

Chef'sChoice®

Точилка для ножей с алмазным абразивом Pronto® Diamond Hone® Модель 464

(RU)



Поздравляем!

Механическая точилка для ножей с алмазным абразивом Pronto® Diamond Hone®, произведенная компанией Chef'sChoice®, мировым лидером в технологиях заточки, быстро создаёт эффективную режущую кромку на кухонных ножах. Режущая кромка окончательно доводится до исключительной остроты, при этом на ней остаются микроразрывы, которые помогут справиться с любыми кулинарными задачами, в особенности с резкой волокнистых продуктов. Лезвие остается острым очень долгое время, тем не менее, его можно быстро заточить повторно.

Вы удивитесь, насколько точилка Pronto® проста в использовании, и насколько эффективно она работает. Прочитайте и тщательно следуйте инструкциям. Храните точилку в доступном месте, чтобы ваши ножи всегда оставались острыми.

ОПИСАНИЕ ТОЧИЛКИ PRONTO®

Мягкая эргономичная рукоятка точилки Pronto® удобно и надежно лежит в руке. В точилке имеется два Устройства заточки, первое (1), оснащено тонким алмазным абразивом для создания острого первичного лезвия, а второе (2), производит финишную полировку лезвия под несколько большим углом алмазным абразивом микронного размера.

Как в первом, так и во втором Устройстве обе стороны лезвия затачиваются одновременно двумя коническими дисками прецизионной

точности, покрытыми алмазным абразивом. Диски установлены таким образом, что лезвие затачивается по всей его длине.

Маленькие резиновые ножки обеспечивают устойчивое положение точилки Pronto® на любой сухой чистой поверхности. Мягкая рукоятка также препятствует скольжению руки во время заточки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЧИЛКИ PRONTO®

Внимание: всегда мойте ножи, перед тем как затачивать их в точилке Pronto®!

Вы убедитесь, что точилка Pronto® создаст и будет поддерживать очень острую и эффективную режущую кромку на всех ваших традиционных ножах с гладкими и зубчатыми лезвиями. Обе грани лезвия затачиваются в Устройстве 1 под углом 20°, в общей сложности, образуя первичную грань с углом 40°. В Устройстве 2 создается вторичная грань лезвия под несколько большим углом, благодаря которой лезвие остается острым в течение большого времени. Всегда работайте с точилкой с передней стороны, чтобы номера Устройств 1 и 2 смотрели на вас.

Меры безопасности: Никогда не касайтесь лезвия. Держитесь за рукоятку левой рукой и убедитесь, что ваши пальцы находятся за разделительной стенкой, в том месте, где рукоятка присоединяется к точильному устройству.

УСТРОЙСТВО 1

Во время заточки установите точилку на стол и держите ее левой рукой. Вставьте лезвие ножа в паз Устройства 1. Установите лезвие ножа так, чтобы оно вошло в плотный и надежный контакт с обоими абразивными дисками, и скользите лезвием вперед-назад. Для наилучшего результата установите лезвие ровно в центре паза, между



Рисунок 1. Нож в Устройстве 1. Совершайте проходы вперед-назад, оказывая умеренное давление на лезвие (См. текст.)

левой и правой стенкой, избегая того чтобы оно терлось о них. Во время движения лезвием в пазе прикладывайте умеренное давление, приблизительно равное 1.5-2 кг. Убедитесь, что абразивные диски вращаются. При прохождении лезвия через пазы должны услышать характерный звук. Если давление на лезвие недостаточное, процесс заточки будет менее эффективен.

Если затачиваемый нож не совсем тупой, в Устройстве 1 потребуется совершить не более 10 проходов вперед-назад (при рекомендуемом умеренном давлении), что будет достаточно для создания острой режущей кромки. Если нож изначально очень тупой, может потребоваться совершить 20 или более парных проходов вперед-назад, поскольку при этом вы придаете форму и затачиваете старое лезвие. Прежде чем завершить заточку в Устройстве 1, проверьте лезвие на остроту, разрезав лист бумаги. Лезвие должно легко разрезать бумагу, но несколько 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 потребуется совершить лишь 2-3 пары проходов вперед-назад для создания маленькой вторичной грани, в результате чего образуется острая и эффективная режущая кромка. Такое лезвие должно разрезать бумагу легко и равномерно, как по прямой, так и по кривой линии.

Для наилучшего результата устанавливайте лезвие в паз ровно по центру (между левой и правой стенками), чтобы лезвие ножа во время заточки целиком проходило по центральной линии паза. Давление на лезвие во время заточки в Устройстве 1 должно быть приблизительно равно



Рисунок 2. Нож в Устройстве 2.

1.5-2 кг и несколько меньше во время заточки в Устройстве 2 (около 1-1.5 кг). Совершайте проходы с равномерной скоростью, оказывая рекомендованное давление на лезвие, и убедитесь, что диски вращаются.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ

Следуйте процедуре заточки в Устройстве 2, описанной выше в разделе "Использование точилки Pronto®", совершая две-три (2-3) пары проходов с рекомендованным давлением на лезвие. Убедитесь, что точильные диски вращаются, в этом случае вы услышите характерный звук. Проверьте лезвие на остроту, и, при необходимости, сначала совершите четыре (4) парных проходов вперед-назад в Устройстве 1, а затем два-три (2-3) парных проходов в Устройстве 2. Как правило, лезвие можно заточить повторно несколько раз, используя только Устройство 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 кромку лезвия на остроту и при необходимости совершите еще 5 полных проходов. Проверьте лезвие на остроту. Если затачиваемое лезвие слишком тупое, сначала совершите два полных прохода (вперед-назад) в Устройстве 1, а затем пять (5) парных проходов в Устройстве 2. По своей природе, зубчатый нож никогда не будет казаться таким же острым, и резать так же равномерно как нож с гладким лезвием. Осторожно: Старайтесь не совершать слишком много проходов в Устройстве 1, это приводит к чрезмерному удалению металла с поверхности лезвия и может испортить его зубчатую структуру.



Рисунок 3. Зубчатый нож в Устройстве 2.

ЛЕЗВИЯ АЗИАТСКОГО ТИПА

Точилка Pronto®, создающая первичную грань заточки под углом 20°, подойдет также для заточки азиатских ножей с двугранным лезвием, таких как Santoku, которые традиционно затачиваются под углом 15°. Однако, для наилучшего результата мы рекомендуем использовать точилку, затачивающую лезвие под углом 15°, например электрическую модель Chef'sChoice® Model 15XV или 1520, специально предназначенные для заточки лезвий азиатского типа.

Не используйте точилку Pronto® для заточки односторонних (одногогранных) азиатских ножей Kataba, таких как традиционный нож для резки сашими, предназначенный для тонкой нарезки рыбы. Точилка Pronto® одновременно затачивает обе стороны лезвия, в то время как ножи сашими сконструированы таким образом, что должны затачиваться только с одной стороны. Выше упомянутая электрическая точилка Chef'sChoice также правильным образом заточит односторонние ножи.

КЕРАМИЧЕСКИЕ НОЖИ

Точилка Pronto® не рекомендуется для заточки керамических ножей.

НОЖНИЦЫ

Не используйте точилку Pronto® для заточки ножниц. Компания EdgeCraft производит как электрические, так и механические точилки, специально предназначенные для этой цели.

МАРКИ НОЖЕЙ

Точилка Pronto® подойдет для создания режущей кромки на всех типах традиционных металлических ножей с лезвиями Европейского/Американского типа или ножей Santoku, независимо от производителя, включая такие марки как Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Cuisinart, KitchenAid, Shun и многие другие.

ТЕСТ НА ОСТРОТУ

Чтобы проверить лезвие ножа на остроту и режущую способность, возьмите лист бумаги, держа его вертикально за верхний край, и разрежьте его сверху вниз на безопасном

расстоянии от пальцев. Если кромка ножа (с гладким лезвием) достаточно острая, он разрежет его равномерно, не разрывая бумагу.

В качестве альтернативы, попробуйте разрезать помидор. Лезвие должно разрезать кожицу с первого раза, почти без давления на нож.

УХОД ЗА ТОЧИЛКОЙ:

- Протирайте внешние панели точилки влажной мягкой тряпкой
- Периодически вытряхивайте скопившуюся металлическую пыль из точилки, путем ее переворачивания и легких постукиваний по дну точилки, на газету, бумажное полотенце или лист бумаги
- Не используйте масла или другие смазывающие материалы

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 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

E12

XXXXXX

www.chefschoice.com