

Chef'sChoice® Точилка Chef'sChoice® Pronto® Diamond Hone® Модели 463 для ножей Азиатского типа

RU



Поздравляем!!

Точилка Pronto Модели 463, предназначенная для заточки лезвий азиатского типа, произведена компанией Chef'sChoice®, мировым лидером в технологиях заточки. Эта ручная точилка невероятно быстро создаст эффективную режущую кромку на ножах азиатского типа. Режущая кромка доводится до исключительной остроты, при этом на лезвии остаются микроскопические зубцы, которые обеспечивают еще более эффективную режущую способность, что особенно полезно при резке волокнистых продуктов. Кромка лезвия невероятно долговечна, тем не менее, при необходимости ее можно заточить повторно.

Вы приятно удивитесь тому, как просто пользоваться точилкой Pronto®, и как хорошо она справляется с заточкой ножей азиатского типа. Прочитайте инструкции и тщательно им следуйте. Не уберите точилку далеко, чтобы иметь возможность затачивать ножи по мере необходимости.

ОПИСАНИЕ ТОЧИЛКИ PRONTO®

Вы оцените приятную на ощупь эргономичную и невероятно удобную ручку точилки Pronto®, которая надежно лежит в руке. Точилка имеет два паза, первый (#1) оснащен тонким алмазным абразивом для заточки и второй паз (#2), где лезвие окончательно доводится и полируется под несколько большим углом микронным алмазным абразивом.

В каждом из двух пазов обе стороны лезвия затачиваются одновременно с помощью двух полирующих конических дисков прецизионной точности, покрытых алмазным абразивом. Диски установлены таким образом, что в обоих пазах лезвие затачивается по всей его длине.

Благодаря маленьким резиновым ножкам точилка Pronto® надежно устанавливается на любой поверхности, при условии, что она сухая и чистая.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЧИЛКИ PRONTO®

Примечание: Всегда мойте ножи перед заточкой в точилке Pronto®! Точилка Pronto® предназначена для создания и поддержания долговечной эффективной режущей кромки на ножах с лезвием гладкого и зубчатого типов. Первичная грань каждой из сторон лезвия формируется в Устройстве 1 под углом 15°, что в результате образует общую первичную кромку лезвия с углом 30° (15° для каждой стороны). В Устройстве 2 создается вторичная грань лезвия под несколько большим углом, таким образом, лезвие приобретает прочную двугранную структуру и остается острым в течение более длительного времени. Всегда используйте точилку таким образом, чтобы номера пазов 1 и 2 «смотрели» на вас.

Безопасность: Никогда не касайтесь пальцами края лезвия. Держите ручку в левой руке так, чтобы ваши пальцы находились за разделительной стенкой, там, где ручка присоединяется к точильному устройству.

ЗАТОЧКА ГЛАДКОГО ЛЕЗВИЯ В УСТРОЙСТВЕ 1

Во время заточки установите точилку на стол и держите ее левой рукой. Вставьте лезвие ножа в паз Устройства 1. Держите лезвие на одном уровне



Рисунок 1. Нож в Устройстве 1. Во время заточки оказывайте умеренное давление на лезвие при совершении проходов вперед-назад (См. инструкцию.)

относительно поверхности стола. Применяйте такое давление, чтобы лезвие ножа находилось в постоянном и плотном контакте с обоими внутренними дисками, покрытыми алмазным абразивом, и совершайте лезвием скользящие пилящие движения вперед и назад. Для наилучшего результата, сохраняйте центральное положение лезвия в пазу, так чтобы оно не терлось о стенки паз.

Оказывайте умеренное давление на лезвие в процессе заточки, приблизительно равное 1.5-2 кг*. Обязательно проверьте, вращаются ли оба диска во время движения лезвием.

Если давление на лезвие недостаточное, эффективность заточки уменьшится.

Если нож перед заточкой не совсем тупой, скорее всего, вам понадобится совершить не более 10 пар проходов вперед-назад в Устройстве 1 (при рекомендованном давлении на лезвие). Этого будет достаточно для создания острой режущей кромки. Однако, если нож перед заточкой очень тупой, в первый раз может потребоваться 20 или более парных проходов вперед-назад, так как вы затачиваете и придаете форму старому лезвию. Прежде чем прекратить заточку в Устройстве 1, проверьте лезвие на остроту, разрезав лист бумаги. Нож должен легко разрезать бумагу, но чуть грубовато.

* 1.5-2кг примерно соответствует весу толстого телефонного справочника толщиной 5 см.

УСТРОЙСТВО 2

Если нож правильным образом заточен в Устройстве 1, то в Устройстве 2 понадобится совершить лишь 2-5 парных проходов для создания вторичной грани и образования очень острой и эффективной режущей кромки. Заточенное лезвие должно равномерно разрезать бумагу как по прямой линии, так и по изогнутой кривой.



Рисунок 2. Нож в Устройстве 2.

Для наилучшего результата сохраняйте центральное положение лезвия в пазу так, чтобы во время заточки оно контактировало с центральной линией паза по всей своей длине. Оказывайте давление на лезвие приблизительно равное 1-1.5 кг при заточке в Устройстве 2. Удерживайте лезвие на одном и том же уровне, совершайте равномерные проходы, без рывков, оказывая рекомендованное давление на лезвие. Также убедитесь, что диски вращаются.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ

Следуйте процедуре заточки для Устройства 2, описанной выше в разделе "Использование точилки Pronto®", совершая две или три (2-3) пары проходов, оказывая рекомендованное давление на лезвие. В большинстве случаев повторную заточку следует производить только в Устройстве 2. В том, что абразивные диски вращаются, можно убедиться на слух. Проверьте кромку лезвия на остроту и при необходимости сделайте четыре (4) прохода вперед-назад в Устройстве 1, а затем две или три (2-3) пары проходов в Устройстве 2.

ЗУБЧАТЫЕ ЛЕЗВИЯ

Зубчатые лезвия затачиваются в Устройстве 2. Установите лезвие в центр паза Устройства 2 и совершите пять (5) пар проходов вперед-назад. Проверьте лезвие на остроту и при необходимости совершите еще 5 полных проходов вперед-назад. Если затачиваемое лезвие очень тупое, сначала совершите два полных прохода (пары движений вперед-назад) в Устройстве 1, а затем пять (5) парных проходов в Устройстве 2. Нож с зубчатым лезвием никогда не будет казаться очень острым и резать так же равномерно как нож с гладким лезвием. Осторожно: Не совершайте слишком



Рисунок 3. Нож-пилка в Устройстве 2.

много проходов в Устройстве 1, так как в результате этой процедуры с зубчатого лезвия будет быстро удаляться металл.

ЛЕЗВИЯ АЗИАТСКОГО ТИПА

Точилка Pronto®, обеспечивающая первоначальный угол заточки 15°, может заточить любые двугранные лезвия Азиатского типа, такие как Santoku, традиционно затачиваемые под углом 15°.

Не используйте точилку Pronto для заточки односторонних лезвий, одногранных азиатских ножей Kataba, в том числе традиционного ножа сашими для исключительно тонкой нарезки рыбы. Точилка Pronto® затачивает одновременно обе стороны режущей кромки лезвия, в то время как ножи для сашими сконструированы так, что затачиваются только с одной стороны лезвия. Для этой цели существуют многофункциональная электрическая точилка Модели Chef'sChoice® 15XV и Модель 1520, предназначенные для заточки одногранных ножей азиатского типа.

КЕРАМИЧЕСКИЕ НОЖИ

В точилке Pronto® не рекомендуется затачивать керамические ножи.

НОЖНИЦЫ

Не пытайтесь использовать точилку Pronto® для заточки ножниц. Компания EdgeCraft производит как электрические, так и ручные точилки для ножниц.

МАРКИ НОЖЕЙ

Точилка Pronto® создаст превосходную режущую кромку на всех двугранных ножах азиатского типа с углом заточки 15°, включая ножи типа Santoku, независимо от марки производителя, а также Zwilling J.A. Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Forshner, Russell Harrington, Forshner, Messermeister, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun и многие, многие другие.

ТЕСТ НА ОСТРОТУ

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

Проверить лезвие на остроту можно также разрезав помидор. Нож должен легко разрезать кожуру 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.

Условия гарантии: При нормальном 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 EDGE-CRAFT НЕ ОТВЕЧАЕТ ЗА ЛЮБЫЕ СЛУЧАЙНЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ.

Сделано 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 Корпорации EdgeCraft.

© 2012 EdgeCraft Corporation

C12

XXXXXX

www.chefschoice.com