef’sChoice® предназначены для заточки как гладких, так и зубчатых лезвий. Все ручныеи электрические точилки Chef’sChoice® совместимы друг с другом с точки зрения углов при предварительной заточке и доводке.

Условия гарантии: При правильном использовании данного продукта корпорации EdgeCraft, предназначенного исключительно для бытовых целей, гарантируется отсутствие бракованных материалов и брака при сборке в течение одного (1) года с даты покупки (Гарантийный период). В течение гарантийного периода мы починим или заменим, по нашему выбору, любое изделие или его часть с бракованным материалом или с некачественной сборкой бесплатно, если продукт возвращается к нам почтовым отправлением с документом, подтверждающим дату покупки. Гарантия не распространяется на замену абразивных элементов, которые являются расходным материалом, или могут быть повреждены в результате неправильного использования. ВСЕ ГАРАНТИИ, ВКЛЮЧАЯ ГАРАНТИИ НАЛИЧИЯ ТОВАРНОГО ВИДА И СООТВЕТСТВИЯ ОПРЕДЕЛЕННЫМ ЦЕЛЯМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ОГРАНИЧЕНЫ ГАРАНТИЙНЫМ ПЕРИОДОМ. КОРПОРАЦИЯ EDGECRAFT НЕ ОТВЕЧАЕТ ЗА ЛЮБЫЕ СЛУЧАЙНЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ. ГАРАНТИЯ НЕ ДЕЙСТВУЕТ, ЕСЛИ ИЗДЕЛИЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ ИЛИ НА НЕМ ЕСТЬ СЛЕДЫ ПОВРЕЖДЕНИЯ.

Разработан и собран в США

производителем профессиональных точилок для ножей Chef’sChoice® Diamond Hone®, продающихся по всему миру.

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® и EdgeCraft® являются зарегистрированными торговыми марками Копорации EdgeCraft.

© 2012 EdgeCraft Corporation

E12

www.chefschoice.com

XXXXXX