

JÓL VÁLASZTOTTÁL

A Chef'sChoice® Chef'sChoice® Model 15 a világ első élezője kifejezetten a rendkívül éles és hatékony Trizor® él létrehozására tervezték háztartási evőeszközök.

A Trizor® él a Chef'sChoice® tripla kiemelkedő éltartósságát biztosítja ferde élt, miközben a fő élfelületek mindegyikét 14 fokban (összesen 28°-ban) alakítjuk ki egy olyan élesség, amelyet a kézművesek életüket szenteltek a kézi élezéshez szükséges készségek fejlesztésére ennek a minőségnek az élei.

A TRIZOR ÉLÉNEK MEGÉRTÉSE

A Trizor® dizájn több, egymás után finomabb szemcséjű gyémánt csiszolóanyagot használ a formázáshoz a fazettákat egy módosított gótikus ívbe alakítja, hogy olyan élt hozzon létre, amely növeli az erőt, a tartósságot, és élesség. A Trizor® él háromlépéses élezéssel, csiszolással és csiszolással készül folyamat, de a fő élszög 14°-ra van beállítva (lásd az 1. ábrát) a nagyobb élesség és könnyed használat. Értékelné fogja a csökkentett vágási erőfeszítést és a megnövelt élességet. Ne feledje, hogy az él élesebb lesz, mint amire számított.

ISMERKEDÉS A CHEF'SCHOICE® MODELLVEL 15

A Chef'sChoice® Model 15 (lásd az 1. ábrát) egy háromlépcsős élező 100% gyémánttal csiszolóanyagokat az első két szakaszban az él élesítéséhez és csiszolásához, majd a 3. szakaszban a Chef'sChoice® szabadalmaztatott eltávolító/polírozó korongokkal, hogy elképesztően éles él. Könnyen átalakíthatja bármelyik háztartási kését, amely helyreállítható gyári újszerű állapota percek alatt.

Minden hagyományos, ferde kés, mint például a sashimi kés, különös gondosságot igényel

elsősorban az él egyik oldalán kell élesíteni. Meg fogja találni, hogy élesíteni is tudja fogazott pengék a Chef'sChoice® Model 15-tel a speciális utasítások követésével szerepel a 10. oldalon.

A Chef'sChoice® Model 15 megtartja a népszerű EdgeSelect® funkciót, amelyet Chef'sChoice®, amely lehetővé teszi, hogy minden kését a tervezett felhasználásnak megfelelően élessen, mint például az ínycsont ételek elkészítése, vágás, vad vagy hal öltöztetése. A három szakaszok különböző szekvenciákban használhatók, például, hogy akár egy elképesztően éles, sima csiszolt él a könnyed vágáshoz, vagy egy kiváló minőségű

maradék "harapás" – ideális rostos ételek, húсок, száras zöldségek vágásához vagy öntethez

játszma, meccs. Ezt a funkciót a következő részben ismertetjük részletesen.

A Chef'sChoice® Model 15 kézi működtetésű gyémánt kötözőrendszerrel van felszerelve

amely szükség esetén használható felgyülemlett élelmiszer vagy élezési törmelék tisztítására

Fogantyú (handle)

Bolster

Sarok (heel)

Él (edge)

Tipp (tip)



Figure 1. The Model 15 Knife Sharpener.

1. ábra A 15-ös modell késélező.

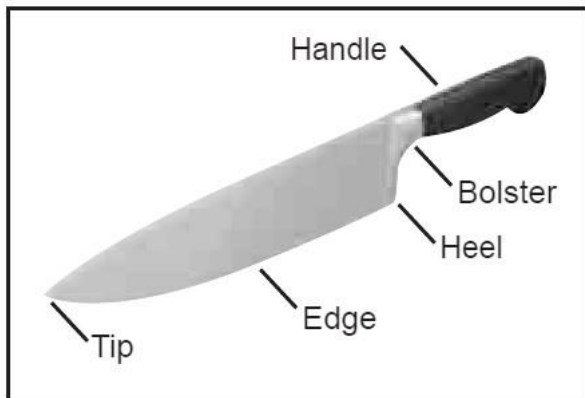


Figure 2. A typical kitchen knife.

2. ábra. Tipikus konyhai kés.

az ultrafinom csiszoló Stage 3 polírozó/koptató tárcsák felületéről. Mi erősen szorgalmazza, hogy mindig alaposan tisztítsa meg a késeket, mielőtt élesítené azokat. Hacsak te nem

erős használója az élezőnek, akkor hónapokig vagy akár egy évig is képes lesz élezni, ill

még mielőtt fel kell öltöztetnie a simító/polírozó korongokat. Csak akkor, ha megkülönböztetést érzékel

a polírozás hatékonyságának csökkenése a 3. szakaszban, szükség van-e ennek a kényelmes funkciónak a használatára

a 10. oldalon leírva.

Soha ne működtesse az élezőt hátulról. Csak elegendő lefelé irányuló nyomást használjon

élezéskor, hogy biztosítsa a penge élének egyenletes és egyenletes érintkezését a csiszolókorongok minden löketnél. (Lásd: 5. javaslat, 11. oldal). További nyomás az szükségtelen, és nem gyorsítja fel az élezési folyamatot. Kerülje a túlzott bevágást

a műanyag burkolat. A házba való véletlen vágás azonban nem működik megfelelően az élező ütőműveletei miatt, vagy károsíthatja a szélét.

Próbálja ki az élezőt, mielőtt bekapcsolja az élezőt. Csúsztassa a kést

simán helyezze a pengét a bal oldali részbe az 1. szakasz bal oldali szögvezetője és a műanyag között

kést tartó rugó. Ne csavarja meg a kést. Mozgassa lefelé a pengét a nyílásban, amíg nem érzi

érintkezik a gyémánt koronggal. Húzza maga felé, miközben közeledik, kissé megemelve a fogantyút

a borraaló. Ez a gyakorló húzás érezni fogja a rugó feszültségét. Vegye ki a kést és olvassa el az alábbi, az élezni kívánt kés típusára vonatkozó utasításokat.

HOGYAN KÉSZÍTSÜK EL A TRIZOR EDGE ON EURO/AMERIKAI ÉS KORTÁRS ÁZSIAI KÉSEK

KEZDJEN EL AZ ÉLESÍTÉSI SZAKASZBAN

Kapcsolja BE a tápellátást, és húzza át a pengét a bal oldali nyíláson keresztül (4. ábra), majd

az 1. szakasz jobb oldali nyílásán keresztül, a bal és a jobb oldali nyílásokat váltakozó húzással. (Kb

3-4 másodperc egy 5" hosszú penge minden egyes húzásához). Amikor először élez egy európai ill.

Amerikai késnél akár 20 pár húzásra is szükség lehet ahhoz, hogy egy vékony penge élét teljesen megdöntse.

A vastagabb pengék több húzást igényelnek. Ellenőrizze, hogy van-e sorja az alábbiak szerint, és folytassa

hogy szükség esetén több húzást hajtson végre, hogy kis sorját képezzen a penge teljes hosszában.

Ha egy korabeli ázsiai pengét élez (amely valószínűleg meg van élezve

korábban 15 fokban) azt tapasztalhatja, hogy csak néhány (1-2) pár váltakozó húzás

(váltakozó bal és jobb nyílások) szükséges lesz a sorja kialakításához. Ne élesítse túl.

Ha a penge teljes hosszában sorja keletkezett, folytassa a 2. szakasszal.

A SOJA ÉSZLELÉSE

A sorja jelenlétének megerősítéséhez (lásd a 4. ábrát) óvatosan mozgassa a mutatóujját a

éle a képen látható irányban. Ne mozgassa az ujját a széle mentén – a vágás elkerülése érdekében

a te ujjad. Ha az utolsó húzás a jobb oldali nyílásban történt, a sorja csak a jobb oldalon jelenik meg

a pengét úgy, ahogyan általában tartja, és fordítva. A sorja, ha jelen van, olyan érzés, mint a

az él durva és hajlított kiterjesztése; az él másik oldala nagyon sima

összehasonlítva. Ha nincs sorja, folytassa az élezést az 1. szakaszban, váltakozva balra és

jobb réseket, amíg a teljes sorja ki nem alakul. Ha a penge teljes hosszában sorja van

folytassa az alábbiak szerint a 2. szakaszig.

HÍSZOLÁS A 2. SZAKASZBAN

Végezzen körülbelül 1 vagy 2 pár húzást a 2. szakaszon keresztül (5. ábra), felváltva minden húzást a bal oldalon.

és jobb nyílások. Körülbelül 3 másodpercet vesz igénybe egy 5 hüvelyk (12 cm) hosszú penge minden egyes húzásához.

Ellenőrizze, hogy nincs-e sorja, mielőtt továbblép a 3. szakaszhoz. Ha szükséges, végezzen további pár húzást

sorja kialakítása a penge teljes hosszában, mielőtt továbblép a 3. szakaszba.

A SZÉL LETÖRÍTÉSE/POLOROZÁSA A 3. SZAKASZBAN

Húzza át a pengét a 3. szakasz bal oldali nyílásán (lásd 6. ábra), majd a jobb oldalon

A 3. szakasz nyílása. Végezzen 3 pár húzást, felváltva mindegyik húzást a bal és a jobb oldali résben. te

körülbelül 3-4 másodpercet vesz igénybe minden egyes húzás egy 5 hüvelyk (12 cm) hosszú penge esetében.

Ezután végezzen 2 pár váltakozó gyorsabb húzást ebben a szakaszban, húzásonként körülbelül 1 másodpercig a

5 hüvelykes (12 cm) penge a szélek végső polírozására.

Ellenőrizze a penge élességét. Az élesebb él érdekében végezzen még néhány pár gyors húzást és

ellenőrizze az élességet.

A HAGYOMÁNY ÉLESÍTÉSE (EGYKÉPES) JAPÁN KÉS

A hagyományos japán kések, mint például az itt látható sashimi kések egyoldalasak és

van egy nagy gyári ferde a penge elülső oldalán. Nagyszámú

az ilyen típusú kések gyártói széles körben használják a sashimi készítéséhez. A gyári ferde

(A ferde) általában körülbelül 10 fokban köszörülnek, de vannak kivételek és ez

a szög nincs szabványosítva a gyárakban. A hagyományos japán kések és

a vágóélek részletes felépítése is gyártónként nagyon eltérő

a következő azonban van néhány hasonlóság. A vágóél egy kis primerből áll

fazetta a penge elülső oldalán a nagy ferde alatt és egy sokkal kisebb másodlagos

mikrofacet a hátsó arc mentén. Általában a hátsó oldali mikrofelület jól látható

csak kézi nagyítóval. A hátlap gyárilag laposra van köszörülve, vagy gyakrabban

enyhén üreges csiszolással biztosítja, hogy ott hatékony mikrofelületet lehessen kialakítani

a vágóél része. A szabványosítás hiánya miatt a manuális megközelítés

Ázsiában ezeknek a késeknek az élezése nehéznek, fáradságosnak és időigényesnek bizonyult.

A Chef'sChoice® Model 15-öt úgy tervezték, hogy minden hagyományos ázsiai pengét élesítsen

gyári minőségű élt hozzon létre.

Mielőtt elkezdené egy hagyományos penge élezését, alaposan vizsgálja meg a megerősítés érdekében

hogyan rendelkezik-e a hagyományos egyszögű lapáttal, és hogyan megtudja, rendelkezik-e a

jobb vagy balkezes típus. Fontos, hogy gondosan kövesse az élezést

eljárást és sorrendet az alábbiakban leírtak szerint az optimális él elérése érdekében a hagyományos pengéd.

Még egyszer ellenőrizze, hogy a penge melyik oldalán van a nagy gyári ferde A. Tartsa be a pengét

a kezét (mint amikor vágáskor), és ha a nagy gyári ferde a jobb oldalon van

a penge, a penge jobbkezes. A jobbkezes pengéknél kezdje el az élezést a

A 2. szakasz bal oldali nyílása úgy, hogy csak a perem ferde oldala (jobb oldala) érintkezzen a

hónoló kerék.

1. LÉPÉS

A 2. SZAKASZBAN KEZDJE EL A HAGYOMÁNYOS JAPÁN KÉSEK ÍSZOLÁSÁT

(JOBKBkezes pengék)

Ebben a példában, amely feltételezi, hogy a hagyományos penge jobbkezes, csiszolnia kell

csak a 2. szakasz bal oldali nyílásában (lásd a 7. ábrát). Az elvégzendő húzások száma

az A ferde gyári szögétől és attól, hogy a penge milyen unalmas lehet.

Öt (5)-tíz (10) húzást végezzen csak a 2. szakasz bal oldali nyílásában, majd ellenőrizze, nincs-e sorja

a pengeél hátsó oldala mentén. (A 2. szakaszban létrehozott sorja kicsi lesz, de könnyen

nemez a 4. ábrán látható módon. Győződjön meg arról, hogy a sorja a teljes hosszában jelen van

él. Ha nincs sorja, vagy csak részleges sorja van, folytassa a további húzásokat

egyszerre körülbelül öt (5) nyílást hagyott el, és minden öt (5) húzásból álló csoport után ellenőrizze, hogy nincs-e sorja. Ban ben

általános 20-30 teljes húzás a bal résben elegendő egy sorja emeléséhez; nem valószínű

több mint 50 bal oldali réshúzást kell megtennie a sorja létrehozásához. Ha a sorja megerősítést nyert, folytassa a következővel

2. lépés.

-

2. LÉPÉS

A VÉGSŐ SZÉL LETÖRÍTÉSE/POLOROZÁSA

A HAGYOMÁNYOS JAPÁN BLEDÉN A 3. SZAKASZBAN

(JOBBKÉZES KÉS)

a. Végezzen öt (5) szabályos 3-4 másodperces húzást csak a 3. szakasz bal oldali nyílásában (8. ábra)

majd az alábbiak szerint távolítsa el a sorját:

b. Végezzen egy (1) szabályos behúzást a 3. szakasz jobb oldali nyílásában az él hátsó oldalán.

c. Végezzen néhány gyors húzást (egy [1] másodpercenként) a 3. szakasz bal oldali nyílásában.

d. Végezzen egy (1) gyors húzást a 3. szakasz jobb oldali nyílásában.

Egy vékony papírlap segítségével alaposan ellenőrizze a penge élességét. A penge legyen

borotvaéles. Ha nem borotvaéles, ismétlje meg a fenti 3c és 3d lépéseket, és ellenőrizze újra a pengét az élesség szempontjából.

MEGJEGYZÉS: Ha a hagyományos penge túlságosan elhasználódott, vagy ha a széle töredezett és szabálytalan

használhatja az 1. szakasz bal oldali nyílását az él felújítására. Csak a bal oldali nyílást használja (jobbra

kézi pengék). Végezzen annyi húzást, amennyi szükséges a sima, egyenletes él helyreállításához

vonal. Használjon fekete filctollat a fazetta megjelölésére, és kövesse az élezés folyamatát az él mentén

amíg az élvonal vissza nem áll. Ezután folytassa a 2. és 3. szakaszban a 8. oldalon és ebben leírtak szerint

ugyanaz az oldal fent.

A HAGYOMÁNYOS JAPÁN PENGE ÚJRAÉSZÍTÉSE (JOBBSZEZES)

Általánosságban elmondható, hogy gyorsan újraélesedhet, ha követi a következő sorrendet

2. lépés az előző részben. Ismételje meg ezt, ha szükséges, hogy borotvaéles élt kapjon.

Ha csak a 3. szakaszban végez újraélezést, akkor nem alakul ki éles él, vagy ha az él már volt

jelentősen eltompult, újra kell csiszolnia az élt a 2. szakaszban. Csak a bal oldali nyílást használja

Általában úgy találja, hogy körülbelül öt (5) újrahónolási húzás elegendő

2. szakasz. Minden esetben alakítson ki egy sorját, mielőtt visszatérne a 3. szakaszba. Fejezze be az élt

3. szakasz a 3a, b, c, d lépést követően.

HAGYOMÁNYOS balkezes pengék élezése

A balkezes pengéknél az eljárás hasonló a jobb oldali pengékhez

kézi pengék a fent leírtak szerint – Kivéve, hogy a használandó nyílások minden esetben fel vannak cserélve.

Ahol a jobbkezes pengék élezése csak a bal oldali nyílás használatát teszi szükségessé,

csak a jobb oldali nyílást használja balkezes penge élezésekor. Hasonlóképpen használja a

bal oldali nyílás, ahol a jobbkezes utasítások a jobb oldali nyílás használatát írják elő.-

AZ EDGESELECT® FUNKCIÓ –

A KÉSÉL OPTIMALIZÁLÁSA MINDEN FELHASZNÁLÁSHOZ

Az ínyenc séf értékelni fogja a The Model 15 kés egyedülálló képességét

élező a kés élének testreszabásához, hogy optimalizálja a teljesítményt minden egyes vágásnál

feladat. Ezek az eljárások nem javasoltak a hagyományos ázsiai késekhez.

GOURMET ÉTEL ELKÉSZÍTÉSE:

(EURÓPAI, AMERIKAI ÉS KORTÁRS ÁZSIAI KÉSEK)

Ahol a legfinomabb és legsimább vágásokat részesítjük előnyben a sima, jelöletlen készítés érdekében

gyümölcs- vagy zöldségszeleteket, élesítse meg az 1. és 2. szakaszban a fent leírtak szerint, és készítse el

extra húzások a 3. szakaszon keresztül. Három vagy több pár gyors húzás minden egyes húzással váltakozva

A 3. szakasz bal és jobb oldali bővítőhelyei finomítják a harmadik oldalt, és rendkívül sima és

éles szélék, (9a. ábra) ideális az ínycsikakók számára.

A Gourmet él újraélezésekor minden alkalommal használja a 3. szakaszt (felváltva balra és jobbra

slot). Ha több újraélezés után túl sokáig tart az újraélezés, akkor gyorsíthat

a folyamatot úgy, hogy először a 2. szakaszban újraélesíti a részletezett eljárásokat követve, majd azután

Ezzel a módszerrel megőrzi a nagyon sima éleket és meghosszabbítja a

késeinek élete. Ez az eljárás a hagyományos élezőkkel ellentétben extra

hétköznapi éles késeket minden nap, miközben nagyon kevés fémet távolít el.

HÚSOKHOZ, SZÁFÖLTÖZŐKHEZ ÉS ERŐS SZÁLTÚ ANYAGOKHOZ

Vágásra, szántóföldi kikészítésre vagy rostos anyagok vágására előnyösnek találhatója

hogy az 1. szakaszban élesítsen – ezt közvetlenül követi a 3. szakasz. Ez kiélezett mikrofuvolákat hagy maga után

az él mindkét oldalához közeli fazetták mentén (9b. ábra), amelyek segítik a vágást olyan anyagokat.

Az ilyen típusú élek elkészítéséhez akár euro/amerikai késeihez, akár kortárs ázsiai késeihez

késeket, élesítse az 1. szakaszban (lásd 6. oldal), amíg sorja nem keletkezik a szélén. Akkor

lépjön közvetlenül a 3. szakaszba, és végezzen ott két vagy három pár húzást.

Az ilyen típusú élek megőrzéséhez, amikor a kést újra kell élezni, csak a 3. szakaszt használja

egy-két újraélezés. Ezután térjen vissza az 1. szakaszhoz egy-egy húzásra a bal és a

jobb oldali nyílásokat, majd térjen vissza közvetlenül a 3. szakaszhoz. Ne élesítse túl az 1. szakaszban.

VADÁHOZ ÉS HALÁHOZ

A főtt baromfi optimális éle általában a 2. szakasz használatával érhető el majd a 3. szakasz következik (9c. ábra). Nyers baromfi esetében az 1. szakasz, amelyet a 3. szakasz követ

a fent leírtak előnyösebbek lehetnek.

A halak filézéséhez használjon vékony, de erős pengét, amelyet a 2. és 3. szakaszban éleztek meg.

ELJÁRÁS A FOGAZOTT KÉSEK ÉLESÍTÉSÉRE

A fogazott pengék hasonlítanak a csipkés bemélyedésű fűrészlapokhoz és egy sor fűrészlaphoz

hegyes fogak. Normál használat során a hegyes fogak végzik a vágás nagy részét.

A The Chef'sChoice® Model 15 modellben minden típusú fogazott pengék élesíthetők.

csak a 3. szakaszt használja (10. ábra), amely kiélesíti a fogak fogait és kifejlődik mikropengéket e fogak széle mentén. Általában öt (5) tíz (10) pár

a váltakozó húzások a 3. szakaszban megfelelőek lesznek. Ha a kés nagyon tompa, több húzás történik

szükséges. Ha a kés éle súlyosan megsérült a használat során, tegyen egy gyors húzást

(2-3 másodperc egy 8"-os penge esetén) a 2. szakasz jobb és bal oldali nyílásaiban, majd készítsen egy

húzások sorozata a 3. szakaszban, váltakozva jobb és bal résekkel. A 2. szakasz túlzott használata azt eredményezi

távolítson el több fémet az él mentén, mint amennyi szükséges a fogak élesítéséhez.

Mivel a fogazott pengék fűrészszerű szerkezetek, az élek soha nem tűnnek olyanok "éles", mint egy egyenes élű kés éle. Fogszerű szerkezetük azonban lehet

hasznos – például a kemény, kérges ételek bőrének feltörésére és más anyagok behatolására

mint például a karton.

SZÜRÍTŐ/POLÍROZÓ TÁRCSÁK KEZELÉSE – 3. SZAKASZ

A Chef'sChoice® Model 15 beépített rendszerrel rendelkezik a kézi tisztításhoz/öltöztetéshez.

eltávolító/polírozó tárcsák a 3. szakaszban. Abban az esetben, ha ezek a tárcsák zsírral bemázosodnak,

élelmiszerek vagy élezési törmelékek, a kézikönyv működtetésével megtisztíthatók és újraformázhatók

kar az élező hátulján. Ez a kar az ábrán látható mélyedésben található

11 a bal alsó sarokban, ahogy az élező hátulja felé néz. A tisztítás elindításához/

öltözőeszköz, győződjön meg arról, hogy az áramellátás "BE" van kapcsolva, és egyszerűen nyomja meg a kis kart a mélyedésben

jobbra tartsa körülbelül 3-4 másodpercig, majd nyomja meg balra, és ismétlje meg 3-4 másodpercig.

Ha a kart egy irányba mozgatja, a kötszer megtisztítja és átformázza az aktív

egy simító/polírozó korong felülete. A kart ellenkező irányba mozgatva

tisztítsa meg a másik lemezt.

Csak akkor használja ezt a tisztító/ruházati mechanizmust, ha a Stage 3 fehér korongok erősen elsötétültek és

amikor úgy tűnik, hogy a 3. szakasz már nem simogatja/polírozza jól. Ezzel az eszközzel eltávolítja

anyagot a Stage 3 lemezek felületéről, és ezért ha túlzottan használják, akkor megtörténik

szükségtelenül távolítson el túl sokat a csiszolófelületből – elkopva a tárcsákat idő előtt. Ha ez megtörténik, a lemezek gyári cseréje válik szükségessé.

Ha rendszeresen tisztítja a késeket az élezés előtt, előfordulhat, hogy meg kell tisztítani vagy fel kell öltöztetni a kést

Stage 3 lemezek kevesebb, mint évente egyszer.

JAVASLATOK:

1. Mindig távolítson el minden ételt, zsírt és idegen anyagot a penge felületéről élezés vagy újraélezés. Ha erősen szennyezett, használjon mosószert és vizet a tisztításhoz.

2. Néhány korabeli ázsiai kés és Granton típusú penge gödrös és néhány

A modern és hagyományos ázsiai pengék réteges damaszkuszi acélból készülnek.

Minden

ezek közül ezeket az utasításoknak megfelelően kell élesíteni, kizárólag attól függően hogy a késstílus kortárs (kétoldalú) vagy hagyományos egylapos

Ázsiai penge.

3. A késeket mindig az ajánlott sebességgel és hosszban állandó sebességgel húzza a penge. Soha ne szakítsa meg vagy állítsa le a penge mozgását, ha érintkezik vele csiszolókorongok.

4. Gondosan kövesse az egyes pengékre vonatkozó részletes eljárásokat a legjobb eredmény elérése érdekében

meghosszabbítja késeinek élettartamát. Az élezési sorrend különösen fontos az egyoldalas hagyományos ázsiai pengékkel.

5. A kés élének élezés közben érintkezésben kell maradnia a csiszolókorongok, amikor a kést kihúzzák a vezetőrésből. A penge élezéséhez egy ívelt penge hegyéhez közel, kissé emelje fel a fogantyút, ahogy közeledik a hegyéhez

a penge, de csak annyira, hogy az élezés közben hallható maradjon érintkezzen a hónoló- vagy húzókoronggal.

6. A The Chef'sChoice® Model 15 modellel való jártasságának növelése érdekében tanulja meg, hogyan észlelhet

sorja a széle mentén (a 6. oldalon leírtak szerint). Miközben esetleg jól tud élezni anélkül, hogy ezt a technikát használná, ez a legjobb és leggyorsabb módja annak, hogy meghatározza, mikor van

kellően kihagyott az előzetes lépésekben. Ez segít elkerülni a túlélésedést és minden alkalommal hihetetlenül éles éleket biztosít. Paradicsom vagy papírdarab felvágása a

kényelmes módszer a kész pengeélesség ellenőrzésére.

7. Élezéskor csak enyhe lefelé irányuló nyomást használjon – csak annyit, hogy biztonságos legyen

érintkezzen a csiszolókoronggal.

8. Ha a késnek jelentős ütése van, akkor hasznos lehet a mutatóujja felhelyezése belül vagy közvetlenül mögötte (lásd a 12. és 13. ábrát), amikor behelyezi a pengét a élesítő. Az ujj „stopként” működhet, és megakadályozhatja, hogy így behelyezze a pengét

odáig, hogy a kihúzási terület megakadon az élező elülső ütközőjén

a penge. Egy kis gyakorlás segít tökéletesíteni ezt a technikát. Ahogy behelyezi a pengét

engedje le az ujját az élező elején.

9. Megfelelő használat esetén a teljes pengét meg tudja élezni 1/8"-en belül támaszték vagy az élező fogantyúja. Ez a The Chef'sChoice® modell egyik fő előnye

15 más élezési módokhoz képest – ez különösen fontos élezéskor szakácskések, ahol a teljes pengehosszban élezni kell a karbantartás érdekében az élvonal görbülete. Ha a szakács késeinek nehéz, vastag támasztéka van a közelében

A fogantyú a széléig nyúlik, a kereskedelemben kapható daráló módosíthatja vagy eltávolíthatja az alsót

része a támasztéknak, így nem zavarja az élezést, lehetővé téve ezt

élesítse meg a penge teljes hosszát.

10. A 3. szakasz csupaszító/polírozó tárcsáit úgy tervezték, hogy évekig használhatók legyenek,

azonban maximalizálhatja hasznos élettartamukat, ha időnként módosítja a élezési minta a 2. szakaszban. A 2. szakaszban kifejlesztett sorja enyhén koptatja a a korong lehúzása/polírozása, amely először érintkezik a 3. szakaszban. Változtassa meg az utolsó húzást a 2. szakaszban

néha az utolsó húzást a bal lemezen hajtja végre, máskor pedig a jobb oldalon fejezi be

2. szakasz lemeze.

11. Ne használja ezt az élezőt kerámia kések vagy olló élezésére.

NORMÁL KARBANTARTÁS

A mozgatáshoz NEM szükséges kenés

alkatrészek, motor, csapágyak vagy élezés

felületek. Nincs szükség vízre

csiszolóanyagok. Az élező külseje

gondos áttörléssel tisztítható a

puha nedves ruhát. Ne használjon tisztítószeret

vagy csiszolóanyagot.

Évente egyszer szükség szerint kell

távolítsa el a felhalmozódó fémport

az élező belsejében ismételt

élezések. Távolítsa el a kis téglalapot

tisztító burkolat (14. ábra), amely egy

nyílás az élező alsó oldalán.

Fémrészecskéket talál a

mágnes a fedél belsejéhez van rögzítve.

Egyszerűen dörzsölje le vagy kefélje le a mágnesről a felgyülemlett reszeléket papírtörlővel vagy

fogkefét, és helyezze vissza a fedelet a nyílásba. Ha nagyobb mennyiségű fém vagy egyéb

por keletkezett, az alján keresztül kirázhatja a maradék port

kinyílik a fedél eltávolításakor. Tisztítás után biztonságosan helyezze vissza a fedelet



mágnes a helyén.

SZOLGÁLTATÁS

Ha jótállás utáni szervizre van szükség, küldje vissza az élezőt az EdgeCraftnak gyár, ahol a javítás költsége a javítás megkezdése előtt megbecsülhető.

Az Egyesült Államokon kívül forduljon a kiskereskedőhöz vagy a nemzeti forgalmazóhoz.

Kérjük, adja meg visszaküldési címét, nappali telefonszámát és rövid leírását a problémát vagy sérülést egy külön lapon a dobozon belül. Őrizze meg a szállítási elismervényt

a szállítás bizonyítékeként, és védelmet nyújt a szállítmány elvesztése ellen.