

Chef'sChoice®

ELEKTRYCZNA OSTRZAŁKA DO NOŻY

316 | Elektryczna

Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi
przed rozpoczęciem użytkowania



ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

1. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innej cieczy, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
2. Przed rozpoczęciem ostrzenia upewnij się czy ostrze noża jest czyste.
3. Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania po zakończeniu ostrzenia noży, jeśli nie będzie ono używane przez dłuższy czas oraz przed czyszczeniem.
4. Unikaj bezpośredniego kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia, ponieważ grozi to obrażeniami ciała
5. Przed każdym uruchomieniem należy sprawdzić, czy urządzenie nie uległo uszkodzeniu. Jeśli urządzenie, kabel lub wtyczka są wyraźnie uszkodzone lub urządzenie nie działa prawidłowo, nie należy go używać.
6. Użycie nieoryginalnych czyli innych niż zalecanych lub sprzedawanych przez Tom-Gast Sp.j., dystrybutora EdgeCraft Corporation części, może stać się przyczyną pożaru, porażenia prądem lub odniesienia innych obrażeń.
7. Uważaj, aby przewód nie zwisał ze stołu lub blatu, ani nie miał styczności z gorącymi powierzchniami.
8. Urządzenie Chef'sChoice® zawsze powinno być ustawione na stabilnym blacie lub stole.
9. **UWAGA: NOŻE POPRAWNIE OSTRZONE URZĄDZENIEM CHEF'SCHOICE® BĘDĄ OSTRZEJSZE NIŻ MOŻESZ SIĘ TEGO SPODZIEWAĆ.** W celu uniknięcia obrażeń, należy obchodzić się z nimi ze szczególną ostrożnością: nie ciąć w kierunku palców, dłoni lub innej części ciała. nie przesuwaj palcem/dłonią po ostrzu. przechowywać w bezpiecznym miejscu.
10. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie należy z niego korzystać na zewnątrz.
11. Jeśli urządzenie jest używane przez dzieci lub osoby niepełnosprawne muszą one bezwzględnie znajdować się pod stałym nadzorem opiekuna.
12. Podczas korzystania z ostrzałki nie używaj olejów do polerowania, wody lub jakiegokolwiek innego środka chemicznego.

ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ

O MODELU CHEF'S CHOICE® 316

Ostrzałka Chef's Choice® Model 316® została zaprojektowana do ostrzenia noży azjatyckich i japońskich.

Ostrzałka charakteryzuje się precyzyjną kontrolą kąta ostrzenia i innowacyjną technologią Diamond Hone®, która sprawia, że ostrzałki marki Chef'sChoice® wybierane są przez najlepszych szefów kuchni na całym świecie.

Drobnoziarniste, w 100% diamentowe materiały ściernie zastosowane w ostrzałce, delikatnie ostrzą i polerują bardzo ostre krawędzie, charakterystyczne dla cienkich, orientalnych ostrzy.

Istnieje również możliwość zmiany ostrza europejskiego, na nóż o krawędzi typu azjatyckiego.

Ostrzałka Chef's Choice® Model 316® do noży azjatyckich dysponuje dwoma etapami ostrzenia (rysunek nr 1):

ETAP 1.

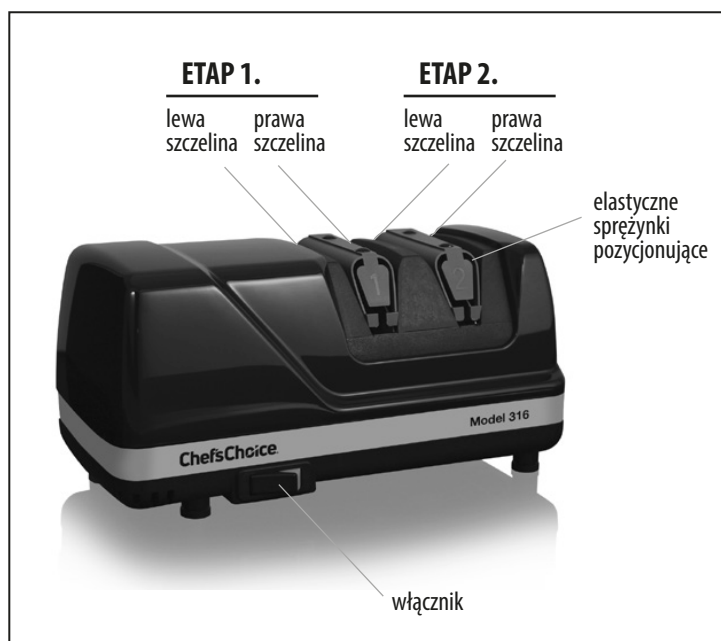
Dyski pokryte drobnoziarnistym pyłem diamentowym - każda strona krawędzi ostrza jest ostrzona pod kątem 15 stopni.

ETAP 2.

Dyski pokryte ultra drobnoziarnistym pyłem diamentowym, które polerują i wygładzają krawędź ostrza. Ten etap zaleca się stosować także do podostrzania niedawno ostrzonego noża.

Zarówno w etapie 1, jak i 2, lewa i prawa strona ostrza są ostrzone oddzielnie, dzięki czemu możesz ostrzyć i polerować tradycyjne japońskie ostrza japońskie (ostrzone jednostronnie).

Ten unikalny, dwuetapowy system ostrzenia zapewnia uzyskanie krawędzi o niesamowitej ostrości, a dzięki drugiej płaszczyźnie krawędzi ostrza noże pozostają ostre przez znacznie dłuższy okres czasu, niż krawędzie noży ostrzonych metodami konwencjonalnymi. Kolejną z ważnych zalet korzystania z ostrzałki Chef's Choice® Model 316®, w porównaniu ze starszymi metodami ostrzenia jest to, że możesz ostrzyć swoje noże tak często, jak to konieczne, jednocześnie nie narażając ich na zbyt duże zużycie.

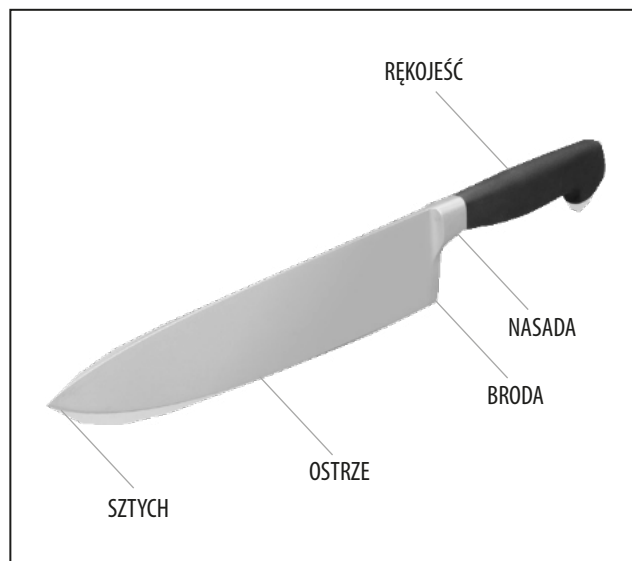


Rysunek 1. Ostrzałka Model 316 do noży azjatyckich

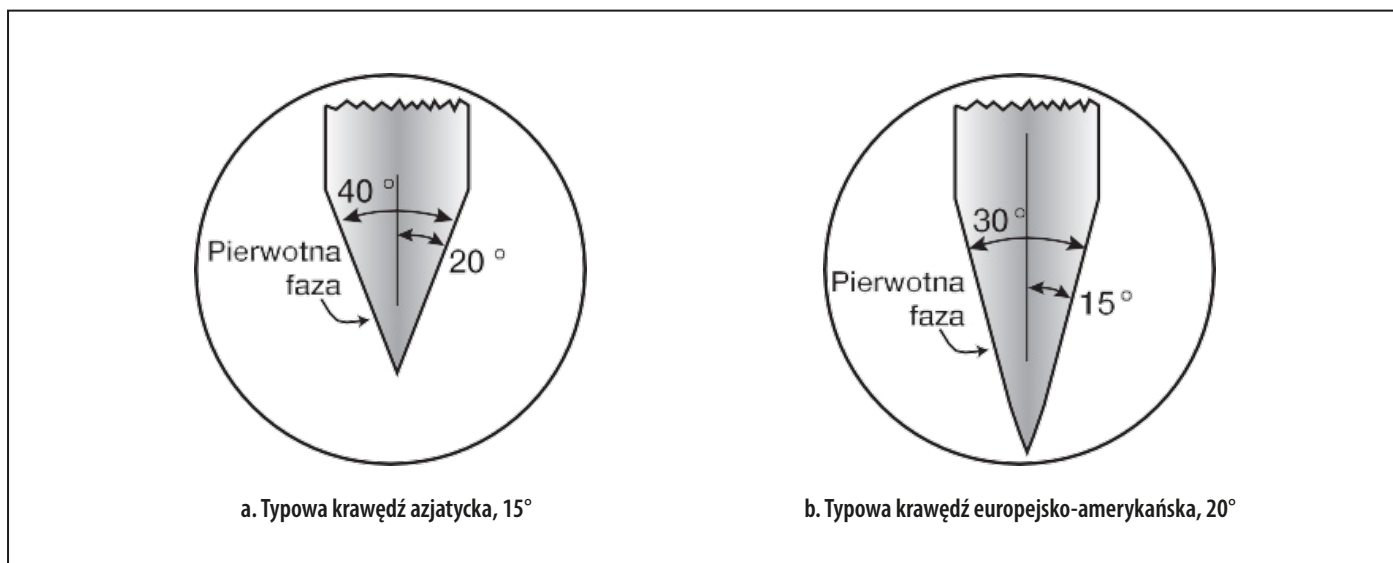
Różnice między ostrzami azjatyckimi i europejskimi

Przez lata ostrza europejskie i amerykańskie były projektowane do przygotowywania potraw wspólnych dla tych regionów. Zwykle są to cięższe potrawy takie jak: różnorodne mięsa i bardziej włókniste warzywa. Noże te są na ogół cięższe, grubsze, a ich krawędzie ostrzone są pod kątem 20 stopni (całkowity kąt 40 stopni) (patrz rysunek 3b).

Ostrza azjatyckie przeznaczone są do lżejszych potraw - głównie do owoców morza i mniej włóknistych warzyw. Noże azjatyckie są zwykle cieńsze i posiadają krawędzi ostrzone pod kątem 15 stopni (patrz rysunek 3a). Tradycyjne japońskie noże posiadają jednostronne ostrze (pojedynczy kąt równy 15 stopni). Prawdopodobnie zaokrąglone są wyjątkowo ostre.



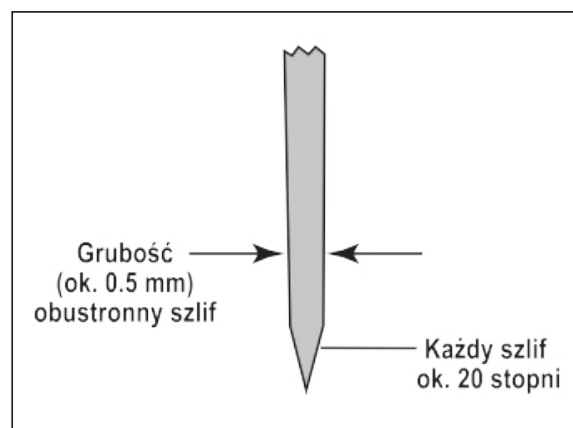
Rysunek 2. Typowy nóż kuchenny



Rysunek 3. Typowa krawędź, ilustrująca kąty ostrza

OSTRZA EUROPEJSKIE / AMERYKAŃSKIE (20 STOPNI)

Są to ostrza, które posiadają uniwersalne, podwójne skosowanie i są zaostrzone po obu stronach.

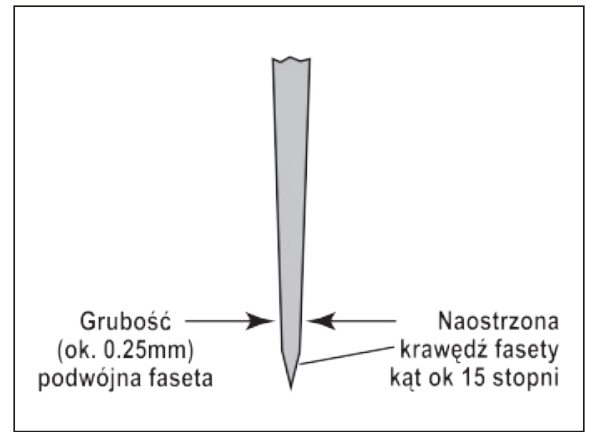


Rysunek 4. Europejskie/amerykańskie ostrza są generalnie grubsze.

WSPÓŁCZESNE OSTRZA AZJATYCKIE (15 STOPNI)

Najpopularniejsze azjatyckie ostrza to cienkie i lekkie noże Santoku i Nakiri. Na ogół są dwustronne (zaostrzone po obu stronach ostrza). Czasami jednak noże Santoku są sprzedawane z pojedynczym skosowaniem.

Istnieją także nieco cięższe noże azjatyckie - Deba i Gyutou, popularne w Azji. Ten typ noży obejmuje także azjatycki tasak.



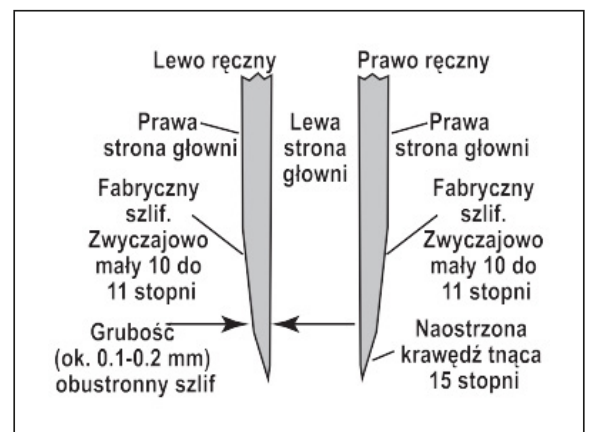
Rysunek 5. Współczesne ostrza azjatyckie o podwójnych ściankach są zwykle cieńsze.

TRADYCYJNE JAPOŃSKIE NOŻE (15 STOPNI)

Tradycyjny nóż japoński jest jednostronnie ścięty i ma dużą fabryczną fazę „A”. Na rynku występuje w wersji dla praworęcznych lub leworęcznych, jak pokazano na rysunku 6.

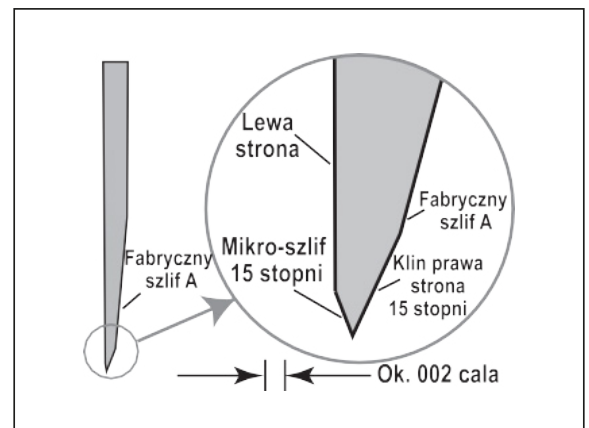
Duża, szeroka, fabryczna faza A jest szlifowana zwykle pod kątem około 10 stopni. Najpopularniejszym przykładem tego typu ostrza jest nóż do sashimi, znany również jako Yanagi i Takohiki.

Długie, cienkie ostrze jest idealne m.in. do krojenia bardzo cienkich plasterków surowej ryby.



Rysunek 6. Tradycyjne azjatyckie ostrza z pojedynczym ścięciem są cieńsze i zaostrzone głownie z jednej strony.

Tyłna strona japońskiego ostrza jest zwykle lekko wydrążona. Mała pojedyncza ścianka krawędzi tnącej około 15° jest tworzona poniżej dużego fabrycznego skosu wzdłuż przedniej strony, jak pokazano na rysunkach 6 i 7 w celu ustalenia geometrii krawędzi tnącej. Jeszcze mniejsza tnąca mikro faza (ledwo widoczna gołym okiem) jest zwykle tworzona na krawędzi tylnej strony ostrza, aby zwiększyć ostrość.



Rysunek 7. Przekrój poprzeczny typowej fabrycznej, tradycyjnej azjatyckiej krawędzi noża, powiększony 50x (praworęczny).

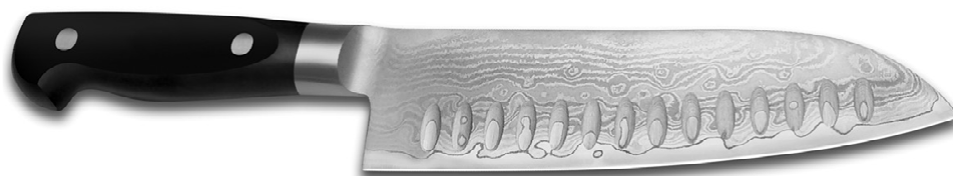
INSTRUKCJA OBSŁUGI

WSKAZÓWKI OGÓLNE:

1. Przed rozpoczęciem ostrzenia lub podostrzania, należy zawsze usunąć wszelkie nieczystości z noża.
2. Nóż powinien być przeciągany na przemian raz w lewej, raz w prawej szczelinie danego etapu. Kilka par przeciągnięć na każdym etapie powinno być wystarczające.
Wyjątkiem są niektóre noże, zaprojektowane do ostrzenia jednej strony krawędzi, jak np. japońskie noże Kataba.
3. Ostrzałkę należy zawsze obsługiwać od przodu (włącznik zasilania skierowany do Ciebie) i w kierunku do siebie.
4. Przeciągaj ostrze w równomiernym tempie na każdym etapie i utrzymując je poziomo do płaszczyzny blatu; nie przerywaj procesu w połowie.
5. Zalecana jest stała prędkość przeciągania - około 4 s dla ostrza o dł. ok. 20 cm i odpowiednio krótsza lub dłuższa w zależności od długości ostrza.
6. Podczas ostrzenia użyj umiarkowanego nacisku ostrza na tarcze ostrzące. Dodatkowy nacisk jest niepożądany i nie przyspieszy procesu ostrzenia.
7. Uważaj, aby nie przecinać plastikowej obudowy. Przypadkowe przecięcie nie wpłynie jednak na funkcjonowanie ostrzałki ani nie uszkodzi krawędzi noża.

OSTRZENIE WSPÓŁCZESNEGO NOŻA AZJATYCKIEGO

lub innego dwustronnego ostrza 15° (łącznie 30°)



Popularne ostrze Santoku (pokazane powyżej) jest typowym, współczesnym, azjatyckim nożem. Cechuje go podwójne fazowanie, a każdy z jego boków jest zaostroszony pod kątem 15 stopni, aby uzyskać całkowity kąt 30°.

Ostrzenie lekko stępionego ostrza - tylko w etapie 2:

- A.** Przeciągnij ostrze przez lewą szczelinę etapu 2. (rysunek 2), a następnie przez prawą szczelinę. Wykonaj dwie pary naprzemiennych przeciągnięć, raz w lewej raz w prawej szczelinie Etapu 2. Każde z przeciągnięć powinno trwać około 3 sekundy dla ostrza o długości 12 cm.
- B.** Następnie wykonaj 3 pary szybszych, naprzemiennych przeciągnięć (ok. 1 sekundy) dla ostrza o długości 12 cm w Etapie 2.



Rysunek 2. Nóż Santoku w lewej szczelinie etapu 2 (ostrze Santoku z podwójną fasetą)

Jeżeli nóż nie jest jeszcze wystarczająco ostry, powtórz procedurę opisaną powyżej. Gdy nóż nadal nie jest wystarczająco ostry, naostrz go w etapie 1., zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Ostrzenie mocno stępionego ostrza

ETAP 1.

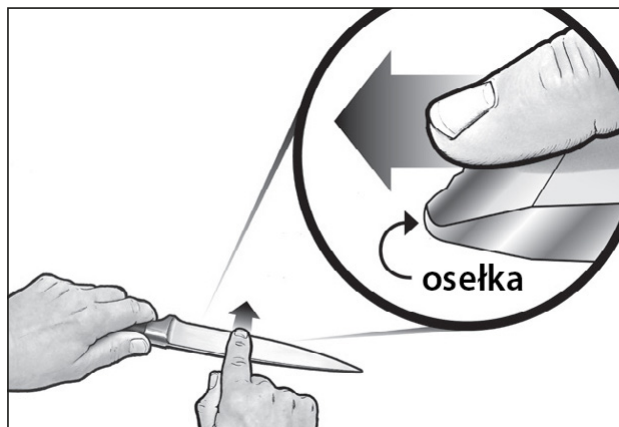
- A.** Wykonaj 3 pary przeciągnięć po 3 sekundy (rysunek 3) w etapie 1. Ostrożnie sprawdź obecność gratu (patrz rysunek 4), który będzie mały ze względu na drobnoziarnistość materiału ściernego. W celu identyfikacji gratu przesunij ostrożnie palcem wskazującym w poprzek krawędzi ostrza. Aby uniknąć skaleczenia, nie przesuwaj palcem wzdłuż krawędzi ostrza. Gdy nie stwierdzisz obecności gratu powtórz proces ostrzenia dotąd, aż grat będzie wyczuwalny. Gdy to nastąpi ostrze gotowe jest do ostrzenia w etapie 2.



Rysunek 3. Nóż Santoku w prawej szczelinie etapu 1.

ETAP 2. POLEROWANIE

- A.** Wykonaj 3 pary naprzemiennych przeciągnięć w lewej i prawej szczelinie. Każde przeciągnięcie powinno trwać 3 sekundy, dla ostrza o długości około 12 cm. Następnie wykonaj 3 pary naprzemiennych, szybszych (1 sekunda) przeciągnięć w lewej i prawej szczelinie. Na koniec sprawdź, czy ostrze jest wystarczająco ostre.
- B.** Jeżeli ostrze nie jest wystarczająco ostre, wykonaj kilka kolejnych par przeciągnięć w Etapie 2.



Rysunek 4. Kiedy pojawi się grat wzdłuż krawędzi tnącej ostrza, powinien on być wyczuwalny podczas przesuwania palca w poprzek krawędzi. Ostrożnie! Patrz tekst.

OSTRZENIE TRADYCYJNEGO (JEDNOSTRONNEGO) JAPOŃSKIEGO OSTRZA



Tradycyjne japońskie noże, takie jak pokazane powyżej ostrze sashimi, są jednostronne i mają duże fabryczne ścięcie na przedniej stronie ostrza. Faza fabryczna (Faza A) jest zwykle szlifowana pod kątem około 10 stopni.

Ze względu na brak standaryzacji do ostrzenia tego typu noży, w Azji powszechnie stosuje się ostrzenie ręczne. W konsekwencji ostrzenie tych noży jest nadal trudne, pracochłonne i czasochłonne. Ostrzałka Chef'sChoice® Ostrzałka Chef's Choice® Model 316® została zaprojektowana do ostrzenia praktycznie wszystkich tradycyjnych azjatyckich ostrzy i do tworzenia krawędzi o fabrycznej jakości i ostrości.

UWAGA!

ZANIM ZACZNIESZ OSTRZYĆ UPEWNIJ SIĘ, ŻE JEST TO TRADYCYJNE, POJEDYNCZE OSTRZE UKOSOWANE I CZY JEST PRAWO CZY LEWORĘCZNE. ISTOTNE JEST, ABY DOKŁADNIE PRZESTRZEGAĆ PROCEDURY I KOLEJNOŚCI OSTRZENIA OPISANEJ PONIŻEJ, ABY UZYSKAĆ OPTYMALNĄ KRAWĘDŹ TRADYCYJNEGO OSTRZA.

Ostrzenie lekko stępionego ostrza - tylko w etapie 2:

Przeciągnij ostrze na całej jego długości przez lewą szczelinę Etapu 2 (rysunek 5) około dziesięciu razy. Każde przeciągnięcie powinno trwać około 3 sekundy, w przypadku ostrza o długości 12 cm. Sprawdź obecność gratu na lewej krawędzi (grat będzie bardzo mały). Jeżeli grat nie jest wyczuwalny wykonaj dziesięć dodatkowych, wolnych przeciągnięć przez lewą szczelinę. Jeżeli grat nadal nie będzie wyczuwalny przejdź do kroku 2. Gdy wystąpi grat przejdź do kroku 3.



Rysunek 5. Tradycyjny (sushimi) nóż w lewej szczelinie Etapu 2

Ostrzenie mocno stępionego ostrza (noże praworęczne)

ETAP 1.

Jeżeli grat nie pojawił się w etapie 2, tak jak to opisano w Kroku 1, należy naostrzyć krawędź w Etapie 1 zgodnie z podanymi poniżej wskazówkami.

Ponieważ twój nóż jest praworęczny należy go ostrzyć tylko w lewej szczelinie etapu 1 (patrz rysunek 6).

Liczba przeciągnięć zależy od stopnia stępienia noża. Im bardziej stępiony nóż, tym więcej przeciągnięć będziesz musiał wykonać.

Wykonaj 10 przeciągnięć w lewej szczelinie i upewnij się, że wzdłuż krawędzi ostrza jest grat. (Grat powstały w etapie 1 będzie drobny, ale łatwo wyczuwalny).

Jeżeli grat nie jest wyczuwalny na całej długości ostrza wykonaj dodatkowe przeciągnięcia. Kiedy grat będzie wyczuwalny przejdź do kroku 3.



Rysunek 6. Tradycyjny (sushimi) nóż w lewej szczelinie Etapu 1

KROK 3. KOŃCOWE FORMOWANIE KRAWĘDZI (noż praworęczny)

Wykonaj 5 równomiernych przeciągnięć w lewej szczelinie Etapu 2

- A.** Wykonaj 1 równomierne przeciągnięcie w prawej szczelinie Etapu 2, aby wykształcić mikro szlif po lewej stronie krawędzi
- B.** Wykonaj kilka par szybkich, jednosekundowych przeciągnięć na przemian raz w lewej raz w prawej szczelinie etapu 2. Dzięki tym szybkim przeciągnięciom ultra drobnoziarniste diamenty polerują szlif z prawej strony ostrza i stworzą mikro szlif z lewej strony, co w zestawieniu da niezwykle ostrą krawędź tnącą.
- C.** Ostrożnie sprawdź ostrość ostrza używając kartki papieru. Ostrze powinno być bardzo ostre. Jeżeli nie jest powtórz czynności z podpunktu c opisane powyżej.

UWAGA! PODOSTRZANIE TRADYCYJNYCH JAPOŃSKICH NOŻY WYKONUJE SIĘ TYLKO W ETAPIE 2.

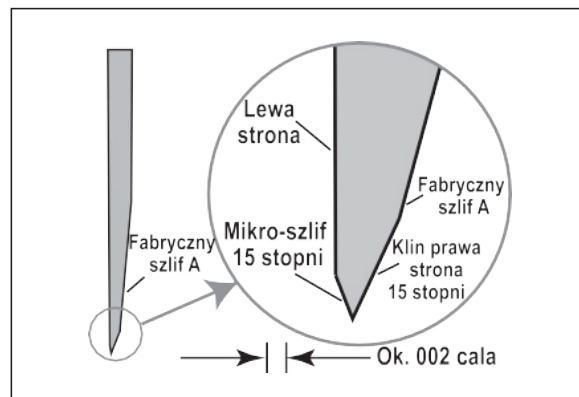
Ostrzenie tradycyjnych noży japońskich dla leworęcznych

Procedura ostrzenia noży leworęcznych jest taka sama jak ta opisana powyżej dla noży praworęcznych, za jednym wyjątkiem - nóż należy przeciągać przez przeciwną szczelinę. Podczas ostrzenia noży praworęcznych wymagane jest korzystanie z lewej szczeliny, natomiast ostrząc noże leworęczne musisz używać prawej szczeliny.

PRZEKSZTAŁCENIE EUROPEJSKIEGO NOŻA NA 15-STOPNIOWY NÓŻ W STYLU AZJATYCKIM



Ostrzałka Chef's Choice® Model 316® umożliwia konwersję dowolnych noży w stylu europejskim (lekkich noży do obierania i cienkich ostrzy) do azjatyckiej krawędzi 15 stopni. Aby wykonać tę konwersję, postępuj zgodnie instrukcjami poniżej:



Rysunek 9. Przekrój typowej, fabrycznie nowej krawędzi tnącej tradycyjnego noża typu azjatyckiego powiększony 50x (prawo ręczny)

OSTRZENIE W ETAPIE 1

Przeciawnij ostrze na całej długości ostrza przez lewą (rysunek 7) i prawą szczelinę w Etapie 1, Wykonuj naprzemienne przeciągnięcia (każde trwające ok 3 sekundy dla noża o długości 12 cm). Potrzeba około 20 par przeciągnięć, aby całkowicie zmienić kąt krawędzi cienkiego ostrza. Sprawdź, czy nie ma gratu i jeśli to konieczne, kontynuuj wykonywanie przeciągnięć, aż grat będzie wyczuwalny wzdłuż całej krawędzi ostrza. Następnie przejdź do etapu 2 i postępuj w następujący sposób.



Rysunek 7. Ostrze typu europejskiego w lewej szczelinie Etapu 1

POLEROWANIE W ETAPIE 2

- A. Wykonaj około 5 do 7 par przeciągnięć w Etapie 2 (rysunek 8). Naprzemiennie przeciągaj raz w lewej, raz w prawej szczelinie (każde przeciągnięcie powinno trwać przez około 3 sekundy dla ostrza o długości 12 cm)
- B. Następnie wykonaj 4 pary szybkich (1 sekunda), naprzemiennych przeciągnięć raz w lewej, raz w prawej szczelinie.
- C. Sprawdź ostrość ostrza. Aby uzyskać ostrzejszą krawędź, wykonaj kilka par szybkich przeciągnięć tak jak w kroku b.



Rysunek 8. Ostrze typu europejskiego w prawej szczelinie Etapu 2

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. NIE smaruj, ani nie czyść wodą jakichkolwiek ruchomych części silnika, łożysk, ani powierzchni ostrzących.
2. Zewnętrzną powierzchnię ostrzałki można czyścić przecierając ją ostrożnie miękką wilgotną szmatką.
3. Nie używaj detergentów ani środków ściernych.



Rysunek 10. Czyszczenie dysków polerujących

CZYSZCZENIE OSTRZAŁKI Z NAGROMADZONYCH OPIŁKÓW METALOWYCH

- Kilka/ kilkanaście razy w roku należy usunąć metalowy pył, który gromadzi się wewnątrz ostrzałki podczas wielokrotnego ostrzenia.
- Zdejmij prostokątną pokrywkę, która zakrywa otwór na spodzie ostrzałki.
- Zetrzyj lub wyczyść nagromadzone opiłki metalu z magnesu przymocowanego do wewnętrznej strony tej osłony ręcznikiem papierowym lub szczoteczką do zębów. Jeśli nadal widoczny jest pył metalowy lub pozostałości po czyszczeniu dysku polerującego z etapu 2, można je wytrząsnąć przez dolny otwór. Po wyczyszczeniu włóż pokrywkę z magnesem na miejsce.



Rysunek 11. Pokrywka pod ostrzałką

SERWIS

W przypadku konieczności skorzystania z serwisu gwarancyjnego lub pogwarancyjnego, należy wysłać wypełniony druk zlecenia serwisu dostępny stronie internetowej tomgast.pl w sekcji druki na adres mailowy serwis@tomgast.pl

W przypadku wysyłki produktu do serwisu prosimy o dołączenie wypełnionego formularza serwisowego. Zachowaj pokwitowanie nadania jako dowód wysyłki.

Adres serwisu ostrzałek Chef's Choice:

TOMGAST Oddział Kraków
Ul. Zakopiańska 124,
30-435 Kraków

Chef'sChoice

Wyprodukowano w USA
chefschoice.com

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.
Wsparcie Konsumentów: 888-610-0498

Ten produkt może być objęty patentami EdgeCraft, Chef'sChoice®, Diamond Hone®, EdgeSelect® oraz oznaczony zastrzeżonymi znakami towarowymi EdgeCraft Corporation.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© 2021 The Legacy Companies