

Модель “Шеф-130”

Перед использованием прибора хорошо ознакомьтесь с его устройством и правилами работы.

Для обеспечения безопасности никогда не погружайте прибор в воду или другую жидкость. Затачивайте только чистые ножи! Перед чисткой прибора выключайте его из сети. Не дотрагивайтесь до подвижных частей прибора.

Универсальность точильного прибора “Шеф-130”

Уникальная точилка 130 создана для любого типа ножей: точит кухонные, бытовые, туристические, карманные и филейные ножи. Подходит как для обычных, так и для ножей с серрейторной заточкой (пилочкой).

Эта модель имеет три Этапа заточки. Этап 1 – заточка на конических дисках со 100% алмазными абразивами, Этап 2 – механическая доводка на стальной мусате. Этап 3 – полировка с подвижными абразивными дисками.

Вы сможете выбрать один из вариантов режущей кромки - будет ли это абсолютно гладкая, бритвенно-острая заточка или же это будет микро-пила, позволяющая разделять продукты с волокнистой или жилистой структурой. Подобная микро-пила поможет разделять туши и выполнять обычные домашние операции: резать кожу, картон, текстиль.

Модель 130 позволяет создавать три типа заточки кромки лезвия.

1. Максимальная заточка простого лезвия

Для создания данного вида заточки необходимо использовать этапы 1 и 3. На этих этапах лезвие подвергается обработке дисками со 100% алмазными абразивами, а затем мягко полируется абразивами высокой зернистости до бритвенно-острой заточки. Этот вид заточки идеален для тонкой нарезки и украшения стола, а также для работы с мягкими продуктами

2. Профессиональная микро-пила

Одно из последних открытий компании Chef's choice – простой и совершенный метод создания микро-пилы на режущей кромке. Лезвие первоначально затачивается на этапе 1, затем обрабатывается на этапе 2 –

создается микроскопическая пила, которую ценят профессионалы при разделке волокнистых продуктов.

3. Лезвие с микро-пилой и полировкой

Для тех, кто предпочитает ультра-острую заточку с использованием одновременно микро-пилы, возможен вариант заточки на этапах 1 и 2 с дальнейшей полировкой (по 1 быстрой протяжке с каждой стороны) на этапе 3 для утончения микро-пилы.

Ножи с серрейторным лезвием можно точить только на этапе 3!

Инструкция к точильному станку “Шеф-130”

Снимите защитное покрытие этапа 1.

Поместите область пятки лезвия ножа (heel) в слот (отделение для заточки) станка 1. Расслабьте руку, Вы почувствуете, как пружинная направляющая наклонит нож под нужным для заточки углом. Протяните нож на себя в течение 3 сек. Нож держите параллельно рабочей поверхности, за исключением случая, когда Вы точите кончик ножа. Теперь Вы почувствовали, как действует магнит, и можете приступать к реальной заточке.

Установите точилку на ровной поверхности.

Вставьте шнур питания в розетку. Переведите выключатель в положение ON.

Этап 1.

Крепко, но без напряжения держите нож. Вставьте область пятки лезвия ножа (heel) в левый слот (отделение для заточки) № 1 станка. Это слот предварительной заточки (STAGE 1). Позвольте ножу наклониться к левой стороне слота. Тяните нож на себя, позволяя магниту располагать лезвие под постоянным углом заточки. Не давите на лезвие.

Начинайте заточку от пятки лезвия к кончику и НИКОГДА НЕ НАОБОРОТ.

После одной протяжки в левом слоте предварительной заточки поместите нож в правый слот. Также сделайте одну протяжку. По очереди чередуйте протяжки в левом и правом слотах. Для большинства ножей достаточно 1-2 протяжек в каждом слоте по 3 сек (для длины лезвия около 12- 15 см). Для очень тупых или толстых лезвий может понадобиться большее кол-во протяжек. Для заточки кончика лезвия слегка приподнимите рукоятку, следуя изгибу лезвия.

Существует простой способ определить, когда заточка этапа 1 завершена. Проведите пальцем от средней части лезвия к кромке. Вы почувствуете

образовавшийся заусенец. Это признак того, что заточка завершена (см. фото 4 и 5 на 7 стр. инструкции). После этого можно переходить к этапу 3. Если заусенец не чувствуется равномерно по всей длине лезвия, сделайте дополнительно по 1 медленной протяжке на этапе 1.

Этап 3.

В слоте №3 происходит доводка (полировка) ножа для достижения идеальной остроты лезвия. Также протягивайте лезвие, как на этапе 1, чередуя левый и правый слот. Сделайте несколько протяжек в каждом слоте. Если Вы не удовлетворены заточкой, добавьте еще несколько протяжек. Если этого не достаточно, повторите заточку на этапах 1 и 2.

Заточка с образованием микро-пилы

Подобная заточка создается на этапах 1 и 2.

Заточите лезвие на этапе 1, как описано выше.

Этап 2.

Повторите те же операции, что и на первом этапе. Также чередуйте протяжки в левом и правом слотах, стараясь вставлять нож в слот как можно ближе к bolsterу (металлическому соединению лезвия и рукоятки) или рукоятке. Следите за тем, чтобы лезвие от кончика до пятки было в контакте с неподвижным металлическим стержнем, находящемся между слотами этапа 2. Вам понадобится около 10 пар протяжек. Дополнительные 10 пар протяжек сделают лезвие еще более острым и уберут все следы заусенца, образованного на этапе 1.

Полировка микро-пилы

Заточку на 1 и 2 этапах можно сделать еще лучше, быстро протянув нож на этапе 3 по одному разу с каждой стороны. Так как углы заточки этапов 1 и 2 очень близки, можно отполировать режущую кромку без повреждения микро-пилы. Микро-пила может исчезнуть только при медленной протяжке на этапе 3.

Заточка ножей с серрейторной кромкой (пилкой)

Ножи с пилкой на режущей кромке затачиваются только на этапе 3 (фото 10 в инструкции к модели). Зубчики пилы выравниваются и перегруппируются, кончики пилки затачиваются. Для затачивания достаточно от 5 до 10 протяжек с левой и правой стороны этапа 3. Если нож сильно затупился, можно добавить еще несколько протяжек.

Уход за точильным станком

Для ухода за точилкой не пользуйтесь никакими смазочными веществами. Достаточно протереть точилку мягкой тканью. Не используйте моющие средства или абразивы. Для очистки от металлической пыли вытяните

пластину из нижней части точилки и вытрясите ее. Подобная процедура требуется не чаще 1 раза в 18 мес.

<http://www.nozhetochka.com/>