

ChefsChoice[®]

Trizor[™] XV Ostříč nožů
EdgeSelect[®]—15° Úhel ostří



Přečtěte si tyto pokyny před použitím.
Je nezbytné, abyste dodržovali tyto
pokyny pro dosažení optimálních výsledků.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání elektrických spotřebičů by se vždy měly dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny. Každý uživatel by měl přečíst tuto příručku.
2. Aby se předešlo elektrickým nebezpečím, nevkládejte Chef'sChoice® Trizor XV™ Model 15 do vody nebo jiných kapalin.
3. Ujistěte se, že do Trizor XV™ Model 15 jsou vloženy pouze čisté čepele nožů.
4. Před použitím, před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním odpojte od zásuvky.
5. Vyhněte se kontaktu s pohyblivými částmi.
6. Nepoužívejte žádné zařízení s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, nebo po poruše zařízení, nebo pokud bylo zařízení jakýmkoli způsobem upuštěno nebo poškozeno.

Zákazníci v USA: Můžete vrátit svůj brousek do továrny EdgeCraft k servisu, kde může být odhadnuta cena opravy nebo elektrického či mechanického nastavení. Když je napájecí kabel tohoto zařízení poškozen, musí být vyměněn distributorem Chef'sChoice® nebo jiným kvalifikovaným servisem, aby se předešlo nebezpečí elektrického šoku.

Mimo USA: Prosím, vraťte svůj brousek svému místnímu distributorovi, kde může být odhadnuta cena opravy nebo elektrického či mechanického nastavení. Pokud je napájecí kabel tohoto zařízení poškozen, musí být vyměněn opravou službou určenou výrobcem, protože jsou potřebné speciální nástroje. Prosím, konzultujte svého distributora Chef'sChoice®.

7. **OPATRNĚ!** Toto zařízení může být vybaveno polarizovanou napájecí zástrčkou (jednačepele je širší než druhá). Aby se snížilo riziko elektrického šoku, tato zástrčka se vejde dopolarizované zásuvky pouze jedním způsobem. Pokud zástrčka nepasuje úplně do zásuvky, otočte zástrčku. Pokud stále nepasuje, kontakt je kvalifikovaného elektrikáře. Neměňte zástrčku žádným způsobem.
8. Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno společností EdgeCraft Corporation, může způsobit požár, elektrický šok nebo zranění.
9. Model 15 Chef'sChoice® Trizor XV™ je navržen pro ostření amerických, evropských a asijských nožů. Nepokoušejte se ostřit nůžky, čepele seker nebo jakoukoli čepel, která se nevejde volně do slotů.
 10. Nenechte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu ani se dotýkat horkých povrchů.
 11. Když je v poloze „ON“ (červený záblesk na spínači je viditelný, když je „ON“), musí být **ostříč Chef'sChoice® vždy na stabilním pultu nebo stole.**
12. **UPOZORNĚNÍ: NOŽE SPRÁVNĚ OSTŘENÉ NA VAŠEM MODELU TRIZOR XV™ MODEL 15 BUDOU OSTŘEJŠÍ, NEŽ OČEKÁVÁTE. ABYSTE SE VYHNULI ZRANĚNÍ, POUŽÍVEJTE A ZACHÁZEJTE S NIMI S EXTREMNÍ OPATRNOSTÍ. NEŘEŽTE SMĚREM K ŽÁDNÉ ČÁSTI SVÝCH PRSTŮ, RUKOU NEBO TĚLA. NEBĚHEJTE PRSTEM PO OKRAJI. ULOŽTE BEZPEČNÝM ZPŮSOBEM.**
13. Nepoužívejte venku.
14. Blízký dohled je nezbytný, když je jakýkoli spotřebič používán dětmi nebo osobami se zdravotním postižením.
15. Nepoužívejte oleje na broušení, vodu ani žádné jiné mazivo s modelem Trizor XV™ Model 15.
16. Pouze pro domácí použití.
17. **ULOŽTE TYTO INSTRUKCE.**

UDĚLALI JSTE DOBROU VOLBU

Ostříčka Trizor XV™ Model 15 od Chef'sChoice® je první ostříčka na světě navržena speciálně k vytvoření mimořádně ostrého a účinného Trizor™XV, ostří na všech domácích nožích. Nyní si můžete užívat nože, které krájí s ohromující lehkostí, a přitom mají odolnost proslulého ostří Trizor®.

Ostří Trizor XV™ vám poskytuje vynikající odolnost ostří nožů Chef'sChoice® s trojitým zkosením Trizor®. Každé z hlavních ploch ostří pod úhlem 15 stupňů (30° celkem) pro ostrost, která se vyrovná nejlepším asijským nožům. Asijská řemeslníci věnovali celý život rozvoji schopností potřebných k ručnímu ostření ostří této kvality. Nyní můžete s ostříčkou Trizor XV™ ostřit, vyleštit a nabrousit k dokonalosti během několika sekund.

Model 15 od Chef'sChoice® je navržen tak, aby umístil toto vynikající 15stupňové ostří Trizor XV™ na všechny vaše domácí nože, ať už jsou evropské, americké, japonské nebo jiných asijských stylů. Prakticky všechny evropské a americké domácí nože jsou z výroby ostřeny s plochami ostří pod úhlem 20 stupňů. Většina asijských nožů je však ostřena na 15° na každé straně ostří, což vytvořilo jejich pověst pro ostrost ostří.

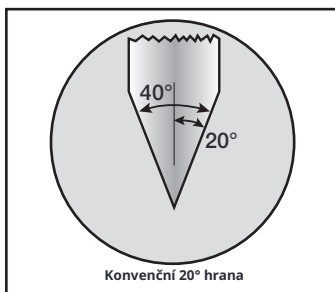
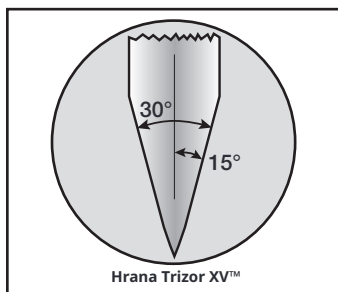
POCHOPENÍ OSTŘÍ TRIZOR XV™

Původní ostří Trizor®, inovace od Chef'sChoice®, je dlouho uznáváno pro svou vynikající ostrost a odolnost. Jeho jedinečnost je výsledkem trojitého zkosení designu každé ze dvou ploch ostří, které se setkávají a tvoří ostří.

Design Trizor® používá více diamantových abraziv s postupně jemnějšími zrny k tvarování ploch do modifikovaného gotického oblouku, aby vytvořil ostří, které má zvýšenou sílu, odolnost a ostrost. V původním ostří Trizor® je hlavní úhel ostří vytvořen pod úhlem 20 stupňů.

Nový Trizor XV™ nůž je také vyroben pomocí tříkrokového procesu ostření, leštění a vyleštění, ale hlavní úhel ostří je nastaven na 15° (viz obrázek 1) pro zvýšení ostroty a bezproblémové použití.

Oceníte snížené úsilí při krájení a zvýšenou ostrost. Pamatujte, že hrana bude ostřejší, než očekáváte.



Obrázek 1. Hrana Trizor® XV je ostřejší s přidáním odolnosti triple fazetové hrany.

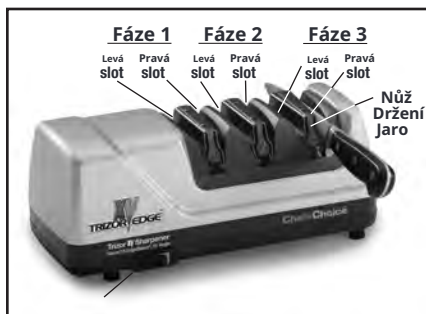
SEZNÁMENÍ S OSTRÍČEM TRIZOR XV™ – MODEL 15

Model 15, obrázek 2, je třífázový ostříč s 100% diamantovými abrazivy v prvních dvou fázích pro ostření a vyleštění hrany, následovaný ve fázi 3 proprietárními leštícími/polovacími díky Chef'sChoice® pro vytvoření ohromně ostré hrany. Snadno převedete jakýkoli z vašich domácích nožů na novou hranu Trizor XV™, 15 stupňů. Je velmi pravděpodobné, že všechny vaše konvenční kuchyňské nože, ať už evropské nebo americké značky, byly v průběhu let ostřeny na přibližně 20 stupňů. Pokud však máte nože v asijském designu, pravděpodobně byly ostřeny na 15 stupňů v továrně; tyto mohou být obnoveny do továrního stavu za pouhé minuty. Všechny tradiční jednofazetové asijské nože, jako jsou nože na sashimi, vyžadují zvláštní péči a musí být ostřeny především na jedné straně hrany. Všechny ostatní asijské čepele jsou ostřeny stejnými postupy jako nože evropských/amerických značek.

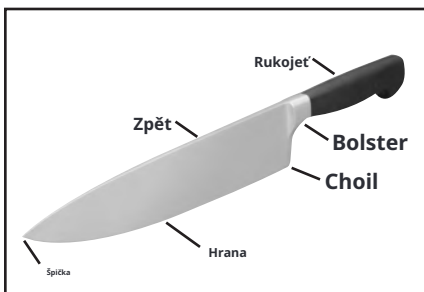
Najdete, že můžete také ostřit své zubaté nože pomocí Modelu 15 podle speciálních pokynů uvedených na stránce 12.

Model 15 si zachovává populární funkci EdgeSelect®, kterou zavedl Chef'sChoice®, která umožňuje ostřit každý nůž podle vašeho zamýšleného použití, jako je příprava gurmánských jídel, porážka, úprava zvěřiny nebo ryb. Tři fáze mohou být použity v různých sekvencích, například aby vám poskytl buď ohromně ostrý, hladký fasetový okraj pro beznámažové krájení, nebo jedens vybraným množstvím zbytkového „kousnutí“ – ideální pro krájení vláknitých potravin, mas, stalkových zelenin nebo úpravu zvěřiny. Tato funkce je podrobně popsána v následující části.

Model 15 je vybaven manuálně ovládaným diamantovým systémem úpravy, který může být použit, když je to nutné, k čištění jakýchkoli nahromaděných potravin nebo zbytků ostření z povrchu ultrajemných brusných disků fáze 3. Důrazně doporučujeme, abyste vždy důkladně vyčistili své nože před jejich ostřením. Pokud nejste intenzivní uživatel ostříče, budete moci ostřit po měsíce nebo dokonce rok nebo více, než budete muset upravit brusné/lesklé disky. Pouze pokud pocítíte výrazný pokles v účinnosti leštění ve fázi 3, je potřeba použít tuto pohodlnou funkci popsanou na stránce 13.



Obrázek 2. Ostříč nožů Model 15 Trizor XV.



Obrázek 3. Typický kuchyňský nůž.

Vzhledem k jejich těžkým a specializovaným designům čepelí nedoporučujeme Model 15 pro velmi silné evropské sekáčky nebo těžké lovecké nože s konkávními čepelmi. Tyto mohou být snadno ostřeny v modelech 120, 130, 2000 a 2100. Model 15 je ideální pro ostření asijských sekáčů a nožů na filetování ryb.

Nikdy neprovádějte broušení z zadní strany. Používejte jen dostatečný tlak směrem dolů při broušení, abyste zajistili rovnoměrný a konzistentní kontakt ostří s brusnými kotouči při každém tahu. (Viz Návrh 5, strana 14). Další tlak je zbytečný a nezrychlí proces broušení. Vyhněte se nadměrnému řezání do plastového pouzdra. Náhodné řezání do pouzdra však nebude mít funkční dopad na provoz broušení ani nepoškodí ostří.

Vyzkoušejte si cvičný tah broušením, než zapnete napájení. Plynule vložte čepel nože do levého slotu mezi levým úhlovým vodítkem Stupně 1 a plastovou pružinou na držení nože. Nenožte nůž. Posuňte čepel dolů ve slotu, dokud necítíte, že se dotýká diamantového kotouče. Potáhněte ji k sobě a mírně zvedněte rukojeť, když se blížíte k hrotu. Tento cvičný tah vám dá pocit pro napětí pružiny. Odstraňte nůž a přečtěte si následující pokyny specifické pro typ nože, který budete brousit.

JAK VYTVOŘIT HRANU TRIZOR XV™ NA EVROPSKÝCH/AMERICKÝCH A SOUČASNÝCH ASIJSKÝCH NOŽÍCH



Pokud máte nože evropských nebo amerických značek, je velmi snadné převést jejich hranu to hrany Trizor XV™ (15 stupňů). Postup uvedený zde platí stejně pro broušení současných asijských nožů. Hrana evropských/amerických a současných asijských nožů je identická v tom, že jsou broušeny na obou stranách hrany. Pokud máte jakékoli nejistoty ohledně typu asijských nožů, které chcete brousit, odkazujte na jejich deskripci na stranách 10 a 11. Prakticky všechny asijské nože jsou z výroby broušeny na 15 stupňů.

Abychom převedli z existující evropské/americké hrany na hranu Trizor XV™ nebo abychom brousili současné asijské nože, začněte s broušením Stupně 1 následujícím způsobem:

EVROPSKÉ/AMERICKÉ A SOUČASNÉ ASIJSKÉ NOŽE ZAČÍNÁJÍ V BROUŠENÍ STUPNĚ 1

Zapněte napájení a protáhněte délku čepele levým slotem (Obrázek 4) a poté pravým slotem Stupně 1, využívající levé a pravé sloty při střídavých tazích. (Trvá to asi 3-4 sekundy na každý tah 5" dlouhé čepele). **Poprvé, když brousíte evropský nebo Americký nůž může vyžadovat až 20 tahů, aby se plně přetvaroval okraj tenkého ostří.**

Silnější čepele budou vyžadovat více tahů. Zkontrolujte, zda se nevytvořil otřep, jak je popsáno níže, a pokračujte v provádění dalších tahů, pokud je to nutné, abyste vytvořili malý otřep po celé délce čepele.

Pokud ostříte současnou asijskou čepel (která pravděpodobně byla dříve ostřena na 15 stupňů), zjistíte, že k vytvoření otřepu bude potřeba pouze několik (1-2) párů střídavých tahů (střídavě levé a pravé sloty). Nepřehánějte to s ostřením. Jakmile vytvoříte otřep po celé délce čepele, přejděte na fázi 2.

DETEKCE OTŘEPU

Abychom potvrdili přítomnost otřepu (viz obrázek 5), pohybuje opatrně ukazováčkem po hraně ve směru, jak je znázorněno. Nepohybuje prstem podél hrany – abyste se vyhnuli pořezání prstu. Pokud byl poslední tah v pravém slotu, otřep se objeví pouze na pravé straně čepele, jak ji obvykle držíte, a naopak. Otřep, pokud je přítomen, se cítí jako drsný a ohnutý výstupek hrany; opačná strana hrany se ve srovnání cítí velmi hladce.

Pokud není otřep, pokračujte v ostření ve fázi 1, střídavě levé a pravé sloty, dokud se nevytvoří plný otřep. Když je otřep přítomen po celé délce čepele, pokračujte podle níže uvedeného postupu do fáze 2.

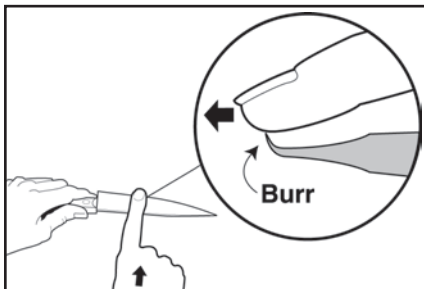
OSTŘENÍ VE FÁZI 2

Provedte asi 1 nebo 2 páry tahů ve fázi 2 (obrázek 6), střídavě každý tah v levých a pravých slotech. Na 5 palcové (12 cm) dlouhé čepeli věnujte každému tahu asi 3 sekundy.

Zkontrolujte přítomnost otřepu před přechodem do fáze 3. Pokud je to nutné, provedte další páry tahů, abyste vytvořili otřep po celé délce čepele, než přejdete do fáze 3.



Obrázek 4. Nejprve ostřete euroamerické a současné asijské nože ve fázi 1.



Obrázek 5. Když vytvoříte výrazný otřep podél hrany čepele, lze jej detekovat sklouznutím prstu po a od hrany. Pozor! Viz text.

OSTŘENÍ/LEŠTĚNÍ HRANY VE FÁZI 3

Provedte čepel skrze levý otvor Fáze 3 (viz Obrázek 7) a poté skrze pravý otvor Fáze 3. Provedte 3 páry tahů, přičemž každý tah střídavě provádějte v levém a pravém otvoru. Měli byste to zvládnout za přibližně 3 až 4 sekundy na každý tah pro čepel dlouhou 5 palců (12 cm).

Poté provedte 2 páry střídavých **rychlejších** tahů v této fázi, přibližně 1 sekundu na tah pro 5 čepel (12 cm), abyste na hraně nanесли konečné **leštění**.

Zkontrolujte čepel na ostrost. Pro ostřejší hranu proveďte ještě několik párů rychlých tahů a zkontrolujte ostrost.

OPĚTOVNÉ OSTŘENÍ EVROPSKÝCH/AMERICKÝCH A SOUČASNÝCH ASIJSKÝCH ČEPELÍ

Opětovně ostřete podle postupu Ostření/Leštění ve Fázi 3, jak bylo popsáno výše. V závislosti na použití byste měli být schopni ostřit na ostří jako břitva 3 a vícekrát pouze pomocí Fáze 3, než zjistíte, že je nutné znovu brousit ve Fázi 2. Brouste ve Fázi 2 pouze když zjistíte, že to trvá příliš dlouho nebo je potřeba příliš mnoho tahů ve Fázi 3, abyste přivedli hranu k ostří jako břitva. V takovém případě dodržujte sekvenci broušení a ostření/leštění ve Fázích 2 a 3 jak je popsáno výše.

OSTŘENÍ TRADIČNÍ (JEDNOSTRANNÉ) JAPONSKÉ ČEPELE



Tradiční japonské nože, jako je zde zobrazený nůž na sashimi, jsou jednostranné a mají velký tovární úhel (viz Úhel A, Obrázek 10c) na přední straně čepel. Existuje velké množství výrobců nožů tohoto typu, které se široce používají k přípravě sashimi. Tovární úhel (Úhel A) je běžně broušen přibližně na 10 stupňů, ale existují výjimky a tento úhel není ve výrobě standardizován. Designy



Obrázek 6. Broušení ve fázi 2 (levý slot).



Obrázek 7. Leštění/Polishing ve fázi 3.

tradičních japonských nožů a podrobná struktura řezných hran se také široce liší od jed noho výrobce k druhému, nicméně existují určité podobnosti. Řezná hrana se skládá z malé primární plochy na přední straně čepele pod velkým úhlem a mnohem menší sekundární mikroplochy podél zadní strany. Obvykle je zadní strana mikroplochy (Obrázek 10d) viditelná pouze s ručním zvětšovací sklem. Zadní strana je broušena plochá ve výřobě nebo častěji je mírně prohnutá, aby se zajistilo, že může být vytvořena účinná mikroplocha jako součást řezné hrany. Vzhledem k nedostatku standardizace se manuální přístup používaný k ostření těchto nožů v Asii ukázal jako obtížný, pracný a časově náročný. Ostříčka Chef'sChoice® Model 15 je navržena tak, aby ostřila všechny tradiční asijské čepele a vytvářela hrany ve kvalitě továrny.

Předtím, než začnete ostřit tradiční čepel, pečlivě ji prozkoumejte, abyste potvrdili, že máte tradiční jednostrannou čepel a abyste určili, zda máte pravou nebo levou verzi, jak je popsáno na stranách 10 a 11, Obrázek 10c. Je nezbytné, abyste pečlivě následovali postup a sekvenci ostření, jak je popsáno níže, abyste dosáhli optimální hrany na vaší tradiční čepeli.

Znovu potvrďte, která strana čepele má velký tovární úhel A. Držte čepel v ruce (jako když krájíte) a pokud je velký tovární úhel na pravé straně čepele, čepel je pravá. U pravých nožů začnete ostřit v levém slotu fáze 2, aby se pouze broušená strana (pravá strana) hrany dotýkala ostřicího kola.

KROK 1

ZAČNĚTE OSTŘIT TRADIČNÍ JAPONSKÉ NOŽE VE FÁZI 2 (PRAVÉ ČEPELE)

V tomto příkladu, který předpokládá, že vaše tradiční čepel je pravá, musíte ostřit pouze v levém slotu fáze 2 (viz obrázek 8). Počet tahů, které musíte provést, závisí na úhlu z výroby na fazetě A (obrázek 10c a 10d) a na tom, jak tupá může být vaše čepel.

Provedte pět (5) až deset (10) tahů pouze v levém slotu fáze 2 a poté zkontrolujte, zda je na zadní straně čepele otřep. (Otřep vytvořený ve fázi 2 bude malý, ale



Obrázek 8. Ostření pravé tradiční japonské nože ve fázi 2.



Obrázek 9. Leštění/tření tradičního japonského nože ve fázi 3.

snadno cítit, jak je znázorněno na obrázku 5. Ujistěte se, že otřep je přítomen po celé délce ostří. Pokud není otřep nebo je pouze částečný otřep, pokračujte v provádění dalších tahů, všechny v levém slotu, asi pět (5) najednou a po každé skupině pěti (5) tahů zkontrolujte, zda je otřep. Obecně bude 20-30 celkových tahů v levém slotu dostatečné k vytvoření otřepu; je nepravděpodobné, že by bylo potřeba více než 50 tahů v levém slotu k vytvoření otřepu. Když je otřep potvrzen, postupujte k kroku 2.

KROK 2

LEŠTĚNÍ/POLÍROVÁNÍ KONEČNÍHO OSTŘÍ NA TRADIČNÍ JAPONSKÉ ČEPELI VE FÁZI 3 (PRAVÁ RUKA BLADE)

- a. Proveďte pět (5) pravidelných tahů po 3-4 sekundách pouze v levém slotu fáze 3 (Obrázek 9) a poté pokračujte v odstranění jakýchkoli otřepů následujícím způsobem:
- b. Proveďte jeden (1) pravidelný tah v pravém slotu fáze 3 podél zadní strany hrany.
- c. Proveďte několik rychlých tahů (každý [1] sekundu) v levém slotu fáze 3.
- d. Proveďte jeden (1) rychlý tah v pravém slotu fáze 3.

Pečlivě zkontrolujte ostří nože pomocí tenkého listu papíru. Ostří by mělo být břitké jako žiletka. Pokud není břitké jako žiletka, opakujte 3c a 3d výše a znovu otestujte ostří na ostrost.

POZNÁMKA: Pokud je vaše tradiční ostří nadměrně opotřebované nebo pokud je hrana otřepená a nepravidelná, můžete použít levý slot fáze 1 k obnovení hrany. Používejte pouze levý slot (pro pravé rúční nože). Proveďte tolik tahů, kolik je potřeba k obnovení hladké a rovnoměrné hrany. Použijte černý fix na označení fasety a sledujte pokrok broušení podél hrany, dokud nebude hrana obnovena. Poté pokračujte ve fázích 2 a 3, jak je popsáno na stránce 8 a na této stejné stránce výše.

OBNOVENÍ OSTŘÍ TRADIČNÍHO JAPONSKÉHO NOŽE (PRAVÁ RUKA)

Obecně budete schopni rychle obnovit ostří podle sekvence a až d z kroku 2 v předchozí části. Opakujte to, pokud je to nutné, abyste získali břitké ostří. Když obnovení ostří pouze ve fázi 3 nevede k vytvoření ostré hrany nebo pokud byla hrana podstatně otupena, budete muset znovu nabrousit hranu ve fázi 2. Používejte pouze levý slot fáze 2. Obecně zjistíte, že přibližně pět (5) přetahování bude dostatečné ve fázi 2. V každém případě vytvořte otřep před návratem do fáze 3. Dokončete hranu ve fázi 3 podle kroku 3a, b, c, d.

OSTŘENÍ TRADIČNÍCH NOŽŮ PRO LEVÁKY

Postup, který musíte použít u nožů pro leváky, je podobný postupu pro nože pro praváky, jak je uvedeno výše – s tím rozdílem, že ve všech případech jsou sloty, které musíte použít, obrácené. Kde postup ostření pro nože pro praváky vyžaduje použití pouze levého slotu, musíte při ostření nože pro leváky použít pouze pravý slot. Podobně použijte levý slot, kde pokyny pro praváky vyžadují použití pravého slotu.

POPIS EVROPSKÝCH/AMERICKÝCH A ASIJSKÝCH NOŽŮ

Obecně zjistíte, že evropské/americké nože zobrazené na obrázku 10a jsou robustnější než jemnější a tenčí současné asijské nože. Rozdíl mezi komerčně dostupnými noži jakéhokoli typu je velký a ve skutečnosti jsou některé evropské/americké nože velmi tenké a určité asijské nože mají silnější průřez navržený pro těžší práci.

1. EVROPSKÉ/AMERICKÉ NOŽE

Zatímco většina euroamerických nožů (zobrazených vpravo), Obrázek 10a má silný průřez navržený pro těžší práci, rozsah tloušťky čepele u těchto známých nožů je great a některé z těchto nožů, jako jsou konvenční oloupávací, filetovací a univerzální čepele, mají relativně tenký průřez well suited to their intended application. European/American straight edge blades are universally double beveled (sharpened on both sides of the blade.)

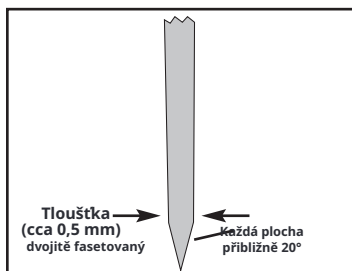
2. SOUČASNÉ ASIJSKÉ NOŽE

Čím populárnější jsou asijské nože; tenký, lehký Santoku a Nakiri jsou například obecně dvoustranné (ostřené na obou stranách čepele), jak je znázorněno na obrázku 10b. Občas se nože Santoku prodávají s jednou stranou (obrázek 10c níže), ale tyto nejsou běžně dostupné ve Spojených státech.

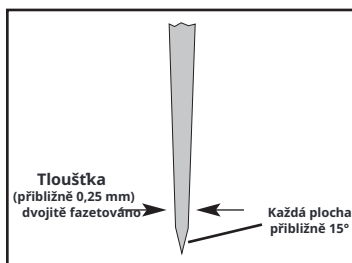
Existují i jiné, ale poněkud těžší dvoufázové asijské nože, Deba a Gyutou, populární v Asii, které se používají na krájení tvrdé zeleniny, na odstraňování šupin a filetování ryb a na maso. Tyto nože jsou v podstatě asijské kuchařské nože navržené pro těžší pracovní úkoly. Čínský nůž je zahrnut do této třídy.

3. TRADIČNÍ JAPONSKÉ NOŽE

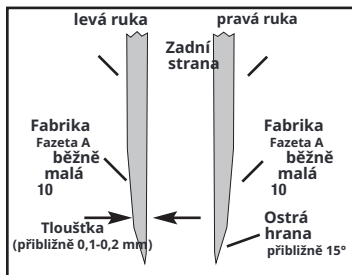
Tradiční japonský nůž má jednostranný úhel a široký výrobní úhel A na jedné straně čepele nad malým okrajem facet. Tyto nože se prodávají buď v pravé, nebo levé verzi, jak je znázorněno na obrázku 10c. Velký široký výrobní úhel A je broušen, obvykle pod úhlem asi 10 stupňů. Nejpopulárnějším příkladem tohoto typu čepele je nůž na sashimi, známý také jako Yanagi a Takohiki, navržený tak, jak je znázorněno napravo. Tento dlouhý, krájecí nůž je ideální pro přípravu velmi tenkých plátků syrová tuňák nebo losos. Zadní strana tohoto nože je obvykle lehce zakřivená. Malá jediná řezná hrana



Obrázek 10a. Evropská/americká čepel.

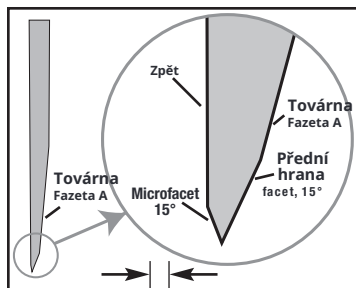


Obrázek 10b. Dvojitě fazetované současné asijské čepel.



Obrázek 10c. Jednoduše zkosené tradiční asijské čepel.

přibližně 15° je vytvořeno podél přední části ostří sashimi čepele, jak je znázorněno na obrázcích 10c a 10d, aby se stanovila geometrie ostří. Ještě menší řezná mikro-fasetka (téměř neviditelná pouhým okem) je obvykle vytvořena na zadní straně čepele, aby se zvýšila ostrost hotového ostří. Obrázek 10d ukazuje značně zvětšený průřez typického továrního ostří na tradičním jednoduše zkoseném japonském noži. Velký tovární zkosení A slouží k odklonění plátku jídla od čepele při řezání. Při ostření tradičních japonských čepelí vždy pečlivě dodržujte pokyny. Také si pamatujte, že tyto nože budou extrémně ostré.



Obrázek 10d. Příčný řez typického továrního tradičního asijského nože, zvětšený 50x (pravák).

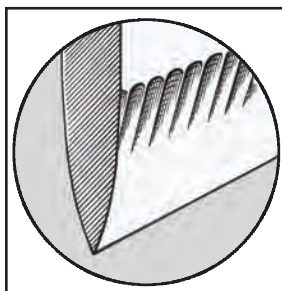
FUNKCE EDGESELECT® –

OPTIMALIZACE OSTŘÍ NOŽE PRO KAŽDÉ POUŽITÍ

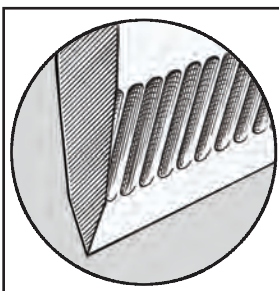
Gurmánský kuchař ocení jedinečnou schopnost modelu 15 přizpůsobit ostří nože pro optimalizaci výkonu pro každý jednotlivý řezací úkol. Tyto postupy nejsou navrženy pro vaše tradiční asijské nože.

PŘÍPRAVA GURMÁNSKÝCH JÍDEL: (EVROPSKÉ, AMERICKÉ A SOUČASNÉ ASIJSKÉ NOŽE)

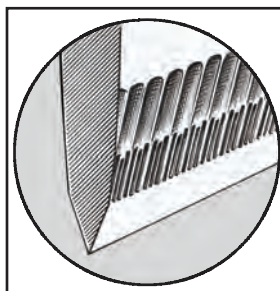
Kde jsou preferovány nejjemnější a nejhladší řezy, aby se připravily hladké, neoznačené části ovoce nebo zeleniny, ostřete ve fázích 1 a 2, jak je popsáno výše, a proveďte extra tahy přes fázi 3. Tři nebo více párů rychlých tahů, přičemž každý tah se střídá v levých a pravých slotech fáze 3, vylepší třetí facet a vytvoří pozoruhodně hladké a ostré hrany, (Obrázek 11a) ideální pro gurmánského kuchaře.



Obrázek 11a. Větší leštěný facet vedle hrany je ideální pro gurmánské přípravu.



Obrázek 11b. Udržení větších mikroflétů vedle hrany pomáhá při krájení vláknitých potravin.



Obrázek 11c. Pro rybu a drůbež udržení jemnějších mikroflétů vedle hrany může být užitečné.

Při přebroušení Gourmet hrany používejte vždy Stupeň 3 (střídavě levé a pravé sloty). Pokud po několika přebroušeních trvá příliš dlouho, než se nůž přebrousí, můžete proces urychlit nejprve přebroušením ve Stupni 2 podle podrobných postupů a poté přebroušením ve Stupni 3. Tímto způsobem si zachováte velmi hladké hrany a prodloužíte životnost svých nožů. Tento postup, na rozdíl od konvenčních brousek, vám poskytne extraordinarily ostré nože každý den, přičemž odstraní velmi málo kovu.

PRO MASO, POLNÍ ÚPRAVU A VYSOCE VLÁKNITÉ MATERIÁLY

Při porážce, polní úpravě nebo řezání vláknitých materiálů může být výhodné brousit ve Stupni 1 – následovaném přímo Stupněm 3. To zanechá nabroušené mikrofléty podél facet blízko každé strany hrany (Obrázek 11b), které pomohou při řezání takových materiálů.

Abychom připravili tento typ hrany na vašich euro/amerických nožích nebo současných asijských nožích, brousíme ve Stupni 1 (viz strana 6), dokud se podél hrany nevytvoří otřep. Poté přejděte přímo na Stupeň 3 a proveďte dvě nebo tři dvojice tahů tam.

Abychom zachovali tento typ hrany, když nůž potřebuje přebroušení, používejte Stupeň 3 pouze pro jedno nebo dvě přebroušení. Poté se vraťte na Stupeň 1 pro jeden tah v každém z levých a pravých slotů a poté se vraťte přímo na Stupeň 3. Nepřebroušujte příliš ve Stupni 1.

PRO HRÝ A RYBY

Optimální hrany pro vařené drůbeže lze obecně dosáhnout použitím Stupně 2 následovaného Stupněm 3. (Obrázek 11c). Pro syrovou drůbež může být výhodnější Stupeň 1 následovaný Stupněm 3, jak je popsáno výše.

Pro filetování ryb použijte tenký, ale robustní nůž nabroušený ve Stupních 2 a 3.

POSTUP PŘI BROUŠENÍ ZUBATÝCH NOŽŮ

Zubaté nože jsou podobné pilovým čepelím se scalloped prohlubněmi a sérií špičatých zubů. Při běžném použití většinu řezání provádějí špičaté zuby.



Obrázek 12. Používejte pouze Stupeň 3 pro ostření zubatých nožů.



Obrázek 13. Používejte nástroje na úpravu s mírou (viz následující strana pro pokyny).

Zubaté čepele všech typů lze ostřit v modelu Chef'sChoice® Model 15. Nicméně, **využívejte pouze Stupeň 3 (Obrázek 12), který ostří zuby zubů a vyvíjí mikročepele podél okraje těchto zubů.** Obecně bude pět (5) až deset (10) párů střídavých pohybů ve Stupni 3 dostatečné. Pokud je nůž velmi tupý, bude potřeba více pohybů. Pokud byl okraj nože vážně poškozen používáním, proveďte jeden rychlý pohyb (2-3 sekundy pro 8" čepel) v každém z pravých a levých slotů Stupně 2, poté proveďte sérii pohybů ve Stupni 3, střídavě v pravých a levých slotech. Nadměrné používání Stupně 2 odstraní více kovu podél okraje, než je nutné pro ostření zubů.

Protože zubaté čepele jsou struktury podobné pilám, okraje nikdy nebudou vypadat tak „ostrý“ jako okraj na rovné noži. Nicméně, jejich zubová struktura může být užitečná—například pro proražení kůže na tvrdých křupavých potravinách a proniknutí do jiných materiálů, jako je karton.

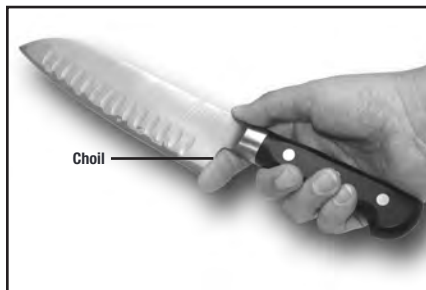
ÚPRAVA STROPU/POLÍROVACÍCH DISKŮ – STUPEŇ 3

Model 15 je vybaven vestavěným systémem pro ruční čištění/úpravu stropních/polírovacích disků ve Stupni 3. V případě, že se tyto disky znečistí tukem, potravinami nebo zbytky ostření, mohou být vyčištěny a přeformovány aktivací manuální páky na zadní straně ostříče. Tato páka se nachází v prohlubni, jak je znázorněno na Obrázku 13 v levém dolním rohu, když se díváte na zadní část ostříče. Pro aktivaci nástroje na čištění/úpravu se ujistěte, že je napájení „ZAPNUTO“ a jednoduše stiskněte malou páku v prohlubni napravo, držte asi 3-4 sekundy a poté stiskněte vlevo a opakujte po dobu 3-4 sekund. Když je páka pohybována jedním směrem, nástroj na úpravu čistí a přeformovává aktivní povrch jednoho stropního/polírovacího disku. Pohybem dolní části v opačném směru vyčistíte druhý disk.

Používejte tento mechanismus čištění/úpravy pouze v případě, že jsou bílé disky Stupně 3 vážně ztmavené a když Stupeň 3 již neprovádí dobře stropení/polírování. Používání tohoto nástroje odstraňuje materiál z povrchu disků Stupně 3 a proto, pokud je používán nadměrně, odstraní zbytečně příliš mnoho abrazivního povrchu – což způsobí předčasné opotřebení disků. Pokud k tomu dojde, bude nutná tovární výměna disků. Pokud pravidelně čistíte své nože před ostřením, možná budete potřebovat čistit nebo upravit disky Stupně 3 méně než jednou ročně.

NÁVRHY

1. Vždy odstraňte veškeré jídlo, tuk a cizí materiály z povrchů nože před ostřením nebo přeostřením. Pokud je silně znečištěno, použijte čisticí prostředek a vodu k vyčištění.
2. Některé současné asijské nože a čepele typu Granton jsou prohloubené a některé současné a tradiční asijské čepele jsou vyrobeny z vrstvené damascénské oceli. Všechny by měly být ostřeny podle těchto pokynů v závislosti pouze na tom, zda je styl nože současný (dvě plochy) nebo tradiční jednoplošná asijská čepel.
3. Vždy táhněte čepele doporučenou rychlostí a konstantní rychlostí po délce čepele. Nikdy nepřerušujte ani nezastavujte pohyb čepele, když je v kontaktu s brusnými kotouči.
4. Pečlivě dodržujte podrobné postupy pro každý typ čepele pro nejlepší výsledky a k prodloužení užitečné životnosti vašich nožů. Sekvence ostření je obzvláště důležitá u jednoplošných tradičních asijských čepelí.
5. Hrana čepele nože by měla při ostření zůstat v kontaktu s brusnými kotouči, když je nůž vytažen z vodicí drážky. Chcete-li ostřit čepel blízko špičky zakřivené čepele, mírně zvedněte rukojeť, když se blížíte ke špičce čepele, ale jen tak, aby hrana, když je ostřena, udržovala slyšitelný kontakt s leštícím nebo brusným kotoučem.
6. Abyste zvýšili svou zručnost s modelem Chef'sChoice® Model 15, naučte se detekovat ořep podél hrany (jak je popsáno na straně 6). I když možná budete schopni dobře ostřit



Obrázek 14. Pokud má vaše čepel významný choil, může být užitečné umístit prst za něj, jak je znázorněno při ostření.



Obrázek 15. Vložte svůj ukazováček, jak je znázorněno, za choil, když je nůž vložen do ostřicí drážky (vidět Návrh 8.)



Obrázek 16. Odstranění krytu pod základnou k vyčištění kovového prachu. (Viz sekce Normální údržba)

bez použití této techniky je to nejlepší a nejrychlejší způsob, jak určit, kdy jste dostatečně ostřili v předběžných krocích. To vám pomůže vyhnout se přeastření a zajistit neuvěřitelně ostré hrany pokaždé. Řezání rajčete nebo kusu papíru je pohodlná metoda kontroly dokončené ostrosti čepel.

7. Při ostření používejte pouze lehký tlak směrem dolů – jen tolik, abyste zajistili pevný kontakt s abrazivním diskem.
8. Pokud má váš nůž výrazný choil, může být užitečné umístit váš ukazováček do nebo těsně za choil (viz obrázky 14 a 15), když vkládáte čepel do ostříče. Váš prst může fungovat jako „zarážka“ a zabránit vám v zasunutí čepel tak hluboko, že se oblast choilu zachytí na přední zarážce ostříče, když čepel vytahujete. Trochu praxe vám pomůže tuto techniku zdokonalit. Když vkládáte čepel, nechte svůj prst sklouznout po přední části ostříče.
9. Při správném použití zjistíte, že můžete ostřit celou čepel až do vzdálenosti 1/8" od bolsteru nebo rukojeti ostříče. To je hlavní výhoda modelu Chef'sChoice® 15 ve srovnání s jinými metodami ostření – zvláště důležité při ostření kuchařských nožů, kde je třeba ostřit celou délku čepel, aby se udržela křivka hrany. Pokud mají vaše kuchařské nože těžký, silný bolster blízko rukojeti, který sahá až k hraně, může komerční bruska upravit nebo odstranit spodní část bolstru, aby nebránila akci ostření, což vám umožní ostřit celou délku čepel.
10. Disky pro leštění/polishing ve fázi 3 jsou navrženy tak, aby vydržely roky používání, však můžete maximalizovat jejich užitečný život tím, že občas změníte svůj vzor ostření ve fázi 2. Otřep, který se vyvine ve fázi 2, mírně opotřebovává disk pro leštění/polishing, se kterým se poprvé setká ve fázi 3. Občas změňte svůj poslední tah ve fázi 2 tak, že někdy uděláte poslední tah na levém disku a jindy skončíte na pravém disku fáze 2.
11. Nepokoušejte se používat tento ostříč k ostření keramických nožů nebo nůžek.

NORMÁLNÍ ÚDRŽBA

Žádné mazání není vyžadováno pro žádné pohyblivé části, motor, ložiska nebo ostřicí plochy. Na brusiva není potřeba voda. Vnější část ořezávače lze vyčistit opatrným otřením měkkým vlhkým hadříkem. Nepoužívejte detergenty ani brusiva.

Jednou ročně nebo podle potřeby byste měli odstranit kovový prach, který se hromadí uvnitř ořezávače z opakovaného ostření. Odstraňte malý obdélníkový kryt pro čištění (Obrázek 1 6), který zakrývá otvor na spodní straně ořezávače. Najdete zde kovové částice přilepené na magnetu připevněném uvnitř tohoto krytu. Jednoduše setřete nebo vyčistíte nahromaděné piliny z magnetu papírovým ubrouskem nebo zubním kartáčkem a znovu vložte kryt do otvoru. Pokud bylo vytvořeno větší množství kovového nebo jiného prachu, můžete vyshake-ovat zbývající prach skrze spodní otvor, když je kryt odstraněn. Po vyčištění bezpečně nahradte kryt s magnetem na místě.

SERVIS

V případě, že je potřeba servis po záruce, vraťte svůj ořezávač do továrny EdgeCraft, kde lze odhadnout náklady na opravu před jejím provedením. Mimo USA kontaktujte svého prodejce nebo národního distributora.

Prosím, přiložte svou adresu pro vrácení, denní telefonní číslo a stručný popis problému nebo poškození na samostatném listu uvnitř krabice. Uchovejte si doklad o odeslání jako potvrzení o odeslání a jako ochranu proti ztrátě během přepravy.

Poslete svůj ořezávač (pojištěný a s uhrazeným poštovním) na:

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road
Avondale, PA 19311
Customer Service (800) 342-3255 or (610) 268-0500

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

Assembled in USA

www.chefschoice.com

Tento produkt může být chráněn jedním nebo více patenty EdgeCraft a/nebo patenty v procesu schvalování, j
k je označeno na produktu. Chef'sChoice®, EdgeCraft a/ nebo patenty v procesu schvalování, j

né ochranné známky společnosti EdgeCraft Corporation.

Shoduje se s UL Std. 982

Certifikováno podle EN 60335-1, EN60335-2, EN55014-1+Ai, EN 61000-3-2, EN61000-3-3

H10

C128207