

Chef'sChoice®

Точилка для ножей азиатского типа



Перед использованием прочитайте данную инструкцию.
Необходимо следовать инструкции
для достижения наилучшего результата.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов, необходимо всегда соблюдать основные меры безопасности, включая следующее:

1. Перед началом работы необходимо прочитать инструкцию полностью.
2. Во избежание ударов электрическим током не погружайте точилку Chef'sChoice® Модели 316 в воду или другие жидкости.
3. Перед заточкой удостоверьтесь, что лезвия ножей очищены.
4. В перерывах между использованием, а также перед заменой запчастей и чисткой выключайте прибор из розетки.
5. Не прикасайтесь к движущимся частям устройства.
6. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или штепселем, а также в случае его неисправности, после падения или иного повреждения.
В случае неисправности, обратитесь в авторизованный сервис центр для оценки стоимости ремонта, либо механической / электрической наладки. Если шнур питания прибора поврежден, он должен быть заменен в авторизованном сервис центре, поскольку для этого необходимы специальные инструменты. По вопросам ремонта проконсультируйтесь с дистрибьютором Chef'sChoice®.
7. **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор может быть оснащен полярным штепселем (одна из пластин шире другой). Во избежание удара током, штепсель сконструирован таким образом, что он вставляется в полярную розетку только одним способом. Если штепсель не до конца вставляется в розетку, переверните его другой стороной. Если даже в этом случае штепсель не вставляется, обратитесь к квалифицированному электрику. Не переделывайте штепсель каким-либо образом.
8. Использование дополнительных устройств, не рекомендованных или не выпускаемых EdgeCraft Corporation, может привести к возникновению пожара, удару током и травмам.
9. Точилка Chef'sChoice® Модели 316 предназначена для заточки ножей азиатского типа. Не предпринимайте попытки заточки ножниц, лезвий топоров или любых других режущих инструментов, которые не совпадают по размеру с пазами заточки.
10. Не допускайте свисания шнура питания прибора с края стола или рабочей поверхности, а также соприкосновения с горячими предметами.
11. Во включенном состоянии (индикатором включения является красный светодиод на выключателе), точилка Chef'sChoice® должна всегда находиться на устойчивой рабочей поверхности или столе.
12. **ВНИМАНИЕ: НОЖИ, ЗАТОЧЕННЫЕ ПРАВИЛЬНЫМ ОБРАЗОМ ТОЧИЛКОЙ CHEF'SCHOICE® ОКАЖУТСЯ ОСТРЕЕ, ЧЕМ ВЫ МОЖЕТЕ ОЖИДАТЬ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ, ОБРАЩАЙТЕСЬ С НИМИ С ОСОБОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ. НЕ РЕЖЬТЕ В НАПРАВЛЕНИИ ПАЛЬЦЕВ ИЛИ ЛЮБОЙ ДРУГОЙ ЧАСТИ РУК И ТЕЛА. НЕ ПРОВОДИТЕ ПАЛЬЦЕМ ВДОЛЬ ЛЕЗВИЯ НОЖА. ХРАНИТЕ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ.**
13. Не используйте вне помещения.
14. Особое внимание уделяйте вопросам безопасности, когда рядом с работающим устройством находятся дети.
15. Не используйте точильное масло, воду или другие смазочные материалы при работе с точилкой Модели 316.
16. Точилка предназначена только для бытовых целей.
17. **СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

ВЫ СДЕЛАЛИ ХОРОШИЙ ВЫБОР

Точилка Chef'sChoice® Модели 316 предназначена для восстановления режущей кромки ножей японского и азиатского типов до состояния заводской заточки. Эта новая точилка объединяет в себе высокоточную систему контроля угла заточки и технологию заточки алмазным абразивом Diamond Hone™, ставшая выбором ведущих шеф-поваров по всему миру.

Вы оцените насколько деликатно точилка, оснащенная тонким и ультратонким 100% алмазным абразивом, отполирует и доведет тончайшую режущую кромку, характерную для восточного типа ножей. Следуя данным инструкциям, вы при желании также можете трансформировать лезвие любого тонкого ножа европейского или американского типа в лезвие азиатского типа для работы с тонким лезвием, почти не прилагая усилия для резки. Из данной инструкции вы узнаете, как с помощью точилки Модели 316 заточить большинство ножей азиатского типа, включая традиционные японские лезвия.

Вы удивитесь, насколько легко можно приготовить ваши любимые суши, сашими и овощи или разделать, филетировать или нарезать свежемороженую рыбу.

НОЖИ АЗИАТСКОГО ТИПА

Ножи азиатского типа отличаются от ножей европейского и американского типа тем, что большинство из них имеет более тонкое поперечное сечение в месте формирования граней лезвия. Кроме того, грани лезвия, как правило, затачиваются под меньшим углом, чем современные лезвия европейского и американского типа. Когда лезвие ножа тонкое само по себе и заточено под более острым углом, требуется прилагать меньше усилий во время рубки или резки. Как следствие, лезвия азиатского типа более хрупкие и чаще требуют повторной заточки, если используются для сложных задач, таких как резка жестких продуктов. Ножи азиатского типа идеально подходят для подготовки, резки и рубки овощей, филетирования рыбы и приготовления всеми любимыми суши и сашими. Для получения большей информации о конструкции ножей азиатского типа внимательно ознакомьтесь с разделом Описание лезвий азиатского и европейского / американского типов (стр. 9)

ОПИСАНИЕ ТОЧИЛКИ CHEF'SCHOICE® ДЛЯ НОЖЕЙ АЗИАТСКОГО ТИПА

Точилка Chef'sChoice® Модели 316 предназначена для создания лезвия азиатского типа заводского качества у всех типов современных японских ножей, любых китайских мясницких ножей и традиционных японских ножей с более тонким лезвием. Поскольку точилка оснащена алмазным абразивом для тонкой и ультратонкой заточки, она не предназначена для заточки очень толстых ножей типа Deba, толстых спортивных ножей, европейских ножей для резки твердых продуктов, европейских мясницких ножей и некоторых видов более толстых ножей для резки сашими. Для заточки таких лезвий подойдет другая точилка Chef'sChoice®, например Модель 120 или Профессиональная Модель 2000.

Точилка Модели 316 для заточки ножей азиатского типа оснащена двумя точильными устройствами, как показано на рис. 1. Устройство 1, оснащенное тонким алмазным абразивом затачивает лезвие с обеих сторон под углом 15°. Устройство 2, оснащенное ультратонким алмазным абразивом, доводит и полирует лезвие под несколько большим углом. На обоих устройствах левая и правая сторона лезвия затачиваются отдельно. Это позволяет заточить и довести традиционное японское лезвие с односторонней заточкой с нужной (фронтальной) стороны, практически не трогая обратную сторону.



Рис 1. Точилка Модели 316 для ножей азиатского типа.

У современных японских ножей и китайских мясницких ножей затачиваются и полируются обе стороны лезвия. Традиционные односторонние японские ножи с большим заводским скосом (Скос А, см. стр. 9), такие как сашими нож, должны затачиваться и полироваться преимущественно с фронтальной стороны лезвия.

Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию по заточке для достижения оптимального результата и избегания порчи лезвия.

Никогда не пытайтесь пользоваться точилкой с обратной стороны. Не прикладывайте слишком сильное давление на лезвие ножа при заточке, давление должно быть умеренным и достаточным для обеспечения равномерного контакта лезвия с абразивными дисками при каждом проходе. Излишнее давление на лезвие никак не ускоряет процесс заточки. Избегайте случайного прорезания лезвием пластикового корпуса точилки. Случайный порез корпуса, тем не менее, никак не повлияет на правильную работу точилки и не повредит лезвию.

Потренируйтесь выполнять правильные движения при выключенной точилке. Гладко скользите лезвием ножа в левом пазу между левой угловой направляющей Устройства 1 (или Устройства 2) и пластиковой прижимной пружиной. Не вращайте нож. Опускайте лезвие в паз, пока не почувствуете, что оно вошло в контакт с абразивным диском. Медленно тяните нож в направлении «на себя», пока точка соприкосновения с алмазным диском не дойдет до окончания лезвия. Такая практика даст вам почувствовать давление пружины. Выньте нож и прочитайте следующие инструкции, в соответствии с типом ножа, который вы собираетесь заточить.

ЗАТОЧКА СОВРЕМЕННЫХ НОЖЕЙ АЗИАТСКОГО ТИПА



Перед заточкой современных ножей азиатского типа прочитайте описание ножей азиатского и европейского / американского типа (стр. 9-10), чтобы убедиться, что у вас в руках действительно лезвие с двусторонней заточкой. Большинство популярных типов азиатских ножей, таких как Usaba (Nakiri) и Santoku, которые в настоящее время продаются по всему миру, имеют современный дизайн с двусторонней заточкой. Если ваш нож с двусторонней заточкой очень тонкий и относительно новый, скорее всего, нет необходимости затачивать его в Устройстве 1 перед полировкой. Поэтому начинайте заточку ножа сразу в Устройстве 2, оснащенном ультратонким алмазным абразивом. Приведите точильное устройство во включенное состояние и заточите лезвие в Устройстве 2 согласно инструкции.

НАЧНИТЕ ПОЛИРОВКУ ЛЕЗВИЯ В УСТРОЙСТВЕ 2

- a. Протяните лезвие ножа через левый паз Устройства 2 (см. рис. 2), а затем через правый паз Устройства 2. Сделайте две пары проходов, чередуя левый и правый пазы Устройства 2. Каждый проход должен занимать примерно 3 секунды при длине лезвия 12 см.
- b. Затем сделайте три пары чередующихся быстрых проходов в Устройстве 2 (приблизительно 1 сек. при длине лезвия 12 см)

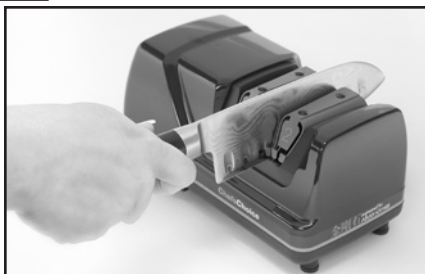


Рис. 2. Нож Santoku в левом пазу Устройства 2 (нож Santoku с двусторонним лезвием).

Если лезвие все еще недостаточно острое, повторите шаги а и б, как было описано выше. Снова проверьте лезвие на остроту. В случае, если нож все еще недостаточно острый, для быстрого результата заточите его в Устройстве 1, следуя инструкциям ниже:

ЗАТОЧКА В УСТРОЙСТВЕ 1, ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ

- a. Протяните лезвие ножа поочередно через левый и правый пазы Устройства 1 (см. рис. 3), сделайте по 3 пары проходов, каждый по 3 секунды. Осторожно проверьте кромку лезвия на наличие заусенца (см. рис. 4), он будет небольшим, поскольку Устройство 1 имеет тонкую абразивность. Чтобы убедиться в наличии заусенца, осторожно проведите указательным пальцем по лезвию в направлении, как показано на рис. 4. (Не проводите пальцем вдоль лезвия, чтобы избежать порезов). Если последний проход был сделан в правом пазу, заусенец появится с правой стороны лезвия (если держать его в руке) и наоборот. Заусенец ощущается как неровное и гибкое продолжение лезвия; по сравнению с ним, противоположная сторона лезвия ощущается очень гладкой. После образования заусенца по всей длине лезвия снова переходите к полировке в Устройстве 2.
- b. Если заусенец не обнаруживается, продолжите заточку в Устройстве 1, чередуя левый и правый пазы, до образования небольшого заусенца. После образования заусенца по всей длине лезвия снова переходите к полировке в Устройстве 2, следуя инструкциям ниже.

ПОВТОРНАЯ ПОЛИРОВКА В УСТРОЙСТВЕ 2

- a. Сделайте по 3 пары проходов, чередуя левый и правый пазы, по 3 секунды при длине лезвия 12 см. Затем сделайте 3 пары быстрых проходов, чередуя левый и правый пазы, по 1 секунде каждый. Проверьте лезвие на остроту.
- b. Если лезвие все еще недостаточно острое, сделайте еще по паре проходов в Устройстве 2 для получения лезвия острого как бритва.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА СОВРЕМЕННЫХ НОЖЕЙ АЗИАТСКОГО ТИПА

Повторно заточите лезвие, следуя описанной процедуре полировки в Устройстве 2. Вы сможете повторно заточивать нож около 10 или более раз для восстановления остроты ранее заточенного лезвия, пользуясь только Устройством 2, прежде чем вновь производить заточку в Устройстве 1. Производите заточку в Устройстве 1 только тогда, когда заточка в Устройстве 2 будет занимать слишком длительное время, или будет требоваться слишком много проходов. В этом случае, следуйте пошаговой инструкции, как описано выше.



Рис. 3. Нож Santoku в правом пазу Устройства 1.

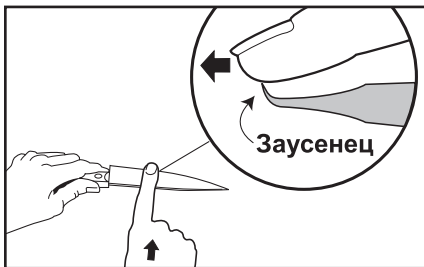


Рис. 4. Наличие заусенца вдоль лезвия можно определить пальцем, двигая его поперек лезвия. Осторожно! Читайте инструкцию.

ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННОГО (ОДНОСТОРОННЕГО) ЯПОНСКОГО ЛЕЗВИЯ



Традиционные японские ножи – это ножи с односторонней заточкой и широким заводским скосом (Скос А, стр. 9) на одной из сторон лезвия. Существует очень много производителей такого типа ножей, которые широко используются для приготовления сашими. Заводской скос (Скос А) обычно нарезается под углом 10° , но имеются исключения, поскольку этот угол не стандартизирован на азиатских заводах. Конструкция традиционных японских ножей, а также структура режущей кромки заметно меняется от производителя к производителю, однако существуют несколько общих принципов. Режущая кромка состоит из маленькой первичной грани на фронтальной части лезвия и имеет гораздо меньшую микро-грань вдоль кромки на обратной стороне лезвия. Обычно микро-грань на обратной стороне лезвия (рис. 10) можно разглядеть только под увеличительным стеклом. Обратная сторона лезвия – плоская или, что бывает чаще, слегка выпуклая, так что сформированная микро-грань на ней работает более эффективно. Поскольку не существует стандартов на такие ножи, в Азии заточка обычно производится вручную. Как следствие, заточка данных ножей – это сложный, трудоемкий и длительный процесс. Точилка Chef'sChoice® Модели 316 предназначена для заточки любых современных и традиционных азиатских ножей (кроме самых больших) с заводским качеством.

Перед заточкой традиционного японского ножа, необходимо тщательно проверить лезвие, чтобы убедиться, что у вас в руках действительно традиционный нож с односторонней заточкой и определить, праворучный это нож или леворучный, как описано на стр. 9. Важно тщательно следовать нижеописанной процедуре и последовательности заточки, с целью оптимальной заточки лезвия на вашем традиционном ноже.

Внимание: Не предпринимайте попыток заточить традиционные лезвия толще 3 мм в точилке Модели 316. (При заточке толстых лезвий теряется контроль угла заточки.)

Убедитесь, на какой стороне лезвия имеется заводской Скос А. Возьмите нож в руку (как при работе), если широкий заводской скос находится на правой стороне, значит нож праворучный. Праворучные ножи затачиваются только в левом пазу полирующего Устройства 2, таким образом, что только скошенная сторона (правая сторона) лезвия ножа касается абразивного диска.

ШАГ 1. ПОЛИРОВКА В УСТРОЙСТВЕ 2 (ПРАВОРУЧНЫЕ НОЖИ)

Сделайте около десяти (10) полных проходов (по 3 секунды при длине лезвия 12 см или увеличьте время пропорционально длине лезвия) в левом пазу Устройства 2 (рис. 5). Проверьте наличие заусенца вдоль всей обратной стороны лезвия, как показано на рис. 4. (Заусенец будет совсем небольшим), Если заусенца нет, сделайте десять (10) дополнительных медленных проходов в левом пазу. Если даже после этого заусенец не появился, переходите к Шагу 2. В случае если заусенец появился, пропустите Шаг 2 и переходите сразу к Шагу 3.

ШАГ 2 – РАБОТА С ТОЧИЛЬНЫМ УСТРОЙСТВОМ 1 (ПРАВОРУЧНЫЕ НОЖИ)

Если не удастся создать заусенец в Устройстве 2, следуя инструкциям Шага 1, вам необходимо заточить лезвие в Устройстве 1 следующим образом. Поскольку мы рассматриваем пример с традиционным праворучным ножом, его необходимо затачивать только в левом пазу Устройства 1 (см. рис. 6). Количество проходов, которые необходимо совершить, зависит от того насколько тупое лезвие. Для более тупых лезвий потребуется больше проходов.

Сделайте десять (10) проходов в левом пазу Устройства 1 и проверьте наличие заусенца вдоль задней стороны лезвия. (Заусенец, образующийся в Устройстве 1, будет небольшим, но он хорошо ощущается, как показано на рис. 4). Убедитесь в образовании заусенца по всей длине лезвия. Если заусенца нет, или он есть только на части лезвия, делайте серии из пяти проходов в левом пазу, каждый раз проверяя лезвия на наличие заусенца. Скорее всего, 20-30 полных проходов будет достаточно для образования заусенца; вряд ли вам придется сделать более 50 проходов. Когда вы убедитесь в наличии заусенца, переходите к Шагу 3.

ШАГ 3 – ФОРМИРОВАНИЕ РЕЖУЩЕЙ КРОМКИ (ПРАВОРУЧНЫЕ НОЖИ)

- a. Сделайте пять (5) обычных проходов в левом пазу Устройства 2.
- b. Сделайте один (1) проход в правом пазу Устройства 2 для создания микрограни вдоль задней стороны лезвия.
- c. Сделайте несколько быстрых парных проходов (по 1 сек. каждый), чередуя левый и правый пазы Устройства 2. Быстрые проходы в полирующем Устройстве 2, оснащенном ультратонким абразивом, приведут к формированию грани на фронтальной стороне лезвия и микрограни на задней стороне для создания исключительно острого режущего края.
- d. Осторожно проверьте лезвие на остроту с помощью листа бумаги. Лезвие ножа должно иметь остроту бритвы. Если лезвие недостаточно острое, повторите пункт 3с, описанный выше, и снова проверьте лезвие на остроту.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННОГО ЯПОНСКОГО ЛЕЗВИЯ (ПРАВОРУЧНЫЕ НОЖИ)

Как правило, для быстрой повторной заточки необходимо совершить 3-4 быстрых парных прохода, чередуя левый и правый пазы Устройства 2. При необходимости повторите этот шаг для создания лезвия острого как бритва.

Если повторная заточка только в Устройстве 2 начинает занимать слишком длительное время, или если режущая кромка была повреждена, необходимо заново заточить нож в Устройстве 1. Используйте только левый паз Устройства 1. Обычно пяти (5) проходов в Устройстве 1 бывает достаточно для ускорения процесса заточки в Устройстве 2. После повторной заточки в Устройстве 1 вернитесь к Устройству 2 и сделайте несколько парных быстрых проходов, чередуя левый и правый пазы для создания завершающей кромки.

ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННЫХ ЛЕВОРУЧНЫХ НОЖЕЙ

Процедура заточки леворучных ножей подобна процедуре, описанной выше, с тем отличием, что пазы необходимо использовать с точностью наоборот. Те шаги, где заточка праворучного ножа происходит в левом пазу, леворучный нож должен затачиваться в правом пазу. Точно так же, где для праворучного ножа указывается использовать правый паз, для леворучного нужно использовать левый.



Рис. 5. Традиционный нож Sashimi в левом пазу Устройства 2.



Рис. 6. Традиционный нож Sashimi в левом пазу Устройства 1.

ТРАНСФОРМИРОВАНИЕ ЕВРОПЕЙСКОГО / АМЕРИКАНСКОГО ЛЕЗВИЯ В ЛЕЗВИЕ АЗИАТСКОГО ТИПА



Если у вас в руках нож европейского или американского типа, его лезвие относительно легко трансформировать в азиатское двухстороннее лезвие с меньшим углом заточки. Напомним, что преимуществами ножа азиатского типа являются меньшая площадь поперечного сечения в месте формирования граней лезвия и меньший угол заточки с обеих сторон лезвия (около 15°). Если ваш европейский / американский нож имеет толстое лезвие, и оно толстое уже в том месте где начинается скос грани заточки, вы не почувствуете преимущества трансформирования такого лезвия в лезвие азиатское. Чтобы оценить преимущество лезвия азиатского типа, в месте формирования граней оно должно быть очень тонким. Следовательно, изменять лезвие стоит только у самых тонких ножей, таких как тонкий бытовой нож или нож для чистки.

Для того чтобы трансформировать европейское / американское лезвие в лезвие азиатского типа, начните его заточку в абразивном Устройстве 1, следуя инструкциям ниже:

ЗАТОЧКА В АБРАЗИВНОМ УСТРОЙСТВЕ 1

Протягивайте лезвие вдоль всей его длины поочередно через левый (рис.7) и правый пазы Устройства 1. (Каждый проход по 3 секунды при длине лезвия 12 см). Вам понадобится сделать около 20 парных проходов, для того чтобы полностью изменить угол заточки тонкого лезвия. Проверьте лезвие на наличие заусенца и при необходимости сделайте еще несколько пар проходов до образования небольшого заусенца вдоль всей кромки лезвия. Затем переходите к полировке в Устройстве 2.

ПОЛИРОВКА В УСТРОЙСТВЕ 2

- a. Сделайте около 5-7 парных проходов в Устройстве 2 (рис. 8), чередуя левый и правый пазы (каждый проход около 3 секунд при длине лезвия 12 см).
- b. Затем сделайте 4 пары быстрых проходов, чередуя левый и правый пазы (каждый проход около 1 секунды при длине лезвия 12 см).
- c. Проверьте лезвие на остроту. Если лезвие недостаточно острое, сделайте еще несколько пар быстрых проходов, как было описано в пункте b, и снова проверьте лезвие на остроту.



Рис. 7. Лезвие европейского типа в левом пазу Устройства 1.



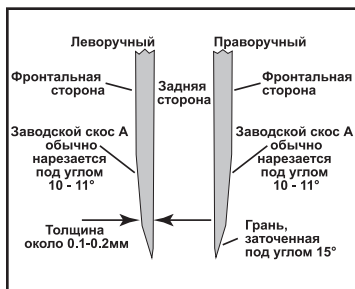
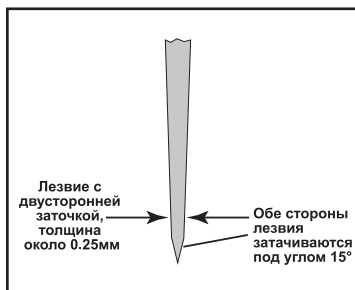
Рис. 8. Лезвие европейского типа в правом пазу Устройства 2.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЕВРОПЕЙСКОГО / АМЕРИКАНСКОГО ЛЕЗВИЯ

Повторно заточите нож в правильном Устройстве 2, как описано выше. Вы сможете повторно заточивать нож около 10 раз, пользуясь только Устройством 2. После этого, скорее всего, снова придется заточить нож в Устройстве 1 для ускорения процесса заточки. Сделайте около 5 пар проходов в Устройстве 1, медленно протягивая лезвие поочередно в левом и правом пазу, затем проверьте его на наличие заусенца. После образования заусенца, переходите к полировке в Устройстве 2, как описано выше.

ОПИСАНИЕ АЗИАТСКИХ И ЕВРОПЕЙСКИХ / АМЕРИКАНСКИХ ТИПОВ ЛЕЗВИЙ

Европейские / американские ножи, как правило, имеют довольно толстое поперечное сечение, по сравнению с тонкими современными азиатскими лезвиями, предназначенными для менее сложных задач и деликатной резки. В продаже существует огромное разнообразие ножей обоих типов, и некоторые лезвия европейского / американского типа оказываются очень тонкими, в то время как некоторые азиатские ножи имеют более толстое поперечное сечение и предназначены для более сложных задач.



1. СОВРЕМЕННЫЕ АЗИАТСКИЕ НОЖИ

Самые популярные лезвия азиатского типа, например, тонкие, легкие ножи Santoku, Usaba или Nakiri, как правило, имеют двустороннюю заточку (затачиваются обе стороны лезвия), как показано на рисунке слева. Также встречаются ножи Santoku с односторонней заточкой лезвия (#2 ниже).

Есть также другая разновидность ножей азиатского типа с двусторонней заточкой для резки твердых продуктов - Deba и Gyutou, популярные в Азии. Такие ножи используются для резки твердых овощей, мяса, для чистки и разделки рыбы. По сути это азиатские поварские ножи, предназначенные для сложных задач. Сюда также можно отнести китайские мясницкие ножи.

2. ТРАДИЦИОННЫЕ ЯПОНСКИЕ НОЖИ

Традиционный японский нож с односторонней заточкой имеет широкий заводской скос А вдоль одной из сторон лезвия, находящийся над маленькой гранью края лезвия. Японские ножи продаются либо в праворучной, либо в леворучной версии, как показано на рисунке слева. Широкий заводской скос А, как правило, плоский и нарезается под углом 10°. Наиболее популярный пример такого типа лезвия – это нож Сашими, известный также как Yanagi и Sujihiki, сконструированный, как показано на рисунке слева. Это длинное, тонкое лезвие идеально для приготовления очень тонких ломтиков сырого тунца или лосося. Обратная сторона такого лезвия, как правило, слегка выпуклая. Маленькая односторонняя режущая грань с углом от 15° до 20° создается вдоль фронтальной стороны такого типа лезвия, как показано на рис. 10. Таким образом, кромке лезвия придается правильная геометрия. Еще одна более миниатюрная режущая микроскопическая грань, с трудом различимая невооруженным глазом, может быть по желанию создана на задней стороне лезвия для увеличения остроты. Рис. 10 показывает сильно увеличенное поперечное сечение типичного одностороннего японского ножа, в том варианте как он затачивается на заводе. Широкий заводской скос А необходим для придания направления смещения ломтику отрезаемого продукта в сторону от лезвия при резке.

3. ЕВРОПЕЙСКИЕ / АМЕРИКАНСКИЕ ЛЕЗВИЯ

Большинство европейских/американских ножей (показанных на рисунке слева), имеют толстое поперечное сечение и предназначены для работы с жесткими продуктами, сложно поддающимися резке. Однако, ножи для чистки овощей, филетирования и другие вспомогательные ножи меньше по размеру и имеют более тонкое поперечное сечение, подходящее для выполнения задачи в соответствии с их назначением. Как правило, лезвия ножей европейского/американского типа имеют две грани заточки (обе стороны лезвия подвергаются заточке).

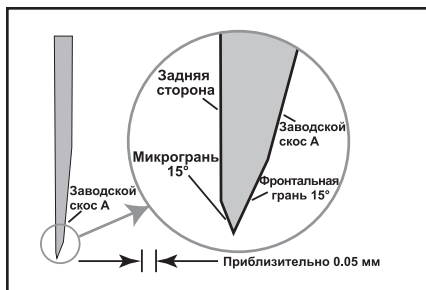
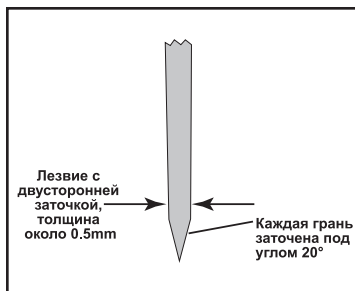


Рис. 9. Типичное поперечное сечение традиционного азиатского ножа заводского изготовления, увеличенное в 50 раз (праворучный).

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Всегда удаляйте остатки пищи, жир и посторонние материалы с лезвия ножа перед заточкой. При сильном загрязнении воспользуйтесь чистящим средством и водой.
2. При заточке прикладывайте умеренное давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы обеспечить надежный контакт с абразивными дисками.
3. Всегда проводите лезвием ножа с рекомендованной скоростью, равномерно, вдоль всей его длины. Никогда не прерывайте и не останавливайте движение лезвия во время его соприкосновения с абразивными дисками.
4. Тщательно следуйте инструкции, детально описывающей процедуру заточки каждого из типов лезвий, для достижения наилучшего результата и продления жизни ваших ножей. Последовательность действий особенно важна при заточке традиционных ножей азиатского типа с односторонней заточкой лезвия.



Рис. 10. Очистка полирующих дисков.



Рис. 11. Снимите крышку на нижней панели, чтобы очистить точилку от металлической пыли.

5. При заточке лезвие ножа должно удерживаться параллельно плоскости стола или рабочей поверхности. Для заточки ножа с загнутым лезвием вблизи конца, слегка приподымайте нож за рукоятку по мере приближения к концу. При этом важно, чтобы затачиваемый отрезок загнутого лезвия находился «параллельно» плоскости стола.
6. Рекомендуется периодически очищать полирующие диски с ультратонким алмазным абразивом Устройства 2. Надобность в этом может стать очевидной, если процесс заточки в Устройстве 2 начнет занимать значительно большее время. Для очистки дисков отключите точилку от электропитания и затем снимите серую пластиковую прижимающую нож пружину, обозначенную #2 (см. рис. 11). Для снятия пружины вставьте один палец под её заднюю часть и поднимите ее небольшим усилием вверх. Удерживающие шипы выпустят и освободят пружину. Сохраните и не потеряйте шипы. Смажьте ватную палочку изопропиловым спиртом и приложите её к диску как показано на рис. 11. Поворачивайте диск рукой и держите ватную палочку в соприкосновении с абразивной поверхностью каждого диска. Сделайте несколько оборотов. Поставьте на место пластмассовую пружину и шипы.
7. Для совершенствования вашего навыка работы с точилкой Chef'sChoice® Модели 316, научитесь определять наличие заусенца вдоль кромки лезвия (как описано ранее на стр. 5). Хотя вы сможете затачивать инструмент и без этой техники, обладание ею поможет вам самым быстрым и эффективным образом определить, достаточно ли хорошо была произведена заточка на предыдущих шагах. Это поможет вам избежать чрезмерной заточки и каждый раз получать лезвие невероятной остроты. Самый удобный способ проверить лезвие на остроту – это попробовать разрезать помидор или лист бумаги.
8. Некоторые современные и традиционные азиатские ножи сделаны из ковanej многослойной (дамасской) стали. И те, и другие следует затачивать согласно данным инструкциям, в зависимости только от того, современный ли нож (с двусторонней заточкой) или традиционный – с односторонней.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

НИ ДЛЯ КАКИХ движущихся частей прибора, мотора, точащих поверхностей не требуется смазка. Абразивные поверхности не нуждаются в смачивании водой. Очищайте корпус точилки с помощью мягкой влажной тряпки. Не используйте чистящие средства или абразивные материалы.

Примерно раз в год, или по мере необходимости, нужно удалять металлическую пыль, скопившуюся внутри точилки в результате эксплуатации. Снимите маленькую прямоугольную крышку очистительного устройства (Рис. 12) на нижней панели точилки. Вы обнаружите металлические частицы, приставшие к магниту на внутренней стороне крышки. Стряхните или сотрите накопившуюся пыль с магнита с помощью бумажного полотенца или зубной щетки и поставьте крышку на место. Если в точилке скопилось большое количество металлической стружки и пыли, снимите крышку очистительного устройства и вытряхните мусор через нижнее отверстие. После чистки верните крышку с магнитом на место и закрепите, как требуется.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае необходимости постгарантийного ремонта, верните вашу точилку в авторизованный сервис-центр.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road
Avondale, PA 19311

Customer Service (800) 342-3255 oder (610) 268-0500

Сделано в США

www.chefschoice.com

Chef'sChoice® является зарегистрированной торговой маркой EdgeCraft Corporation.

© EdgeCraft Corporation 2011

Conforms to: UL 982

Certified to CAN/CSA: C22.2 No.64

Certified to: EN 60335-1, EN60335-2, EN55014-1+Ai, EN 61000-3-2, EN61000-3-3

XXX

XXXXXXX