

Chef'sChoice®

Точилка ProntoPro™ Модели 4643

Для ножей Азиатского типа с углом заточки 15° и Европейских/Американских ножей с углом заточки 20°

(RU)



Точилка Chef'sChoice® ProntoPro™ Diamond Hone® Модели 4643, изготовленная EdgeCraft, это механическая точилка, позволяющая быстро и эффективно создать долговечную острую режущую кромку на всем вашем арсенале кухонных ножей. Она может затачивать как 15° Азиатские ножи с лезвием, заточенным с обеих сторон, так и обычные Европейские или Американские ножи с 20° углом заточки. Она так же может использоваться для заточки карманных, зубчатых и большинства спортивных ножей.

Скорее всего, Вы знаете, какие из ваших ножей заточены под углом 15°, а какие по стандарту под углом 20°. До недавнего времени практически все ножи, доступные в продаже, затачивались под углом 20°. В начале 2000-х годов в продаже массово стали появляться ножи Азиатского типа, заточенные под углом 15°. В последние несколько лет многие европейские и американские производители ножей начали выпускать ножи с 15° заточкой. Вероятнее всего, что вы будете затачивать ножи так же, как они были заточены на фабрике. Однако, при желании, вы можете получить из ножей с 20° заточкой ножи с углом заточки 15°. Для этого используйте процедуру заточки, описанную для ножей с заточкой 15°. Когда вы в первый раз желаете изменить заточку ножа с 20° на 15°, то заточка будет длиться дольше, чем обычно, но, после этого, время повторной заточки будет уже типично для ножей 15°.

Не пытайтесь заточить односторонние азиатские ножи (15°) спомощью этой точилки, например ножи для сашими. См. раздел «Особенности заточки азиатских лезвий».

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

В новейшей трехступенчатой конструкции ProntoPro™ используются 100% алмазные

абразивы и двухступенчатый процесс заточки для создания долговечного, бритвенно-острого лезвия на ножах. Если вы затачиваете 15° Азиатский нож, то его необходимо сначала затачивать в Устройстве 1, предназначенном для Азиатских ножей. После этого, лезвие доводится и полируется до бритвенного состояния в Устройстве 3 “Polishing & Serrated”. Для заточки ножа суглом заточки 15° Европейского/Американского типа сначала его необходимо затачивать в Устройстве 2 “Euro/Amer”. После этого, лезвие доводится и полируется до бритвенного состояния в Устройстве 3 “Polishing & Serrated”. При работе точилка должна быть установлена так, чтобы логотип Chef'sChoice® находился напротив вас.

При заточке обе стороны лезвия одновременно **формируются** и **затачиваются**. Абразив состоит из отобранных 100% кристаллов алмаза, нанесенных на уникальные прецизионные точильные диски. Модель 4643 гораздо эффективнее традиционных ручных точилок, которые используют менее эффективные абразивы и не позволяют точно задавать угол заточки. Алмаз – это самый твердый из известных материалов, который, к тому же, очень долговечен.

Ножи, заточенные с помощью Pronto-Pro™, будут иметь некоторую остаточную «кусачесть» или «зазубренность», которая позволит им без труда резать овощи, фрукты и мясо. Это свойство ножа превращает работу на кухне в удовольствие и исключает неудобства, возникающие при работе с тупыми ножами. Эта точилка производит кромку лезвие с двумя гранями арочной формы, которая долго не изнашивается и сильнее, чем обычная “V”-образная кромка или кромка с волнутыми гранями. Этот уникальный профиль кромки делает лезвие острее и долговечнее.

Зубчатые ножи также можно затачивать в ProntoPro™ используя только Устройство 3, помеченное “Polishing & Serrated.” (См.



Рисунок 1. Азиатское лезвие (15°) сначала затачивается в Устройстве 1. Затем доводится в Устройстве 3 (см. Рисунок 2.)

далее раздел «Заточка зубчатых ножей»). Специальный алмазный абразив в этом Устройстве создает острейшие микро-лезвия на больших зубах, улучшая режущие свойства и уменьшая пилящий и рвущий эффект, обычный для такого типа лезвий. Даже новые, «только что с фабрики», зубчатые ножи часто неидеальны. Тупые зубцы улучшают свои режущие свойства после заточки в ProntoPro™. Точилка восстанавливает затупленные зубчатые ножи до состояния **лучше, чем новые**. Режущая эффективность зубчатых ножей почти полностью зависит от остроты кромок зубьев. Нет необходимости затачивать стороны или дно выемок между зубьями, поскольку обычно они не участвуют в резке.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАТОЧКЕ АЗИАТСКИХ, SANTOKU И ДРУГИХ ДВУГРАННЫХ ЛЕЗВИЙ С УГЛОМ ЗАТОЧКИ 15°

Устройство 1

Во время заточки установите точилку на стол и держите ее левой рукой. Вставьте лезвие ножа в паз Устройства 1 с надписью Asian (Азиатское) (см. Рисунок 1). Держите лезвие на одном уровне относительно стола.

Надавите на лезвие так, чтобы оно вошло в плотный и надежный контакт с “V”-образной выемкой между двумя внутренними дисками, покрытыми алмазным абразивом, и скользите лезвием вперед-назад, совершая пилящие движения. Для наилучшего результата сохраняйте центральное положение лезвия в пазу Устройства 1, и избегайте трения о стенки паза. Во время движения лезвием оказывайте на него давление равное приблизительно 1.5-2 кг*. Убедитесь, что абразивные диски вращаются – в этом случае вы услышите характерный звук. Заточка не будет эффективной, если давление на лезвие недостаточное.

Если нож не совсем тупой, понадобится совершить всего лишь около 10 пар проходов вперед-назад в Устройстве 1 (при рекомендуемом давлении на лезвие),

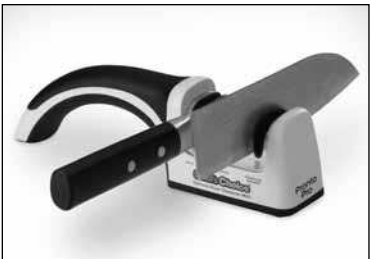


Рисунок 2. Азиатское лезвие (15°) доводится и полируется в Устройстве 3.

чтобы получить острую режущую кромку. Однако, если нож изначально очень тупой, понадобится совершить 20 или более пар проходов вперед-назад, чтобы хорошо заточить старое лезвие и придать ему форму. После заточки в Устройстве 1 проверьте лезвие на остроту, разрезав лист бумаги. Нож должен легко разрезать бумагу, возможно слегка грубовато. Когда нож достаточно заточен, переходите к заточке в Устройстве 3, следуя инструкциям ниже.

*1.5-2 кг примерно соответствует весу толстого телефонного справочника.

Не используйте Устройство 2 для ножей с углом заточки 15°.

УСТРОЙСТВО 3 (ДОВОДКА И ПОЛИРОВКА) ДЛЯ 15° ЛЕЗВИЙ

Если 15° лезвие было достаточно заточено в Устройстве 1, в Устройстве 3 понадобится совершить 2-5 пар проходов вперед-назад (см. Рисунок 2), что приведет к созданию второй микрограни, в результате чего лезвие станет очень острым и эффективным. Такое лезвие должно легко и равномерно разрезать бумагу как по прямой линии, так и по изогнутой кривой. Если этого не происходит, необходимо совершить еще несколько дополнительных пар проходов.

Для наилучшего результата сохраняйте центральное положение лезвия в пазу и следите, чтобы во время полировки лезвие по всей его длине находилось в контакте с абразивными дисками. При доводке в Устройстве 3 применяйте давление на лезвие равное примерно 1-1.5 кг. Держите лезвие на одном уровне относительно поверхности стола, совершайте плавные полные проходы при рекомендуемом давлении на лезвие. Убедитесь, что диски вращаются. Не подвергайте лезвие чрезмерной доводке в Устройстве 3.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ С УГЛОМ 15°

Следуйте первоначальной процедуре заточки лезвий с углом 15° в Устройстве 1, как описано выше, сделав 5 пар проходов



Рисунок 3. Европейское/Американское лезвие (угол заточки 20°) сначала затачивается в Устройстве 2. Затем доводится в Устройстве 3 (см. Рисунок 4.)

вперед-назад при рекомендуемом давлении на лезвие. Убедитесь, что абразивные диски вращаются, при этом они будут издавать характерный звук. Проверьте лезвие на остроту, и затем совершите 2-3 пары проходов в Устройстве 3.

ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЙ ЕВРОПЕЙСКОГО/ АМЕРИКАНСКОГО ТИПА И ДРУГИХ 20° ЛЕЗВИЙ

Устройство 2

Ножи Европейского/Американского типа с углом 20° начинайте затачивать в Устройстве 2 (см. Рисунок 3).

Не используйте Устройство 1.

Установите точилку на стол и держите ее левой рукой. Вставьте лезвие ножа в паз Устройства 2. Надавите на лезвие так, чтобы оно вошло в плотный и надежный контакт с “V”-образной выемкой между двумя внутренними дисками, покрытыми алмазным абразивом и скользите лезвием вперед-назад, совершая пилящие движения. Для наилучшего результата сохраняйте центральное положение лезвия в пазу и избегайте трения о стенки паза. Во время движения лезвием оказывайте на него давление равное приблизительно 1.5-2 кг*. Убедитесь, что абразивные диски вращаются, в этом случае они будут издавать характерный звук. Заточка не будет эффективной, если давление на лезвие недостаточное.

Если нож не совсем тупой, понадобится совершить всего лишь не более 10 пар проходов вперед-назад в Устройстве 2 (при рекомендуемом давлении на лезвие), чтобы получить острую режущую кромку. Однако, если нож изначально очень тупой, понадобится совершить 20 или более пар проходов вперед-назад, чтобы хорошо заточить старое лезвие и придать ему форму. После заточки в Устройстве 2 проверьте лезвие на остроту, разрезав лист бумаги, возможно слегка грубовато. Когда нож достаточно заточен, переходите к заточке в Устройстве 3.

Если затачиваемое лезвие очень тупое, сначала совершите 2 полных тупода (вперед-назад) в Устройстве 2, а затем 5 пар проходов в Устройстве 3. Нож с зубчатым лезвием никогда не будет казаться очень острым и резать также равномерно, как нож с гладким лезвием. Осторожно: Не совершайте

УСТРОЙСТВО 3 (ДОВОДКА И ПОЛИРОВКА) ДЛЯ ЛЕЗВИЙ С УГЛОМ ЗАТОЧКИ 20°

Если лезвие с углом заточки 20° было достаточно заточено в Устройстве 2, в Устройстве 3 понадобится совершить лишь 2-3 пар проходов вперед-назад (см. Рисунок 4), что приведет к созданию второй микрограни, в результате чего лезвие станет очень острым и эффективным. Для наилучшего результата сохраняйте

центральное положение лезвия в пазу. Во время доводки в Устройстве 3 прикладывайте давление на лезвие равное примерно 1-1.5 кг. Совершайте равномерные полные проходы при рекомендуемом давлении на лезвие и убедитесь, что абразивные диски вращаются. Заточенное лезвие должно легко и равномерно разрезать бумагу как по прямой линии, так и по изогнутой кривой.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ С УГЛОМ 20°

Следуйте процедуре заточки лезвий с углом 20° в Устройстве 3, как описано выше, сделав 2-3 пары проходов при рекомендуемом давлении на лезвие. Убедитесь, что абразивные диски вращаются, при этом они будут издавать характерный звук. Проверьте лезвие на остроту. Если вы не добились желаемого результата, и лезвие недостаточно острое, совершите 4 дополнительные пары проходов вперед-назад в Устройстве 2, а затем 2-3 пары проходов в Устройстве 3.

Как правило, нож можно заточить повторно несколько раз, используя ***только*** Устройство 3. ***Обратите внимание:*** *Процедура повторной заточки 20° лезвия несколько отличается от рекомендованной процедуры заточки 15° лезвий Азиатского типа, описанной выше.*

ЗАТОЧКА ЗУБЧАТЫХ ЛЕЗВИЙ

Зубчатые ножи затачивайте в Устройстве 3 с надписью “Polishing and Serrated” (Полировка и зубчатые ножи)(см. Рисунок 5). Установите лезвие в центр паза Устройства 3 и совершите 5 пар проходов вперед-назад. Проверьте лезвие на остроту и при необходимости совершите еще 5 пар проходов. Проверьте лезвие на остроту.

Если затачиваемое лезвие очень тупое, сначала совершите 2 полных тупода (вперед-назад) в Устройстве 2, а затем 5 пар проходов в Устройстве 3. Нож с зубчатым лезвием никогда не будет казаться очень острым и резать также равномерно, как нож с гладким лезвием. Осторожно: Не совершайте



Рисунок 4. Европейское/Американское лезвие (20°) доводится и полируется в Устройстве 3.

слишком много проходов в Устройстве 2, так как в результате этой процедуры с зубчатого лезвия будет быстро удаляться металл.

ОСОБЕННОСТИ ЗАТОЧКИ ЛЕЗВИЙ АЗИАТСКОГО ТИПА

Точилка ProntoPro™ предназначена для заточки двугранных лезвий Азиатского типа, таких как Santoku, которые традиционно затачиваются под углом 15°. Однако данная точилка не подходит для заточки односторонних или одногранных лезвий, в том числе традиционного ножа Сашими для исключительно тонкой нарезки рыбы. Точилка ProntoPro™ одновременно затачивает обе стороны режущей кромки, в то время как ножи для резки сашими сконструированы так, что затачиваются только содной стороны лезвия. Однако, для этой цели Chef'sChoice рекомендует точилки Модели 15XV и 1520, специально предназначенные для заточки всех типов лезвий Азиатского типа, включая односторонние.

КЕРАМИЧЕСКИЕ НОЖИ

В точилке ProntoPro™ не рекомендуется затачивать керамические ножи.

НОЖНИЦЫ

Не пытайтесь использовать точилку ProntoPro™ для заточки ножниц. EdgeCraft производит точилки, специально предназначенные для этой цели.

МАРКИ НОЖЕЙ

Точилка ProntoPro™ создаст превосходную режущую кромку на всех традиционных металлических ножах Европейского/Американского и Азиатского типа независимо от марки производителя, включая Global, Henckels, Wusthof, Sabatier, Lamson, Chicago, Russell Harrington, Mundial, Chef'sChoice, Messermeister, Forschner, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun и многие другие.

ТЕСТ НА ОСТРОТУ

Чтобы проверить лезвие на остроту и режущую способность, держите лист бумаги



Рисунок 5. Зубчатое лезвие затачивается в Устройстве 3.

в вертикальном положении пальцами за верхний край и попытайтесь разрезать его вертикально недалеко от пальцев, но на безопасном от них расстоянии. Острое лезвие (гладкого типа) разрежет бумагу равномерно, но разрывая ее.

Проверьте лезвие на остроту можно также разрезав помидор. Нож должен легко разрезать кожицу и пройти сквозь мякоть сразу же, одним движением, без применения значительного усилия.

УХОД ЗА ТОЧИЛКОЙ:

- Внешние панели точилки можно протирать влажной мягкой тряпкой
- Периодически вытряхивайте металлическую пыль из точилки, образовавшуюся в результате заточки, на газету, бумажное полотенце или лист бумаги, путем переворачивания точилки и легких постукиваний по ее дну.
- Не используйте во время работы с точилкой масла или другие смазывающие жидкости.

<p>Условия гарантии: При правильном использовании данного продукта корпорации EdgeCraft 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 действует, если изделие используется в коммерческих целях или на нем есть следы повреждения. 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.</p>
--

СОБРАНО В США.
Производителем профессиональных точилок Chef'sChoice® Diamond Hone®, продающихся по всему миру.

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

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef'sChoice® EdgeCraft® и Diamond Hone® являются зарегистрированными торговыми марками корпорации EdgeCraft.
Данный продукт защищен одним или более патентами корпорации EdgeCraft, как указано на изделии.

© 2012 EdgeCraft Corporation E12

XXXXXX

www.chefschoice.com