

ChefsChoice[®]

Brúska na nože Trizor XV™
EdgeSelect[®] – uhol hrany 15°



Pred použitím si prečítajte tieto pokyny.

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov je nevyhnutné dodržiavať tieto pokyny.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY Pri

používaní elektrických spotrebičov by sa mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledujúcich: 1.

Prečítajte si všetky pokyny. Každý používateľ by si mal prečítať túto príručku.

2. Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, neponárajte Chef'sChoice® Trizor XV™ Model 15 do vody ani inej kvapaliny.
3. Uistite sa, že do Trizor XV™ Model 15 vkladáte iba čisté čepele nožov.
4. Odpojte spotrebič zo zásuvky, keď ho nepoužívate, pred nasadením alebo odobratím dielov a pred čistením.
5. Zabráňte kontaktu s pohyblivými časťami.
6. Nepoužívajte žiadny spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou alebo po tom, čo bol spotrebič poruchy, alebo ak spadne či je akýmkoľvek spôsobom poškodený.
Zákazníci v USA: Svoj brúsku môžete vrátiť do servisu spoločnosti EdgeCraft, kde vám poskytnú servisné služby a odhadnú náklady na opravu alebo elektrické či mechanické nastavenie. Ak je elektrický kábel tohto spotrebiča poškodený, musí ho vymeniť distribútor Chef'sChoice® alebo iný kvalifikovaný servis, aby sa predišlo nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.
Mimo USA: Vráťte, prosím, svoj brúsič miestnemu distribútorovi, kde vám môžu odhadnúť náklady na opravu alebo elektrické či mechanické nastavenie. Ak je napájací kábel tohto spotrebiča poškodený, musí byť vymenený v opravovni určenej výrobcom, pretože je potrebné špeciálne náradie. Obráťte sa, prosím, na svojho distribútora Chef'sChoice®.
7. POZOR! Tento spotrebič môže byť vybavený polarizovanou zástrčkou (jeden kolík je širší ako druhý). Aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom, táto zástrčka pasuje do polarizovanej zásuvky iba jedným spôsobom. Ak zástrčka úplne nezapadá do zásuvky, otočte ju. Ak stále nezapadá, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára. Zástrčku nijako neupravujte.
8. Používanie príslušenstva, ktoré neodporúča alebo nepredáva spoločnosť EdgeCraft Corporation, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
9. Brúska Chef'sChoice® Trizor XV™ Model 15 je určená na brúsenie nožov amerického, európskeho a ázijského typu. Nepokúšajte sa brúsiť nožnice, čepele sekier ani žiadne iné čepele, ktoré sa voľne nezmestia do drážok.
10. Nenechávajte kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, ani sa dotýkať horúcich povrchov.
11. Keď je strúhadlo Chef'sChoice® v polohe „ON“ (červené blikanie na vypínači svieti, keď je „ON“), malo by byť vždy na stabilnej pracovnej doske alebo stole.
12. UPOZORNENIE: NOŽE SPRÁVNE NABRÚSENÉ NA VAŠOM TRIZOR XV™ MODEL 15 BUDÚ OSTREJŠIE, AKO OČÁKÁVATE. ABY STE PREDIŠLI ZRANENIU, POUŽÍVAJTE A ZAOBCHÁDZAJTE S ICH S VEĽKOU OPATRNOSŤOU. NEREŽTE SMEROM K ŽIADNEJ ČÁSTI PRSTOV, RUKY ALEBO TELA. NEPREJDÁVAJTE PRSTOM PO OKRAJ. SKLADUJTE BEZPEČNÝM SPÔSOBOM.
13. Nepoužívajte vonku.
14. Ak akýkoľvek spotrebič používajú deti alebo sa používa v ich blízkosti, je potrebný prísny dohľad chorých.
15. S Trizor XV™ Model 15 nepoužívajte honovacie oleje, vodu ani žiadne iné mazivá.
16. Len na domáce použitie.
17. USCHOVAJTE SI TIETO POKYNY.

UROBIL STE DOBRÚ VOLBU Brúska Trizor XV™

Model 15 od Chef'sChoice® je prvá brúska na svete navrhnutá špeciálne na vytvorenie mimoriadne ostrej a účinnej hrany Trizor™XV na všetkých domácich príboroch. Teraz si môžete vychutnať nože, ktoré krájajú s prekvapivo ľahkosťou a zároveň majú odolnosť uznávanej hrany Trizor® .

Ostrie Trizor XV™ vám poskytuje vynikajúcu odolnosť ostria ako trojité skosenie ostria Trizor® od Chef'sChoice® , pričom každá z hlavných faziet ostria je tvarovaná pod uhlom 15 stupňov (spolu 30°) pre ostrosť, ktorá sa vyrovná tým najlepším ázijským nožom. Ázijskí remeselníci venovali celé životy rozvoju zručností potrebných na ručné brúsenie ostří tejto kvality. Teraz môžete s brúskou Trizor XV™ brúsiť, vyhladzovať a rezať k rovnakej dokonalosti v priebehu niekoľkých sekúnd.

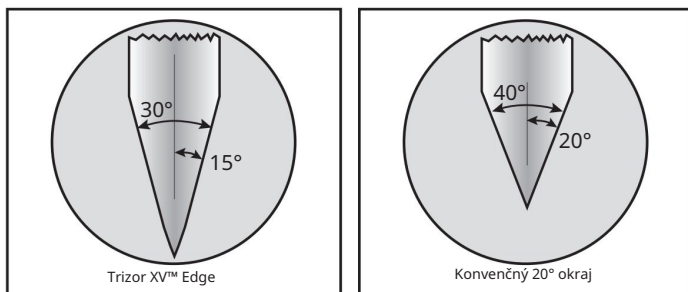
Model Chef'sChoice® 15 je navrhnutý tak, aby sa táto vynikajúca 15-stupňová ostrosť Trizor XV™ umiestnila na všetky vaše domáce nože, či už ide o európske, americké, japonské alebo iné ázijské nože. Prakticky všetky európske a americké domáce nože sú brúsené z výroby s fazetami ostria 20 stupňov. Väčšina ázijských nožov je však brúsená pod uhlom 15° na každej strane ostria, čo im zabezpečilo reputáciu vďaka ostrosti ostria.

POCHOPENIE TRIZOR XV™ EDGE

Originálna hrana Trizor® , inovácia od spoločnosti Chef'sChoice®, je už dlho uznávaná pre svoju vynikajúcu ostrosť a odolnosť. Jej jedinečnosť je výsledkom trojitého skosenia každej z dvoch plôch hrany, ktoré sa stretávajú a tvoria hranu.

Dizajn Trizor® využíva viacero diamantových abrazív s postupne jemnejšou zrnitosťou na tvarovanie faziet do upraveného gotického oblúka, čím sa vytvára hrana so zvýšenou pevnosťou, odolnosťou a ostrosťou. V pôvodnej hrane Trizor® je hlavný uhol hrany vytvorený pri 20 stupňoch. Nová čepeľ Trizor XV™ je tiež vyrobená trojstupňovým procesom brúsenia, honovania a lemovania, ale hlavný uhol čepele je nastavený na 15° (pozri obrázok 1) pre väčšiu ostrosť a jednoduchšie používanie.

Oceníte menšiu námahu pri rezaní a zvýšenú ostrosť. Pamätajte, že hrana bude ostrejšia, než očakávate.



Obrázok 1. Trizor® XV Edge je ostrejší vďaka zvýšenej odolnosti trojitého skosenia.

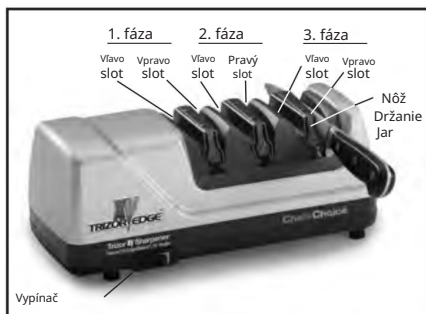
ZOZNÁMENIE SA S OBRÚSKAČOM TRIZOR XV™ – MODEL 15

Model 15, Obrázok 2, je trojstupňový brúsny stroj so 100 % diamantovými abrazívmi v prvé dve fázy na zaostrenie a vybrúsenie ostria, po ktorých nasleduje v 3. fáze Chef'sChoice® patentované leštiace kotúče na vytvorenie úžasne ostrej hrany. Zistíte, že ľahko premeníte ktorýkoľvek z vašich domácich nožov na nový Trizor XV™ s 15-stupňovou ostrosťou. Je veľmi pravdepodobné, že všetky vaše bežné kuchynské nože, či už európske alebo americké značky boli v priebehu rokov naostrené na približne 20 stupňov. Ak však máte akékoľvek nože ázijského dizajnu boli pravdepodobne nabrúsené v továrni na 15 stupňov; tieto dá sa obnoviť do stavu ako nové z výroby v priebehu niekoľkých minút. Všetky tradičné ázijské nože s jednoduchým skosením, ako napríklad nože na sashimi, si vyžadujú špeciálnu starostlivosť a musia sa brúsiť predovšetkým na jednej strane ostria. Všetky ostatné ázijské čepele sa brúsia rovnakým postupom, ako nože európskej/americkej značky.

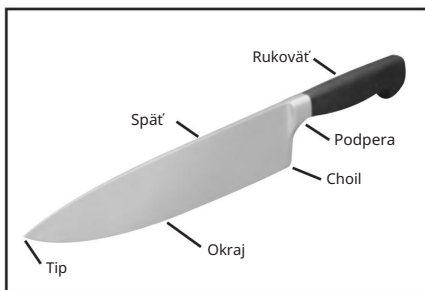
Zistíte, že si môžete nabrúsiť aj zúbkované čepele s modelom 15 podľa pokynov špeciálne pokyny uvedené na strane 12.

Model 15 si zachováva obľúbený EdgeSelect[®] funkcia, ktorú zaviedla spoločnosť Chef'sChoice® a ktorá umožňuje vám nabrúsiť každý nôž podľa zamýšľaného použitia, napríklad na gurmánske jedlá príprava, porážanie, úprava zveriny alebo rýb. Tieto tri fázy možno použiť v rôznych sekvenciách, napríklad aby ste získali buď prekvapivo ostrý, hladký fazetovaný hrana pre bezproblémové rezanie alebo hrana s vybraným množstvom zvyškového „záhryzu“ – ideálna na rezanie vláknitej potraviny, mäso, stonkovú zeleninu alebo úpravu diviny. Táto funkcia je podrobne opísaná v nasledujúcej časti.

Model 15 je vybavený manuálne ovládaným systémom diamantového orovňávania, ktorý je možné používať sa v prípade potreby na čistenie nahromadených jedál alebo nečistôt z ostrenia povrch ultrajemných abrazívnych leštiacich/opracovacích kotúčov Stage 3. Dôrazne odporúčame, aby Nože si pred brúsením vždy dôkladne vyčistite. Pokiaľ nie ste ťažký Používateľom brúsky budete môcť brúsiť mesiace alebo dokonca rok alebo viac predtým, ako Je potrebné opraviť leštiace/opracovacie kotúče. Len ak pocítite výrazný pokles účinnosť leštenia v 3. fáze, je vôbec potrebné používať túto praktickú funkciu opísanú na strane 13.



Obrázok 2. Brúska na nože Trizor XV, model 15.



Obrázok 3. Typický kuchynský nôž.

Vzhľadom na ich odolnosť a špecializovaný dizajn čepelí neodporúčame model 15 na veľmi hrubé európske sekáčiky ani na ťažké lovecké nože s konkávnymi čepelami. Tieto sa dajú ľahko nabrúsiť v modeloch 120, 130, 2000 a 2100. Model 15 je ideálny na brúsenie ázijských sekáčikov a nožov na rybie filé.

Nikdy nepoužívajte brúsku zo zadnej strany. Pri brúsení používajte len taký tlak smerom nadol, aby ste pri každom ťahu zabezpečili rovnomerný a konzistentný kontakt hrany čepele s brúsnymi kotúčmi. (Pozri návrh 5, strana 14). Dodatočný tlak nie je potrebný a neurýchli proces ostrenia. Zabráňte nadmernému prerezaniu plastového krytu. Náhodné prerezanie krytu však neovplyvní funkčnosť brúsky ani nepoškodí hranu.

Pred zapnutím brúsky si vyskúšajte cvičný pohyb cez brúsku. Čepel noža plynulo zasuňte do ľavej štrbiny medzi ľavým uhlovým vodidlom fázy 1 a plastovou pružinou držiacou nôž. Nôž neatáčajte. Posúvajte čepel v štrbine nadol, kým nepocítite, že sa dotýka diamantového kotúča. Potiahnite ju smerom k sebe a mierne nadvihnite rukoväť, keď sa približujete k hrotu. Tento cvičný pohyb vám poskytne pocit napnutia pružiny. Vyberte nôž a prečítajte si nasledujúce pokyny týkajúce sa typu noža, ktorý budete brúsiť.

AKO VYTVORIŤ HRADU TRIZOR XV™ EURÓPSKE/AMERICKÉ A SÚČASNÉ ÁZIJSKÉ ČEPELE



Ak máte nože európskych alebo amerických značiek, je mimoriadne jednoduché prebrúsiť ich ostrie na ostrie Trizor XV™ (15 stupňov). Postup uvedený v tomto dokumente platí rovnako pre brúsenie moderných ázijských čepelí. Ostré ostrie európskych/amerických a moderných ázijských nožov je identické v tom, že sú brúsené na oboch stranách ostria. Ak si nie ste istí typom ázijských čepelí, ktoré chcete nabrúsiť, pozrite si ich popis na stranách 10 a 11. Prakticky všetky ázijské čepele sú z výroby brúsené na 15 stupňov.

Ak chcete prejsť z existujúcej európskej/americkej čepele na čepeľ Trizor XV™ alebo nabrúsiť moderné ázijské čepele, začnite s fázou brúsenia 1 takto:

EURÓPSKE/AMERICKÉ A SÚČASNÉ ÁZIJSKÉ ČEPELE ZAČÍNajú VO FÁZE BRÚSENIA

1 Zapnite napájanie a prevlečte čepeľ cez ľavý

otvor (obrázok 4) a potom cez pravý otvor v fáze 1, pričom striedavo ťahajte za ľavý a pravý otvor. (Každé ťahanie čepele s dĺžkou 5 palcov trvá približne 3 – 4 sekundy). Pri prvom brúsení európskeho alebo amerického noža môže trvať až 20 párov ťahov, kým sa ostrie tenkej čepele úplne znovu naostrilo.

Hrubšie čepele budú vyžadovať viac ťahov. Skontrolujte, či sa na čepeľi nenachádzajú ostré hrany, ako je popísané nižšie, a v prípade potreby pokračujte v ťahaní, aby ste vytvorili malé ostré hrany po celej dĺžke čepele.

Ak brúsite modernú ázijskú čepeľ (ktorá bola pravdepodobne predtým brúsená na 15 stupňov), zistíte, že na vytvorenie otrepu bude potrebných iba niekoľko (1-2) párov striedavých ťahov (striedavo ľavý a pravý zárez). Nepreostrojte. Keď sa vám vytvorí otrep po celej dĺžke čepele, pokračujte krokom 2.

DETEKCIA OTREPOV

Ak chcete overiť prítomnosť otrepu (pozri obrázok 5), opatrne posuňte ukazovák po hrane v znázornenom smere. Nepohybujte prstom pozdĺž hrany – aby ste si neporezali prst. Ak ste naposledy ťahali v pravom otvore, otrep sa objaví iba na pravej strane čepele, ako ju bežne držíte, a naopak. Otrep, ak je prítomný, sa cíti ako drsné a ohnuté predĺženie hrany; opačná strana hrany sa v porovnaní s ňou cíti veľmi hladká.

Ak sa na čepeľi nevyskytujú žiadne otrepy, pokračujte v ostrení v 1. fáze striedaním ľavých a pravých drážok, kým sa nevytvorí plný otrep. Ak sa otrep nachádza pozdĺž celej dĺžky čepele, pokračujte v 2. fáze podľa nižšie uvedených pokynov.

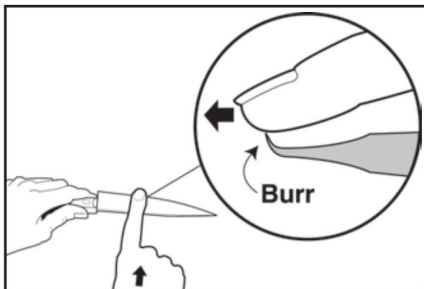
BRÚSENIE V 2. FÁZE

Vykonajte približne 1 alebo 2 páry ťahov v 2. fáze (obrázok 6) striedavo v ľavom a pravom otvore. Na každý ťah na čepeľi s dĺžkou 12 cm (5 palcov) venujte približne 3 sekundy.

Pred pokračovaním do fázy 3 skontrolujte, či sa na čepeľi nenachádzajú otrepy. V prípade potreby vykonajte ďalšie páry ťahov, aby ste vytvorili otrepy po celej dĺžke čepele, predtým ako prejdete do fázy 3.



Obrázok 4. V 1. fáze najskôr nabrúste európske/americké a súčasné ázijské nože.



Obrázok 5. Keď pozdĺž hrany čepele vytvoríte zreteľný otrep, možno ho zistiť potiahnutím prsta cez hranu a od nej. Pozor! Pozri text.

OPRÁSKOVANIE/LEŠTENIE HRANY V 3. FÁZE Pretiahnite čepeľ

cez ľavý otvor v 3. fáze (pozri obrázok 7) a potom cez pravý otvor v 3. Vykonajte 3 páry ťahov, pričom striedajte každé ťahanie v ľavom a pravom otvore. Pri čepeľi dlhjej 12 cm by ste mali na každé ťahanie trvať približne 3 až 4 sekundy.

Potom v tejto fáze vykonajte 2 páry striedavých rýchlejších ťahov, približne 1 sekundu na ťah pre čepeľ s dĺžkou 12 cm, aby ste dosiahli konečný leštenie ostria.

Skontrolujte ostrosť čepele. Pre ostrejšiu hranu urobte niekoľko ďalších rýchlych potiahnutí a skontrolujte ostrosť.

OPĀTOVNÉ BRÚSENIE EURÓPSKYCH/AMERICKÝCH A MODERNÝCH ÁZIJSKÝCH ČEPELÍ Naostrite podľa

postupu leštenia/ostrozenia v 3. fáze, ako je popísané vyššie.

V závislosti od použitia by ste mali byť schopní nabrúsiť čepeľ na ostrú ako britva 3 alebo viackrát iba s použitím fázy 3, kým nebudete musieť znova nabrúsiť čepeľ v fáze 2. Nabrúste čepeľ v fáze 2 iba vtedy, keď zistíte, že dosiahnutie ostrejšej ako britva trvá príliš dlho alebo trvá príliš veľa ťahov v fáze 3. V takom prípade postupujte podľa postupu honovania a leštenia/opracovania v fázach 2 a 3, ako je popísané vyššie.

OSTRENIE TRADČNÉHO (JEDNODUCHÝ SKOSENÍK) JAPONSKÁ ČEPEL



Tradičné japonské nože, ako napríklad čepeľ na sashimi zobrazená tu, sú jednostranné a majú na prednej strane čepele veľký skosený okraj (pozri skosenie A, obrázok 10c). Existuje veľké množstvo výrobcov nožov tohto typu, ktoré sa bežne používajú na prípravu sashimi.

Továrenský skosený rez (skosený rez A) sa bežne brúsi pod uhlom približne 10 stupňov, existujú však výnimky a tento uhol nie je v továrňach štandardizovaný. Dizajn



Obrázok 6. Honovanie v 2. fáze (ľavá drážka).



Obrázok 7. Opracovanie/leštenie v 3. fáze.

Tradičné japonské nože a detailná štruktúra rezných hrán sa v jednotlivých výrobcoch značne líšia, existujú však určité podobnosti. Rezná hrana pozostáva z malej primárnej fazety na prednej strane čepele pod veľkým skosením a oveľa menšej sekundárnej mikrofazety pozdĺž zadnej strany. Mikrofazetu na zadnej strane (obrázok 10d) možno bežne ľahko vidieť iba pomocou ručnej lupy. Zadná strana je v továrni brúsená naplocho alebo častejšie je mierne vybrúsená do dutiny, aby sa zabezpečilo, že sa tam ako súčasť reznej hrany vytvorí účinná mikrofazeta. Kvôli nedostatku štandardizácie sa manuálny prístup používaný na brúsenie týchto nožov v Ázii ukázal ako náročný, prácny a časovo náročný. Brúska Chef'sChoice® Model15 je navrhnutá na brúsenie všetkých tradičných ázijských čepeľí a na vytvorenie ostria v továrenskej kvalite.

Predtým, ako začnete brúsiť tradičnú čepeľ, dôkladne si ju prezrite, aby ste sa uistili, že máte tradičnú čepeľ s jedným skosením a či máte pravostranný alebo ľavostranný typ, ako je popísané na strane 10 a 11, obrázok 10c. Je nevyhnutné, aby ste starostlivo dodržiavali postup a postup brúsenia, ako je popísané nižšie, aby ste dosiahli optimálnu ostrosť na vašej tradičnej čepeľi.

Znovu skontrolujte, ktorá strana čepele má veľký továrenský skosený rez A. Držte čepeľ v ruke (ako pri rezaní) a ak je veľký továrenský skosený rez na pravej strane čepele, čepeľ je pravotočivá. Pri pravotočivých čepeľiach začnite brúsiť v ľavej drážke v 2. kroku tak, aby sa honovací kotúč dotýkala iba skosená strana (pravá strana) hrany.

KROK 1

ZAČNITE BRÚSIŤ TRADIČNÉ JAPONSKÉ NOŽE V 2. FÁZE (ČEPELE PRE PRAVÁKOV)

V tomto príklade, ktorý predpokladá, že vaša tradičná čepeľ je pre pravákov, musíte brúsiť iba v ľavej drážke v 2. fáze (pozri obrázok 8). Počet potrebných záberov závisí od uhla skosenia A z výroby (obrázok 10c a 10d) a od toho, aká tupá môže byť vaša čepeľ.

Urobte päť (5) až desať (10) ťahov iba v ľavom otvore v 2. fáze a potom skontrolujte, či sa pozdĺž zadnej strany hrany čepele nenachádza otrep. (Otrep vytvorený v 2. fáze bude malý, ale



Obrázok 8. Brúsenie tradičného japonského noža pre pravákov v 2. fáze.



Obrázok 9. Opracovanie/leštenie tradičného japonského noža v 3. fáze.

ľahko nahmatať, ako je znázornené na obrázku 5. Uistite sa, že otrep je prítomný po celej dĺžke hrany. Ak nie je žiadny otrep alebo je len čiastočný, pokračujte v ďalších ťahoch v ľavom otvore približne po piatich (5) ťahoch a po každej skupine piatich (5) ťahov skontrolujte, či sa tam nenachádza otrep. Vo všeobecnosti bude na zdvihnutie otrepu stačiť 20 – 30 ťahov v ľavom otvore; je nepravdepodobné, že na vytvorenie otrepu bude potrebných viac ako 50 ťahov v ľavom otvore. Keď sa otrep potvrdí, pokračujte krokom 2.

KROK 2

OLEJOVANIE/LEŠTENIE POSLEDNEJ HRANY

TRADČNEJ JAPONSKEJ ČEPELE V 3. FÁZE (ČEPEL PRE PRAVÁKOV) a.

Vykonajte päť (5)

pravidelných ťahov, vždy 3-4 sekundy, iba v ľavom otvore v 3. fáze (obrázok 9) a potom pokračujte v odstraňovaní akýchkoľvek otrepov nasledovne:

b. Urobte jeden (1) pravidelný potiahnutie v pravom otvore Stage 3 pozdĺž zadnej strany okraja. c.

Urobte niekoľko rýchlych potiahnutí (každé po jednej [1] sekunde) v ľavom otvore Stage

3. d. Urobte jeden (1) rýchly potiahnutie v pravom otvore Stage 3.

Pomocou tenkého listu papiera starostlivo skontrolujte ostrosť čepele. Čepeľ by mala byť ostrá ako britva. Ak nie je ostrá ako britva, zopakujte kroky 3c a 3d vyššie a znova otestujte ostrosť čepele.

POZNÁMKA: Ak je vaša tradičná čepeľ nadmerne opotrebovaná alebo ak je ostrie odštiepené a nepravidelné, môžete na jej úpravu použiť ľavý otvor z 1. fázy. Používajte iba ľavý otvor (pre čepele pre pravákov). Vykonajte toľko ťahov, koľko je potrebné, aby ste obnovili hladkú a jednotnú líniu ostria. Čiernou fixkou označte fazetu a sledujte priebeh brúsenia pozdĺž ostria, kým sa línia ostria neobnoví. Potom pokračujte v 2. a 3. fáze, ako je popísané na strane 8 a na tej istej strane vyššie.

OBRÚSENIE TRADČNEJ JAPONSKEJ ČEPELE (PRE PRAVÁKOV)

Vo všeobecnosti budete môcť ostrie rýchlo nabrúsiť podľa postupu od kroku a po krok 2 v predchádzajúcej časti. V prípade potreby tento postup zopakujte, aby ste dosiahli ostrú hranu ostrú ako britva. Ak sa ostrie ostrím iba v kroku 3 nevytvorí alebo ak je hrana podstatne otupená, budete musieť ostrie nabrúsiť v kroku 2. Používajte iba ľavý otvor v kroku 2.

Vo všeobecnosti zistíte, že v 2. fáze postačí približne päť (5) honovacích ťahov. V každom prípade sa pred návratom do 3. fázy vytvorí otrep. V 3. fáze dokončíte ostrie podľa krokov 3a, b, c, d.

BRÚSENIE TRADČNÝCH ČEPELOV PRE ĽAVÁKOV Postup, ktorý musíte

použiť s čepeľami pre ľavákov, je podobný postupu pre čepele pre pravákov, ako je popísané vyššie – s výnimkou, že vo všetkých prípadoch sú drážky, ktoré **musíte** použiť, obrátené.

Ak postup brúsenia čepeľí pre pravákov vyžaduje použitie iba ľavej drážky, pri brúsení čepele pre ľavákov musíte použiť iba pravú drážku. Podobne použite ľavú drážku tam, kde pokyny pre pravákov vyžadujú použitie pravej drážky.

POPIS EURO/AMERICKÝCH A ÁZIJSKÝCH ČEPELÍ Vo všeobecnosti zistíte, že euro/americké čepele

zobrazené na obrázku 10a sú pevnejšie ako jemnejšie a tenšie súčasné ázijské čepele. Rozdiel medzi komerčne dostupnými nožmi akéhokoľvek typu je veľký a v skutočnosti sú niektoré euro/americké čepele veľmi tenké a niektoré ázijské nože majú hrubší prierez určený na ťažšiu prácu.

1. EURÓPSKE/AMERICKÉ ČEPELE

Zatiaľ čo väčšina európskych/amerických nožov (zobrazených vpravo), Obrázok 10a, má hrubý prierez určený pre ťažšiu prácu, rozsah hrúbky čepele v týchto známych čepeľoch je široký a niektoré z týchto nožov, ako napríklad konvenčné čepele na lúpanie, filetovanie a úžitkové čepele, majú relatívne tenký prierez, ktorý sa dobre hodí na ich zamýšľané použitie. Európske/americké čepele s rovným ostrím sú univerzálne dvojito skosené (brúsené na oboch stranách čepele).

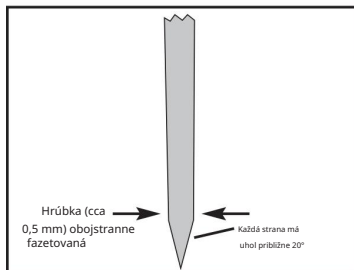
2. SÚČASNÉ ÁZIJSKÉ NOŽE

Oblúbenejšie ázijské čepele, napríklad tenké a ľahké Santoku a Nakiri, sú zvyčajne dvojstranné (brúsené na oboch stranách čepele), ako je znázornené na obrázku 10b. Občas sa nože Santoku predávajú s jednou fazetou (obrázok 10c nižšie), ale tie nie sú v Spojených štátoch ľahko dostupné.

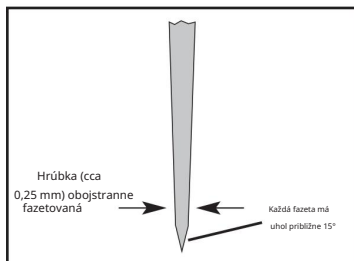
Existujú aj iné, ale o niečo ťažšie ázijské nože s dvoma stranami, Deba a Gyutou, obľúbené v Ázii, ktoré sa používajú na sekanie tvrdej zeleniny, na odstraňovanie chvostov a filetovanie rýb a na mäso. Ide v podstate o ázijské kuchárske nože určené na náročnejšiu prácu. Do tejto triedy patrí aj čínsky sekáčik.

3. TRADIČNÉ JAPONSKÉ NOŽE

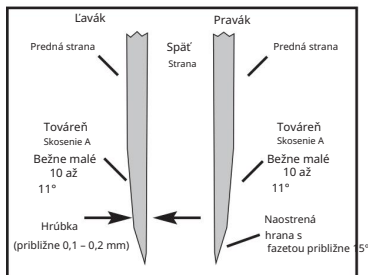
Tradičný japonský nôž má jednoduchý skosený okraj a široký továrenský skosený okraj A pozdĺž jednej strany čepele nad malou fazetou. Tieto sa predávajú ako verzia pre pravákov alebo ľavákov, ako je znázornené na obrázku 10c. Veľký široký továrenský skosený okraj A je brúsený, bežne pod uhlom okolo 10 stupňov. Najobľúbenejším príkladom tohto typu čepele je nôž sashimi, známy aj ako Yanagi a Takohiki, navrhnutý tak, ako je znázornené vpravo. Táto dlhá čepeľ na krájanie je ideálna na prípravu veľmi tenkých plátkov surového tuniaka alebo lososa. Zadná strana tejto čepele je bežne mierne prehĺbená. Malá fazeta s jednou reznou hranou...



Obrázok 10a. Európska/americká čepeľ.

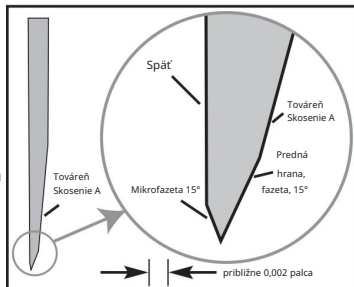


Obrázok 10b. Súčasné ázijské čepele s dvoma fazetami.



Obrázok 10c. Tradičné ázijské čepele s jednoduchým skosením.

Pozdĺž prednej časti hrany čepele sashimi sa vytvorí uhol približne 15°, ako je znázornené na obrázkoch 10c a 10d, aby sa určila geometria reznej hrany. Na zadnej strane čepele sa zvyčajne vytvára ešte menšia rezná mikrofazeta (sotva viditeľná voľným okom), aby sa zvýšila ostrosť horovej hrany. Obrázok 10d zobrazuje výrazne zväčšený prierez typickej továrenskej hrany tradičného japonského noža s jedným skosením. Veľká továrenská skosená hrana A slúži na odklonenie plátku jedla od čepele počas rezania. Pri brúsení tradičných japonských čepeľí vždy starostlivo dodržiavajte pokyny. Pamätajte tiež, že tieto nože budú mimoriadne ostré.



Obrázok 10d. Prierez typického tradičného ázijského noža z továrne, zväčšený 50-násobne (pravák).

FUNKCIA EDGESELECT® –

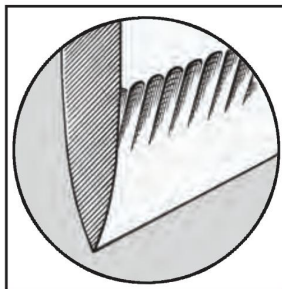
OPTIMALIZÁCIA OHRETIA NOŽA PRE KAŽDÉ POUŽITIE

Gurmánsky šéfkuchár ocení jedinečnú schopnosť modelu 15 prispôbiť ostrie noža tak, aby sa optimalizoval výkon pre každú jednotlivú úlohu rezania. Tieto postupy sa neodporúčajú pre tradičné ázijské nože.

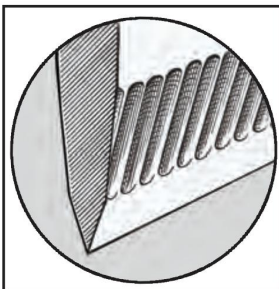
PRÍPRAVA GURMÁNSKÝCH JEDÁL:

(EURÓPSKE, AMERICKÉ A MODERNÉ ÁZIJSKÉ NOŽE)

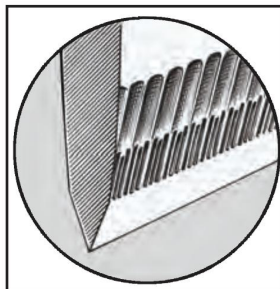
Ak sa uprednostňujú najjemnejšie a najhladšie rezy na prípravu hladkých neoznačených častí ovocia alebo zeleniny, naostríte v 1. a 2. kroku, ako je popísané vyššie, a v 3. kroku vykonajte ďalšie ťahy. Tri alebo viac párov rýchlych ťahov, pričom každý ťah sa strieda v ľavom a pravom otvore 3. kroku, zjemnia tretiu stranu a vytvorí pozoruhodne hladké a ostré hrany (obrázok 11a), ideálne pre gurmánskeho šéfkuchára.



Obrázok 11a. Väčšia leštená fazeta pri hrane je ideálna na gurmánske prípravy.



Obrázok 11b. Zadržanie väčších mikroryh v blízkosti okraja pomáha pri krájaní vláknitých potravín.



Obrázok 11c. V prípade rýb a hydiny môže byť užitočné zachytiť jemnejšie mikroryhovanie pri okraji.

Pri brúsení ostria Gourmet použite vždy 3. stupeň (striedavo naostrujte ľavý a pravý otvor). Ak po viacerých brúseniach trvá brúsenie príliš dlho, môžete proces urýchliť tak, že najprv naostríte 2. stupeň podľa podrobne uvedených postupov a potom naostríte 3. stupeň. Touto metódou si zachováte veľmi hladké hrany a predĺžite životnosť svojich nožov. Tento postup, na rozdiel od bežných brúsok, vám poskytne každý deň mimoriadne ostré nože a zároveň odstráni veľmi málo kovu.

NA MÄSO, POLNÉ ZÁLVKY A MATERIÁLY S VYSOKÝM OBSAHOV VLÁKNINY Na porážanie,

polené zbery alebo rezanie vláknitých materiálov môže byť výhodné nabrúsiť v 1. fáze – po ktorej priamo nasleduje 3. fáza. Vďaka tomu zostanú pozdĺž faziet blízko každej strany ostria naoštrené mikroryhované časti (obrázok 11b), ktoré pomôžu pri rezaní takýchto materiálov.

Ak chcete pripraviť tento typ ostria na svojich európskych/amerických nožoch alebo moderných ázijských nožoch, nabrúste ho v 1. fáze (pozri stranu 6), kým sa pozdĺž ostria nevytvorí otrep. Potom prejdite priamo na 3. fázu a urobte tam dva alebo tri páry ťahov.

Pre zachovanie tohto typu ostria, keď je potrebné nôž nabrúsiť, použite 3. krok iba na jedno alebo dve nabrúsenia. Potom sa vráťte do 1. kroku na jedno potiahnutie v každom z ľavých a pravých otvorov a potom sa vráťte priamo do 3. kroku. V 1. kroku neprebrúste.

PRE ZVER A RYBY

Optimálnu chuť uvarenej hydiny možno vo všeobecnosti dosiahnuť použitím 2. fázy, po ktorej nasleduje 3. fáza. (Obrázok 11c). Pre surovú hydinu môže byť vhodnejšia 1. fáza, po ktorej nasleduje 3. fáza, ako je opísané vyššie.

Na filetovanie rýb použite tenkú, ale pevnú čepeľ nabrúsenú v 2. a 3. kroku.

POSTUP BRÚSENIA ZÚBKOVANÝCH ČEPEĽOV Zúbkované čepele sú podobné

pílovým listom s vrúbkovanými priehlbkami a radom špicatých zubov. Pri bežnom používaní vykonávajú špicaté zuby väčšinu rezu.



Obrázok 12. Na brúsenie zúbkovaných nožov používajte iba fázu 3.



Obrázok 13. Používajte orovnávače nástroje striedmo (pokyny nájdete na nasledujúcej strane).

V Chef'sChoice® Model 15 je možné brúsiť zúbkované čepele všetkých typov. Používajte však iba fázu 3 (obrázok 12), ktorá naostrí zuby zúbkovania a vytvorí mikročepele pozdĺž okraja týchto zubov. Vo všeobecnosti postačí päť (5) až desať (10) párov striedavých ťahov v fáze 3. Ak je nôž veľmi tupý, bude potrebných viac ťahov. Ak je ostrie noža používaním vážne poškodené, vykonajte jeden rýchly ťah (2-3 sekundy pre 8" čepeľ) v každom z pravého a ľavého otvoru v fáze 2 a potom vykonajte sériu ťahov v fáze 3, striedavo pravý a ľavý otvor. Nadmerné používanie fázy 2 odstráni pozdĺž okraja viac kovu, ako je potrebné na naostrenie zubov.

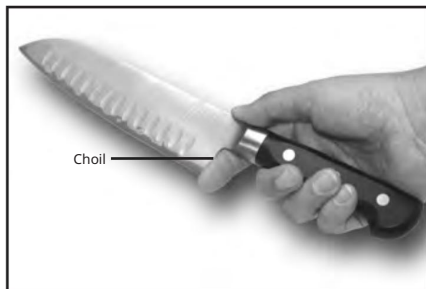
Keďže zúbkované čepele majú štruktúru podobnú píle, hrany sa nikdy nebudú zdať také „ostré“ ako hrana noža s rovným ostrím. Ich štruktúra podobná zubom však môže byť užitočná – napríklad na pretrhnutie šupky na tvrdých chrumkavých potravinách a na preniknutie do iných materiálov, ako je kartón.

OPRAVOVANIE LEŠTIACICH/ČISTIACICH KOTÚČOV – FÁZA 3 Model 15 je

vybavený zabudovaným systémom na manuálne čistenie/opravovanie leštiacich/čistiacich kotúčov v fáze 3. V prípade, že sa tieto kotúče zašpinia masťou, jedlom alebo nečistotami z brúsenia, je možné ich vyčistiť a pretvarovať aktiváciou manuálnej páky na zadnej strane brúsky. Táto páka sa nachádza vo výklenku, ako je znázornené na obrázku 13, v ľavom dolnom rohu, keď ste otočení k zadnej strane brúsky. Ak chcete aktivovať čistiaci/opravovací nástroj, uistite sa, že je napájanie zapnuté, a jednoducho stlačte malú páčku vo výklenku doprava, podržte ju približne 3 – 4 sekundy a potom stlačte doľava a opakujte 3 – 4 sekundy. Keď sa páka pohne jedným smerom, opravovací nástroj vyčistí a pretvaruje aktívny povrch jedného leštiaceho/čistiaceho kotúča. Pohybom spodného kotúča v opačnom smere vyčistíte druhý kotúč.

Tento mechanizmus čistenia/oprávky použite iba vtedy, ak sú biele kotúče Stage 3 výrazne stmavnuté a keď sa zdá, že Stage 3 už dobre neleští/neopravňuje. Použitie tohto nástroja odstraňuje materiál z povrchu kotúčov Stage 3, a preto pri nadmernom používaní zbytočne odstráni príliš veľa abrazívneho povrchu – čím sa kotúče predčasne opotrebojú. Ak k tomu dôjde, bude potrebná výmena kotúčov vo výrobe. Ak si nože pravidelne čistíte pred brúsením, možno budete musieť kotúče Stage 3 čistiť alebo oprávať menej ako raz ročne.

- brúsením alebo opätovným brúsením vždy odstráňte všetky zvyšky jedla, tuku a cudzích materiálov z povrchov čepeľí. Ak sú silne znečistené, použite na čistenie čistiaci prostriedok a vodu.
- Niektoré súčasné ázijské nože a čepele typu Granton majú jamky a niektoré súčasné a tradičné ázijské čepele sú vyrobené z vrstvenej damaškovej ocele. Všetky by sa mali brúsiť podľa týchto pokynov v závislosti od toho, či ide o súčasný štýl noža (dve fazety) alebo tradičnú ázijskú čepeľ s jednou fazetou.
 - Vždy ťahajte čepele odporúčanou rýchlosťou a konštantnou rýchlosťou po celej dĺžke čepele. Nikdy neprerušujte ani nezastavujte pohyb čepele, keď je v kontakte s brúsnyimi kotúčmi.
 - Pre dosiahnutie najlepších výsledkov a predĺženie životnosti vašich nožov starostlivo dodržiavajte podrobné postupy pre každý typ čepele. Poradie ostrenia je obzvlášť dôležité pri jednostranných tradičných ázijských čepeliach.
 - Ostrie čepele noža by počas brúsenia malo zostať v kontakte s brúsnyimi kotúčmi, keď sa nôž vyťahuje z vodiacej drážky. Ak chcete nabrúsiť čepeľ blízko špičky zakrivenej čepele, mierne zdvihnite rukoväť, keď sa približujete k špičke čepele, ale len toľko, aby ostrie počas brúsenia udržiavalo početný kontakt s honovacím alebo tangerovým kotúčom.
 - Ak chcete zvýšiť svoju zručnosť v používaní modelu Chef'sChoice® 15, naučte sa, ako rozpoznáť otrepy pozdĺž hrany (ako je popísané na strane 6). Aj keď možno dokážete dobre nabrúsiť



Obrázok 14. Ak má vaša čepeľ výrazné zhrubnutie, môže byť užitočné umiestniť pri brúsení prst za ňu, ako je znázornené.



Obrázok 15. Vložte ukazovák, ako je znázornené, za čepeľ, keď sa nôž vkladá do brúsneho otvoru (pozri návrh 8.).



Obrázok 16. Odstránenie krytu pod základňou na vyčistenie kovového prachu. (Pozri časť Bežná údržba)

- Bez použitia tejto techniky je to najlepší a najrýchlejší spôsob, ako zistiť, či ste v predbežných krokoch dostatočne nabrúsili. To vám pomôže vyhnúť sa preostreniu a zabezpečiť neuveriteľne ostré hrany zakaždým. Odrezanie paradajky alebo kusu papiera je pohodlný spôsob kontroly konečnej ostrosti čepele.
7. Pri brúsení používajte iba mierny tlak smerom nadol – len toľko, aby ste bezpečne zaistili kontakt s brúsny kotúčom.
 8. Ak má váš nôž výrazne zarezaný nôž, môže byť užitočné umiestniť ukazovák do zarezu alebo tesne zaň (pozri obrázky 14 a 15) pri vkladaní čepele do brúsky. Váš prst môže slúžiť ako „doraz“ a zabrániť vám v zasunutí čepele tak ďaleko, aby sa oblasť zarezu zachytila o prednú dorazovú lištu brúsky pri vytáhaní čepele. Trocha cviku vám pomôže zdokonaľiť túto techniku. Pri vkladaní čepele nechajte prst kĺzať po prednej časti brúsky.
 9. Pri správnom použití zistíte, že môžete nabrúsiť celú čepeľ s presnosťou do 3 mm od podpery alebo rukoväte brúsky. Toto je hlavná výhoda modelu Chef'sChoice® Model 15 v porovnaní s inými metódami ostrenia – obzvlášť dôležité pri brúsení kuchárskych nožov, kde potrebujete nabrúsiť celú dĺžku čepele, aby sa zachovalo zakrivenie ostria. Ak majú vaše kuchárske nože ťažkú, hrubú podperu v blízkosti rukoväte siahajúcu až k hrane, komerčný brúsik môže upraviť alebo odstrániť spodnú časť podpery tak, aby neprekážala pri ostrení, čo vám umožní nabrúsiť celú dĺžku čepele.
 10. Leštiace kotúče v 3. fáze sú navrhnuté tak, aby vydržali roky používania, ich životnosť však môžete maximalizovať pravidelnou úpravou spôsobu brúsenia v 2. fáze. Hrot, ktorý vznikne v 2. fáze, mierne opotrebuje leštiaci kotúč, s ktorým sa prvýkrát dotkne v 3. fáze. Posledný ťah v 2. fáze upravte tak, že niekedy posledný ťah vykonáte na ľavom kotúči a inokedy dokončíte na pravom kotúči v 2. fáze.
 11. Nepokúšajte sa použiť tento brúsny nástroj na brúsenie keramických nožov ani nožníc.

BEŽNÁ ÚDRŽBA Pohyblivé časti,

motor, ložiská ani brúsne plochy nie sú potrebné na mazanie.

Na abrazíva nie je potrebná voda. Vonkajšiu časť brúsky je možné očistiť opatrným utretím mäkkou vlhkou handričkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky ani abrazíva.

Približne raz ročne podľa potreby by ste mali odstrániť kovový prach, ktorý sa nahromadí vo vnútri brúsky pri opakovanom brúsení. Odstráňte malý obdĺžnikový čistiaci kryt (obrázok 16), ktorý zakrýva otvor na spodnej strane brúsky. Na magnetu pripevnenom k vnútornej strane krytu nájdete kovové častice. Nahromadené piliny z magnetu jednoducho zotrite alebo oprášte papierovou utierkou alebo zubnou kefkou a kryt znova vložte do otvoru. Ak sa vytvorilo väčšie množstvo kovu alebo iného prachu, môžete zvyšný prach vytrasiť cez spodný otvor po odstránení krytu. Po vyčistení kryt bezpečne nasadte späť s magnetom.

SERVIS V

prípade potreby pozáručného servisu vráťte brúsku do továrne EdgeCraft, kde je možné odhadnúť náklady na opravu pred jej vykonaním. Mimo USA kontaktujte svojho predajcu alebo národného distribútora.

Na samostatnom hárku vo vnútri krabice uveďte svoju spätnú adresu, telefónne číslo (cez deň) a stručný popis problému alebo poškodenia. Uchovajte si potvrdenie o odoslaní ako dôkaz o odoslaní a ako vašu ochranu pred stratou zásielky.

Pošlite svoj strúhadlo (poistené a s uhradeným poštovým) na adresu:

Spoločnosť EdgeCraft
Southwood Road 825
Avondale, PA 19311

Zákaznícky servis (800) 342-3255 alebo (610) 268-0500



EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

Zostavené v USA

www.chefschoice.com

Tento produkt môže byť chránený jedným alebo viacerými patentmi spoločnosti EdgeCraft a/alebo patentmi, ktorých schválenie je v štádiu schvaľovania, ako je vyznačené na produkte. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® a celkový dizajn tohto produktu sú registrované ochranné známky spoločnosti EdgeCraft Corporation.

Zodpovedá norme UL 982

Certifikované podľa normy CAN/CSA C22.2 č. 64

Certifikované podľa noriem EN 60335-1, EN60335-2, EN55014-1+Ai, EN 61000-3-2, EN61000-3-3