MODEL 1520 **INSTRUCTIONS**

ChefsChoice®

Angle Select™ Knife Sharpener

WAŻNE KWESTIE BEZPIECZEŃSTWA

Używanie przyrządów elektrycznych wymaga zawsze przestrzegania podstawowych środków bezpieczeństwa, obejmujących poniższe zalecenia:

1. Zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.
2. Zabezpiecz się przed niebezpieczeństwem porażenia prądem; niedozwolone jest zanurzanie elektrycznego silnika AngleSelect™ Model 1520 w wodzie lub innych płynach.
3. Za pomocą AngleSelect™ Model 1520 można ostrzyć jedynie czyste ostrza noży.
4. Wyjmij wtyczkę z gniazda (gdy ostrzałka nie jest w użyciu) przed zamiarem czyszczenia oraz nałożenia lub zdjęcia jakichkolwiek elementów.
5. Unikaj kontaktu z częściami ruchomymi.
6. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką oraz wtedy gdy urządzenie zaczęło źle funkcjonować, zostało upuszczone lub zniszczone w inny sposób.
7. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub nie sprzedawanych przez Producenta może być przyczyną pożaru, porażenia prądem lub obrażeń.
8. Ostrzałka Chef'sChoice®AngleSelect™ Model 1520 została zaprojektowana do ostrzenia noży typu europejskiego, amerykańskiego i azjatyckiego. Nie jest przystosowana do ostrzy scyzoryków, siekier i innych, nie pasujących rozmiarem i kształtem ostrzy.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub lady, albo by dotykał rozgrzanych powierzchni.
10. Kiedy ostrzałka jest w pozycji "ON" (włączony), zawsze musi znajdować się na stabilnym stole lub ladzie.
11. *OSTRZEŻENIE*: NOŻE NAOSTRZONE ODPOWIEDNIO ZA POMOCĄ CHEF'SCHOICE®ANGLESELECT™ MODEL 1520 SĄ OSTRZEJSZE NIŻ PODEJRZEWASZ. W CELU UNIKNIĘCIA OBRAŻEŃ, ZACHOWAJ SZCZEGÓLNĄ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS ICH UŻYWANIA. NIE TNIJ W KIERUNKU DO SIEBIE. NIE PRZESUWAJ PALCA PO OSTRZU NOŻA. PRZECHOWUJ W BEZPIECZNYM MIEJSCU.
12. Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
13. Wymagana jest szczególna ostrożność i nadzór w przypadku, gdy korzystanie z urządzenia odbywa się w pobliżu dzieci, lub gdy same dzieci korzystają z ostrzałki.
14. Nie wolno stosować olejów do honowania, wody, ani żadnych innych środków smarujących do ostrzałki AngleSelect™ Model 1520.
15. **ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.**

Gratulujemy wyboru Przemysłowej Ostrzałki do Noży Chef'sChoice®AngleSelect™ Model 1520 !

Przekonasz się, jak łatwe i skutecznie może być ostrzenie noży o zróżnicowanym typie ostrza: europejskim, amerykańskim i azjatyckim. Zastosowany w urządzeniu precyzyjny system przewodni automatycznie dostosowuje mechanizm do danego rodzaju ostrza, dzięki czemu możliwe jest uzyskanie optymalnego wyniku ostrzenia dla konkretnego typu noża.
To sprawia, iż zyskuje się niezwykle możliwość krojenia różnego rodzaju produktów spożywczych.
Ostrzałka Chef'sChoice®AngleSelect™ Model 1520 została zaprojektowana dla azjatyckiego typu ostrzy z 15-stopniowym kątem (maksymalnie do 30. stopni) oraz dla europejskiego i amerykańskiego typu ostrzy z 20-stopniowym kątem (maksymalnie do 40. stopni).
Azjatycki typ noża charakteryzuje się cieńszym ostrzem ze względu na mniejszy kąt, stąd uważany jest za słabszy. W celu jego wzmocnienia, ostrzałka Chef'sChoice®AngleSelect™ Model 1520, oprócz tego, iż nadaje pierwotną formę ostrzu z 15-stopniowym kątem, oferuje także możliwość wytworzenia dodatkowego niewielkiego kantu wzdłuż powierzchni ostrza.
Zastosowanie tej opcji gwarantuje większą moc i trwałość ostrza.

Zauważ więc, jak dużo dodatkowych funkcji posiada ostrzałka Chef'sChoice®AngleSelect™ Model 1520. Zaprojektowana specjalnie dla profesjonalistów!

Szczególnie namawiamy do przeczytania dalszych stron instrukcji, gdzie znajdują się niezbędne informacje na temat optymalnego wykorzystania możliwości oferowanych przez ostrzałkę Chef'sChoice®AngleSelect™ Model 1520.
Zapraszamy!

OPIS- OSTRZAŁKA MODEL 1520

Ostrzałka Model 1520 (rys. 1) oferuje innowacyjny trzystopniowy proces ostrzenia. Pierwszy stopień przeznaczony jest dla azjatyckiego typu ostrzy o 15º kącie, drugi – dla standardowych ostrzy typu europejskiego i amerykańskiego, zaś trzeci posiada opatentowane ścierające dyski ChefsChoice zaprojektowane dla azjatyckich, europejskich i amerykańskich typów ostrzy, które potrafią dodatkowo wzmocnić nóż oraz idealnie wypolerować ostrze.

Azjatyckie noże (o 15º kącie) ostrzone są za pomocą przegrody (dysku) Stopnia 1, a następnie wzmacniane i polerowane za pomocą przegrody Stopnia 3. Przy każdym kolejnym ostrzeniu noża azjatyckiego, wzmocnionego wcześniej za pomocą ostrzałki Model 1520, można używać przegród Stopnia 2 i następnie Stopnia 3.

Europejskie i amerykańskie noże (o 20º kącie) ostrzone są za pomocą przegrody Stopnia 2, a następnie wzmacniane i polerowane za pomocą dysku Stopnia 3. Stopień 1, w tym przypadku, nie powinien być używany, z wyjątkiem zamiaru przekształcenia noża z 20-stopniowym kątem do mniejszego rozmiaru azjatyckiego z 15-stopniowym kątem (o tym szerzej w dalszej części instrukcji).

Opis wymaganych procedur w odniesieniu do ostrzenia noży ząbkowanych znajduje się dalej.

Wszystkie tradycyjne noże azjatyckie z jednostronnym ostrzem, takie jak sashimi, wymagają szczególnej ostrożności. O zasadach przestrzegania norm dotyczących tego typu noży - szerzej w dalszej części instrukcji.

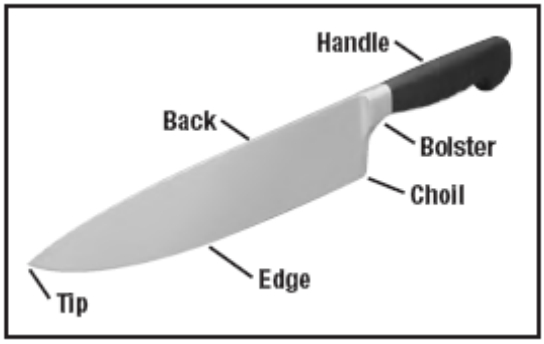
Ostrzałka Model 1520 wyposażona jest dodatkowo w ręczny diamentowy przyrząd do czyszczenia powierzchni, który może być użyty jeśli to konieczne, do czyszczenia cząsteczek jedzenia bądź, w przypadku dysku Stopnia 3 – odpadków wytworzonych na skutek honowania/polerowania ostrzy.
Warto podkreślić, że **przed zamiarem ostrzenia noża, należy go najpierw dokładnie umyć**. Jeżeli ten warunek będzie spełniany, pierwsze czyszczenie dysków może nastąpić dopiero po upływie wielu miesięcy, roku bądź nawet dłuższego okresu czasu. W momencie gdy zauważasz zmniejszenie się efektów polerowania dysku Stopnia 3, należy zapoznać się ze szczegółowymi informacjami przedstawionymi dalej.
Z uwagi na grubsze i cięższe ostrza w przypadku starszych modeli toporów stylu europejskiego, ostrzałka Model 1520 nie jest tu rekomendowana. Do tego typu ostrzy nadają się ostrzałki 2000 i 2100. Natomiast Model 1520 będzie idealny do ostrzenia toporów stylu azjatyckiego.

Rys.1

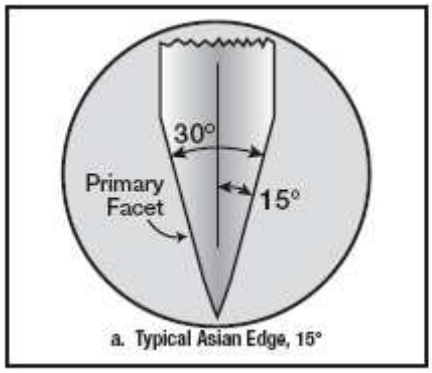
Zawsze używaj ostrzałki od właściwej strony. Podczas ostrzenia stań przodem do frontu ostrzałki z widocznym przełącznikiem ON/OFF. Odpowiednio mocno dociskaj nóż, tak by mieć pewność właściwego kontaktu jego ostrza z dyskiem ostrzącym. Unikaj nadmiernych uderzeń ostrzem w plastikowe przegrody. Może to spowodować uszkodzenie mechanizmu bądź krawędzi noża.
Spróbuj przećwiczyć wkładanie noża do ostrzałki, będącej w stanie spoczynku, czyli gdy przełącznik będzie ustawiony na pozycji „OFF”. W tym celu wsuń delikatnie ostrze do lewej przegrody Stopnia 1 lub 2 między prowadnicą krawędzi noża, a prowadnicą plastikowej sprężyny.
Nie kręć nożem. Pchnij go w dół przegrody, do momentu aż zetknie się z diamentowym dyskiem
Pociągnij go w swoim kierunku. Gdy zbliżasz się do czubka noża, delikatnie unieś rączkę, aby utrzymać tę część ostrza równolegle do stołu. Pozostała część ostrza winna nadal spoczywać na Płytce Podtrzymującej Ostrze. Następnie wyciągnij nóż.
Zanim przejdziesz do rzeczywistego ostrzenia przeczytaj dokładnie informacje zawarte w dalszej części instrukcji dotyczące poszczególnych typów noży.

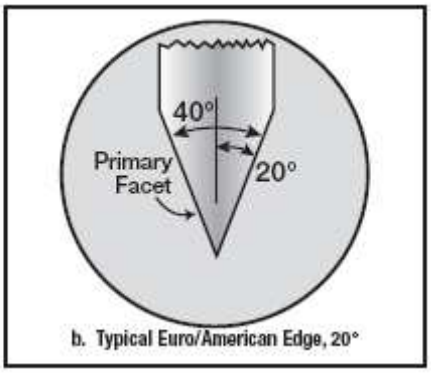
OSTRZA TYPU EUROPEJSKIEGO / AMERYKAŃSKIEGO I AZJATYCKIEGO

Przez lata, noże europejskie i amerykańskie były projektowane pod kątem uwarunkowań kulturowych kuchni, gdzie ciężkie potrawy z mięsa i włóknistych warzyw zdominowały gusta. W rezultacie noże są grubsze, cięższe i z 20-stopniowym kątem ostrza (do 40. stopni) (patrz: rys. 2b.). Azjatyckie potrawy charakteryzują się lżejszą strukturą (popularne owoce morza, mniej włókniste warzywa), stąd i noże cechuje lżejszy image. Są cieńsze i z delikatniejszym, 15-stopniowym kątem ostrza (patrz: rys. 2a). Niektóre z wyspecjalizowanych noży azjatyckich, takich jak tradycyjne noże japońskie, także z 15-stopniowym kątem, posiadają ostrze tylko z jednej strony. Ostrzone we właściwy sposób stają się niezwykle ostre.



Rys.2. Typowy nóż kuchenny





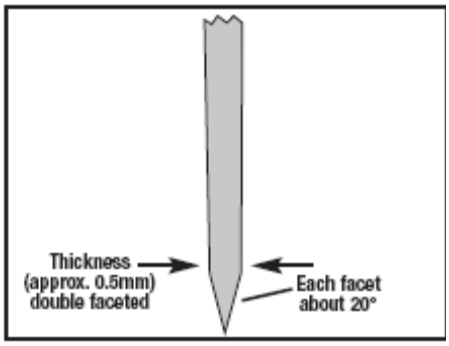
Rys.2a Ostrze azjatyckie **Rys. 2b Ostrze europejskie/amerykańskie**

Odkąd nastąpiła w świecie wymiana dóbr kulturowych, także w zakresie tradycji kulinarnych, zrodziła się naturalna potrzeba zaopatrzenia w noże każdego typu ostrza - europejskiego, amerykańskiego i azjatyckiego, na wszystkich trzech kontynentach.
Wiele firm europejskich i amerykańskich z branży zaczęło oferować np. noże typu Santoku i na odwrót, firmy azjatyckie - tradycyjne noże europejskie.
Ostrzałka Model 1520 jest zaprojektowana tak, by sprostać potrzebom świata kuchni, a więc by móc bez problemu ostrzyć wszelkiego rodzaju noże wywodzące się z różnych tradycji, przy zachowaniu ich pierwotnych kształtów.
Jak sklasyfikować typ ostrza? Najlepiej po zidentyfikowaniu nazwy producenta lub kraju, w którym nóż oryginalnie został zaprojektowany. Wówczas łatwo zorientować się, który nóż cechuje 15-stopniowy (azjatycki typ), a który 20-stopniowy (euro/amerykański typ) kąt ostrza i co za tym idzie – można odpowiednio przystąpić do ostrzenia.

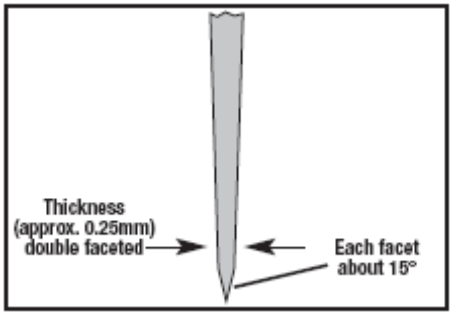
Dla przykładu, tradycyjny japoński nóż Santoku kwalifikuje się jako typ azjatycki, a więc z 15-stopniowym kątem ostrza, pomimo, iż producent jest nieznany.
Z innej strony, jeżeli bierzemy pod uwagę kryterium ciężaru i grubości ostrza, to im bardziej toporne ostrze, przeznaczone do mocniejszych cięć, np. mięsa, tym większa pewność, iż taki rodzaj ostrza reprezentuje typ europejski lub amerykański z 20-stopniowym kątem.
Jeśli zaś mamy do czynienia z lekkim, o mniejszym rozmiarze, ostrzem noża, z przeznaczeniem tylko do prostych czynności, takich jak cięcie, obieranie, skrobanie lub delikatne krojenie, możemy zakwalifikować taki typ do azjatyckiego o 15-stopniowym kącie.
Dalszy, szczegółowy opis dotyczący omawianego zagadnienia, może ułatwić właściwą identyfikację noża i kwalifikację jego ostrza do danego typu, w celu poprawnego ostrzenia.

EUROPEJSKIE, AMERYKAŃSKIE NOŻE (Z 20-STOPNIOWYM OSTRZEM)

Europejskie i amerykańskie noże standardowo posiadają podwójny kąt ostrza. Większość z nich (patrz: rys. 4) cechuje gruby przekrój poprzeczny do pracy przy cięższej obróbce jedzenia.



Rys. 4 – europejskie ostrza są z reguły grubsze.

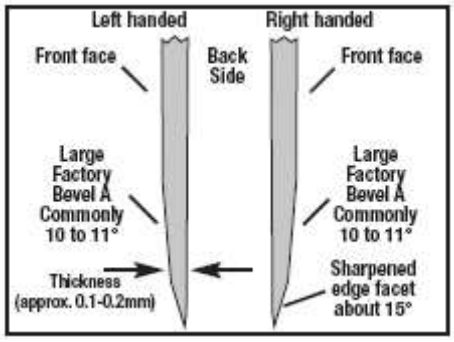


Rys. 5 – Ostrze azjatyckie z podwójnym kątem ostrza.

Noże z przeznaczeniem do obierania, skrobania, filetowania są relatywnie mniejsze, stąd cechuje je cieńszy przekrój poprzeczny.

WSPÓŁCZESNE NOŻE AZJATYCKIE (Z 15-STOPNIOWYM OSTRZEM)

Najbardziej popularne noże azjatyckie, takie jak cienkie, lekkie Santoku i Nakiri, są generalnie ostrzone z dwóch stron (patrz: rys. 5). Czasami jednak, noże Santoku są sprzedawane z ostrzem jednostronnym. Można je spotkać w krajach europejskich czy azjatyckich.

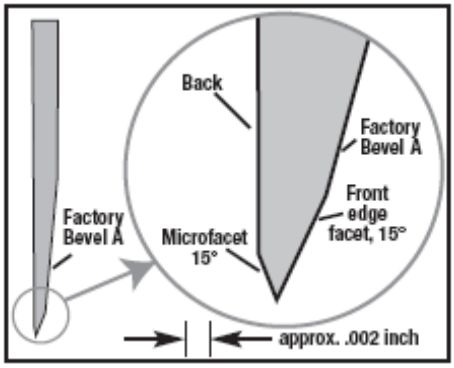


Rys. 6 Jeden kąt ostrza w tradycyjnym nożu azjatyckim.

Na rynku istnieją też nieco cięższe, z dwustronnym ostrzem, noże azjatyckie. Należą do nich Deba i Gyutou, na co dzień używane w krajach azjatyckich do cięcia twardych warzyw, filetowania i obróbki ryb oraz mięsa. Są to zazwyczaj tzw. noże „szefa kuchni" zaprojektowane z myślą o czynnościach wymagających ciężkiego ostrza. Podczas gdy sprzedawane są z charakterystyką 15-stopniowego ostrza, mogą być ostrzone za pomocą dysku dla 20-stopniowych ostrzy. Kwalifikują się bowiem do tej klasy noży.

TRADYCYJNE NOŻE JAPOŃSKIE (Z 15-STOPNIOWYM OSTRZEM)

Tradycyjne noże japońskie posiadają ostrze jednostronne oraz duży skos „A" (patrz: rys. 6) umiejscowiony w dolnej części ostrza o 10-stopniowym kącie. Sprzedawane są w dwóch rodzajach: dla prawo- i leworęcznych.
Najbardziej popularne z nich to sashimi, znane także jako Yanagi i Takohiki (rys. 6).
Posiadają długie, cienkie ostrze, idealnie nadaje się do krojenia bardzo cienkich plastrów surowego mięsa tuńczyka lub łososia.
Przed dużym skosem „A" znajduje się niewielkie fragment ostrza ściętego pod kątem 15º (patrz: rys.6 i 7).



Rys. 7

Rys.7 przedstawia w powiększeniu przekrój poprzeczny typowego, tradycyjnego noża japońskiego o jednostronnym ostrzu. Widoczny tam duży skos „A" jest przeznaczony do oddzielania ukrojonych wcześniej plastrów danego produktu spożywczego.
Chcąc naostrzyć tradycyjny nóż japoński należy przestrzegać właściwej klasyfikacji zaliczając go do ostrzy o 15-stopniowym kącie. Wyjątek stanowią tu noże specjalnie zaprojektowane do trudniejszych czynności o grubszym, cięższym ostrzu.
Należy zawsze pamiętać o wysokiej skuteczności ostrzenia za pomocą Modelu 1520. Noże ostrzone tym typem urządzenia są ekstremalnie ostre.

OSTRZENIE WSPÓŁCZESNYCH NOŻY AZJATYCKICH LUB INNYCH O DWUSTRONNYM OSTRZU I 15-STOPNIOWYM KĄCIE (MAKSYMALNIE DO 30 STOPNI)

Prawie wszystkie ostrza azjatyckie są oryginalnie ostrzone w 15-stopniowym dysku. Popularne Santoku jest przykładem nowoczesnego ostrza dwustronnego, które ostrzone z obu stron jako 15-stopniowe, zyskuje ostateczny efekt 30-stopniowego ostrza.

OSTRZENIE W STOPNIU 1

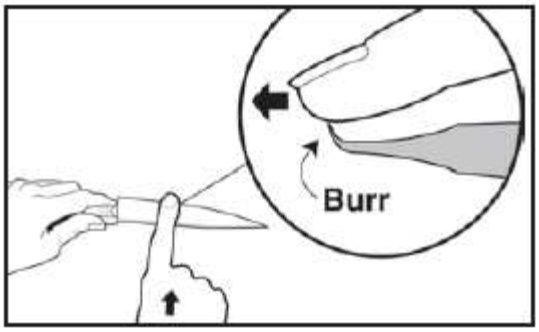
Włącz urządzenie za pomocą przycisku „ON”, a następnie włóż ostrze noża do przegrody Stopnia 1 z lewej strony (patrz: rys. 8). Po przeciągnięciu przełóż je do przegrody tego samego stopnia z prawej strony. Powtarzaj proces (lewe i prawe przeciągnięcie) trzymając ostrze od 4 do 5 sekund w każdej przegrodzie z osobna. Czym dłuższe ostrze, tym wydłużony czas jego przeciągnięcia.

Rys. 8 Ostrzenie współczesnego noża azjatyckiego w stopniu 1

Jeżeli ostrzysz tego typu noże po raz pierwszy, możesz wydłużyć proces ostrzenia (lewa i prawa przegroda) do 10-ciu powtórzeń w celu otrzymania należytego efektu. Grubsze ostrza wymagać będą większej ilości powtórzeń.
Po trzech powtórzeniach sprawdź czy wystąpił grat (zniekształcona, wygięta krawędź) stosując się do poniżej wskazanych zaleceń (patrz gdzie: „IDENTYFIKACJA GRATU”) i dalej, jeśli jest to konieczne, powtórz proces ostrzenia dotąd, aż uzyskasz odpowiednio gładkie ostrze po jego całej długości.
W przypadku ostrzenia współczesnych noży azjatyckich (fabrycznie ostrzonych standardowo jako 15-stopniowe) łatwo się zorientować, iż wymagają one nie więcej niż 2-4 powtórzenia. Na tym nie koniec. Po procesie ostrzenia w przegrodach Stopnia 1 i 2 przełóż ostrze do przegrody Stopnia 3.

IDENTYFIKACJA GRATU

W celu identyfikacji gratu (patrz: rys. 9) przesuń ostrożnie palcem wskazującym w kierunku jak pokazuje rysunek (czyli w poprzek krawędzi ostrza). Aby uniknąć skaleczenia, nie przesuwaj palcem wzdłuż krawędzi ostrza.



Rys. 9 Identyfikacja gratu

Gdy nie stwierdzisz obecności gratu powtórz proces ostrzenia dotąd aż grat będzie wyczuwalny. Gdy to nastąpi otrze gotowe jest do honowania w Stopniu 3.

PRZECIĄGANIE/POLEROWANIE WSPÓŁCZESNYCH NOŻY AZJATYCKICH W STOPNIU 3

Przeciągnij ostrzem w lewej przegrodzie Stopnia 3 (patrz: rys. 10), a po chwili w prawej. Powtórz proces (lewe i prawe przeciągnięcie) trzykrotnie, trzymając ostrze przez 4-5 sekund. Następnie wykonaj kolejne, krótsze 1-2 sekundowe (dla ostrzy o dł.12 cm) polerowanie naprzemiennie, po 4-5 razy, aby uzyskać końcowy efekt polerowania.

Rys. 10 Polerowanie współczesnego noża azjatyckiego Stopień 3

Sprawdź ostrość krawędzi ostrza. Dla mocniejszego efektu powtórz kilkakrotnie 1-2 sekundowy proces i sprawdź ostrze. Wykonuj tę pracę dotąd, aż otrzymasz idealny efekt końcowy ostrza.

PODOSTRZENIE WSPÓŁCZASNYCH NOŻY AZJATYCKICH

W celu podostrzenia noża zastosuj się do wyżej opisanych wskazówek podanych przy temacie honowania/polerowania w Stopniu 3.

W zależności do czego służy dany nóż, powinieneś go zaostrzyć trzy lub więcej razy używając tylko przegrody Stopnia 3. Gdy stwierdzisz, że przetrzymałeś nóż za długo, lub za często przeciągałeś go w przegrodzie Stopnia 3, co uniemożliwiło uzyskanie idealnej krawędzi ostrza, zastosuj w dalszej części honowanie w Stopniu 1.

Aby odtworzyć azjatyckie mocne ostrze typu Trizor® (szczegóły w dalszej części) zastosuj podwojony proces 3-sekundowego przeciągnięcia ostrza w lewej i prawej przegrodzie Stopnia 2, po tym jak powstanie grat po Stopniu 1. Zakończ ostrzenie w Stopniu 3, tak jak opisane jest w tej sekcji instrukcji.

KSZTAŁTOWANIE OSTRZY TRIZOR® Z POTRÓJNYM SKOSEM KRAWĘDZI DLA WSPÓŁCZESNYCH 15-STOPNIOWYCH NOŻY AZJATYCKICH

Cienkie 15-stopniowe ostrza (max. 30º) są z reguły mniej wytrzymałe niż 20-stopniowe (max. 40º). Ostrzałka Model 1520 została tak zaprojektowana, aby umożliwić w Stopniu 2 kreowanie małego skosu na krawędzi środkowej części ostrza, a następnie mikro-skosu w Stopniu 3, gdzie ostrze jest poddawane polerowaniu w celu osiągnięcia doskonałej ostrości.
Aby ukształtować ostrze Triazor®, przeciągnij je najpierw w przegrodzie Stopnia 1, stosując się do wcześniej opisanych wskazówek, dotąd aż powstanie grat. Następnie przejdź do Stopnia 2, gdzie należy wykonać podwójny proces (lewa, prawa przegroda) ostrzenia przeciągając ostrze w czasie 2 sekund (dla 5-calowych ostrzy). Grat winien być widoczny. Nie należy wykonywać więcej przeciągnięć w Stopniu 2 niż jest to zalecane.
Z utworzonego mikro-skosu na skutek podwójnego procesu ostrzenia powstaje mikro-łuk na samym czubku noża i ogólnie niezwykle wzmocnione ostrze.

Przejdź do Stopnia 3 podążając za wytycznymi opisanymi w sekcji poświęconej polerowaniu w stopniu 3 (patrz wyżej).

OSTRZENIE TRADYCYJNYCH NOŻY JAPOŃSKICH – JEDNOSTRONNYCH

Tradycyjne noże japońskie, takie jak sashimi pokazany u góry, posiadają jednostronne ostrze, na którego dolnej krawędzi znajduje się duży skos „A” (patrz: rys. 6), a na nim widoczny jest numer fabryczny noża. Skos „A” u tradycyjnych noży japońskich jest zwykle 10-stopniowy, z wyjątkiem standaryzowanych.
Tradycyjne noże japońskie różnią się znacznie designem i strukturą, niemniej wszystkie posiadają pewne podobieństwa. Każde ostrze posiada mały skos w przedniej części na dole oraz mniejszy skos w górnej jego części (patrz: rys. 7, w powiększeniu).
Tylna część ostrza jest w całości gładka - bez możliwości ostrzenia, by zwiększyć pewność właściwego formowania mikro-skosów będących przedłużeniem części tnącej.
Różnorodność tradycyjnych noży japońskich i generalny brak dla nich określonych zasad standaryzacji powoduje, że ostrzenie ręczne takich noży wciąż uchodzi za powszechne. Jest ono, rzecz jasna trudne i pracochłonne. Ostrzałka Model 1520 jest tak zaprojektowana, by sprostać niemal wszystkim tradycyjnym nożom azjatyckim i by móc kształtować ich ostrza zgodnie z pierwotnym ich kształtem.

Zanim rozpoczniesz ostrzenie tradycyjnego noża japońskiego, upewnij się co do posiadania przez niego jednostronnego ostrza oraz sprawdź, czy jest to ostrze lewo- czy prawostronne (patrz: str. 6). Ten test jest konieczny, by w konsekwencji poprawnie przystąpić do ostrzenia stosując się do poniższych zaleceń i by na końcu uzyskać optymalne ostrze.
Sprawdź, która strona ostrza posiada duży skos „A”. Aby to zrobić, chwyć nóż (jak do krojenia) i jeżeli duży skos „A” będzie widoczny po prawej stronie ostrza, wówczas możesz uznać, iż jest to ostrze prawostronne.
Tego typu ostrza należy ostrzyć tylko w lewej przegrodzie Stopnia 1, tak, by tylko właściwa ich strona miała styczność z mechanizmem honującym. Cały proces ostrzenia opisany jest niżej.

KROK 1
HONOWANIE TRADYCYJNYCH NOŻY JAPOŃSKICH W STOPNIU 1
(OSTRZA PRAWOSTRONNE)

W przypadku, gdy masz do czynienia z ostrzem prawostronnym, honowanie winno odbywać się tylko w lewej przegrodzie Stopnia 1 (patrz: rys. 11). Ilość przeciągnięć, jaką należy tu wykonać zależy od kąta dużego skosu „A" i od tego, w jakim stopniu tępe jest ostrze.

Rys. 11 Honowanie tradycyjnego ostrza noża japońskiego

Zrób 5 do 10-ciu przeciągnięć 3-4 sekundowych tylko w lewej przegrodzie Stopnia 1, a następnie sprawdź grat powstały wzdłuż tylnej strony ostrza. Grat będzie mały, niemniej wyczuwalny (patrz: rys. 9). Upewnij się, że utworzył się na całej krawędzi ostrza. Jeżeli zauważysz brak gratu, lub jego częściowe wytworzenie, wykonaj wówczas dodatkowych 5 przeciągnięć w lewej przegrodzie Stopnia 1 i sprawdź ponownie czy powstał grat. Generalnie 20-30 przeciągnięć to optymalna liczba potrzebna do uzyskania gratu. Po jego uzyskaniu należy przejść do KROKU 2.

KROK 2
PRZECIĄGANIE/POLEROWANIE OSTRZY TRADYCYJNYCH NOŻY JAPOŃSKICH W STOPNIU 3
(OSTRZA PRAWOSTRONNE)

1. Zrób 5 do 8 powolnych przeciągnięć 3-4 sekundowych tylko w lewej przegrodzie Stopnia 3 (patrz: rys. 12), a następnie przejdź do kolejnego etapu w celu usunięcia gratu.

Rys.12

2. Zrób jedno regularne 3-4 sekundowe przeciągnięcie w prawej przegrodzie Stopnia 3.
3. Zrób 2-3 szybkie przeciągnięcia naprzemiennie w lewej i prawej przegrodzie Stopnia 3, po 1-2 sekundy na każde przeciągnięcie.

PODOSTRZANIE TRADYCYJNYCH NOŻY JAPOŃSKICH (OSTRZA PRAWOSTRONNE)

W celu podostrzenia tradycyjnego ostrza japońskiego należy podążyć za instrukcją opisaną powyżej (Krok 2). Powtórz ten proces, jeśli jest to konieczne, dla uzyskania lepszego efektu ostrości. Jeżeli nie uzyskasz odpowiedniej ostrości na skutek zaostrzenia tylko w Stopniu 3 lub, gdy ostrze było wyjątkowo tępe zastosuj honowanie w Stopniu 1 używając tylko lewej przegrody. Około 5 przeciągnięć winno wystarczyć. Przed ponownym zaostrzeniem w Stopniu 3 należy zawsze utworzyć grat. Zakończ cały proces przechodząc do Stopnia 3 podążając za wskazówkami wyżej (Krok 2: a,b,c).

OSTRZENIE TRDYCYJNYCH NOŻY JAPOŃSKICH (OTSRZA LEWOSTRONNE)

Cały proces ostrzenia lewostronnych ostrzy wygląda podobnie jak w przypadku powyżej opisanych ostrzy prawostronnych – z jednym wyjątkiem! – teraz, za każdym razem należy użyć przeciwległej przegrody niż we wcześniej opisanym procesie dla prawostronnych ostrzy. A więc, tam, gdzie przedtem należało użyć przegrody lewostronnej- teraz należy posłużyć się przegrodą prawostronną. I odwrotnie, gdzie w instrukcji dla prawostronnych ostrzy mowa jest o użyciu przegrody prawostronnej - teraz trzeba wziąć pod uwagę przegrodę lewostronną.

OSTRZENIE NOŻY EUROPEJSKICH I AMERYKAŃSKICH

Wszystkie noże europejskie i amerykańskie posiadają ostrza dwustronne, stąd winny być ostrzone z obu stron. Zazwyczaj kształtowane są do 20-stopniowego kąta z jednej i drugiej strony zyskując w ten sposób max. 40-stopniowe ostrze. Taki kąt sprawia, iż nóż cechuje większa moc i może on być używany do cięższych prac w kuchni, takich jak krojenie mięsa.
Ostrzenie noży europejskich/amerykańskich charakteryzuje się dwustopniowym procesem, na którego składają się honowanie w Stopniu 2 i dalej przeciąganie/polerowanie w Stopniu 3. Nie należy tu używać przegrody Stopnia 1, dopóty dopóki nie zostanie podjęta decyzja o przekształceniu danego typu noża na typ azjatycki o 15-stopniowym kącie ostrza. Tylko w tym wypadku uzasadnione jest korzystanie ze Stopnia 1.

KROK 1: HONOWANIE, STOPIEŃ 2

Nie używaj Stopnia 1.
W przegrodzie stopnia 2 utwórz ostrze z pierwotnym kątem 20-stopniowym charakterystycznym dla noży europejskich i amerykańskich.
Włącz ostrzałkę. Wsuń ostrze między lewą prowadnicą Stopnia 2, a sprężyną podtrzymującą nóż. Pchnij ostrze w dół, jednocześnie ciągnąc je lekko ku sobie, aż poczujesz zetknięcie ostrza z obrotową tarczą diamentową.
Gdy zbliżasz się do czubka noża, unieś lekko rękojeść. Przeciągnij ostrzem po jego całej długości. Następnie powtórz proces ostrzenia w prawej przegrodzie Stopnia 2. Zawsze wykonuj podwójny proces ostrzenia, naprzemiennie w lewej i prawej przegrodzie Stopnia 2.
Każde przeciągnięcie winno trwać od 4 do 5 sekund dla noży o długości 5 cali, lub dłużej dla dłuższych ostrzy. Wykonaj 5 razy proces przeciągnięcia (lewa, prawa strona przegrody) i sprawdź czy wytworzył się grat (patrz: rys. 9). Powtarzaj proces jeśli uznasz, że grat jest nie wystarczający. Dodatkowe przeciągnięcia będą potrzebne przy ostrzeniu bardzo tępego noża.

KROK 2: POLEROWANIE, STOPIEŃ 3

Używając naprzemiennie lewej i prawej przegrody Stopnia 3 wykonaj trzy do czterech przeciągnięć w każdej przegrodzie po około 4 sekundy.
Dalej zrób dodatkowe trzy krótsze przeciągnięcia po obu stronach Stopnia 3 trwające po 1-2 sekundy każde. Po tym procesie nie powinien być już widoczny grat. Wykonaj następnie test

na ostrość noża. Spodziewaj się bardzo wysokiej jego ostrości. Jeżeli uznasz jednak, że takiej nie posiada, powtórz proces (KROK 2) od początku.

PODOSTRZANIE EUROPEJSKICH/AMERYKAŃSKICH NOŻY

W celu podostrzenia europejskich/amerykańskich noży używaj zawsze Stopnia 3. W tym wypadku trzymaj się instrukcji KROK 2 (patrz wyżej).
Jeżeli to nie przyniesie należytego efektu powtórz proces Stopnia 2 wykonując naprzemiennie 2-3 przeciągnięcia w każdej przegrodzie. Dalej sprawdź czy wytworzył się grat i jeżeli uznasz, że tak, przejdź do Stopnia 3, podążając za wskazówkami instrukcji KROK 2.

PRZEKSZTAŁCANIE EUROPEJSKICH/AMERYKAŃSKICH OSTRZY NA 15-STOPNIOWY MODEL AZJATYCKI

Ostrzałka Model 1520 pozwala na przekształcanie europejskich/amerykańskich ostrzy noży używanych do lekkiej pracy, w ostrza typu azjatyckiego z 15-stopniowym kątem.
Aby to zrobić należy zastosować się do fragmentu instrukcji opisującym ostrzenia azjatyckich noży. Na początku, będzie wymagane dłuższe ostrzenie w Stopniu 1. Każde kolejne zaostrzanie noża będzie trwało już w normalnym, krótszym czasie.

ZASADY OSTRZENIA NOŻY ZĄBKOWANYCH

Ostrza noży ząbkowanych są podobne do ostrzy pił, gdzie występują zagłębienia i rząd ząbków umożliwiających cięcie.
Wszystkie typy noży ząbkowanych mogą być ostrzone za pomocą Chef'sChoice® Model 1520. Należy w tym wypadku posłużyć się wyłącznie Stopniem 3, który naostrzy ząbkowaną część tworząc mikroskopijne ostrza na krawędziach ząbków. Generalnie 5 - 10 podwójnych przeciągnięć (lewa, prawa przegroda) w Stopniu 3 winno wystarczyć. W przypadku bardzo tępego ostrza należy wykonać adekwatnie więcej przeciągnięć. Jeżeli zaś ostrze było bardzo zniszczone przeciągnij nim szybko (2-3 sek. dla 8-calowego ostrza) z prawej i lewej strony Stopnia 2, następnie dokonaj serii przeciągnięć w Stopniu 3 z każdej ze stron. Znaczące użycie Stopnia 2 ma za zadanie ściągnąć więcej metalu z krawędzi ostrza, by w dalszej części uzyskać zaostrzone ząbki.
Ostrza ząbkowane nigdy nie osiągną takiej ostrości jak gładkie, proste ostrza. Jednakże, ich struktura może być niezastąpiona np. w kwestii nacięcia twardej, trudnej do przecięcia skórki danego owocu bądź warzywa.

Rys. 13 Honowanie noży europejskich

Rys. 14 Ostrzenie noża ząbkowanego

OPIS DYSKU STOPNIA 3

Model 1520 jest wyposażony w wbudowany system do czyszczenia/reaktywacji dysków Stopnia 3. Nawet w przypadku, gdy dyski są zabrudzone jedzeniem, tłuszczem, bądź odpadkami metalu, mogą być oczyszczone za pomocą specjalnego przełącznika. Znajduje się on z tyłu ostrzałki, w dolnym, lewym rogu, tak jak wskazuje rys. 15.

Rys. 15

Aby uruchomić ów system czyszczenia najpierw upewnij się, że przycisk „ON” urządzenia jest włączony. Dalej, naciśnij na prawą stronę mały przełącznik w zagłębieniu (z tyłu ostrzałki) i przytrzymaj go na 3-4 sekundy, następnie przełącz go na lewą stronę także przytrzymując 3-4 sekundy.
Podczas, gdy przełącznik jest ustawiony na jeden kierunek następuje czyszczenie aktywnej nawierzchni dysku. Po jego przełączeniu w odwrotnym kierunku – dochodzi do czyszczenia pozostałej części.
Używaj wbudowanego systemu czyszczenia tylko wtedy, gdy jasne dyski Stopnia 3 są rzeczywiście bardzo zanieczyszczone i gdy nie pracują już tak dobrze, jak wcześniej.
Jeżeli będziesz ostrzył tylko czyste noże wówczas konieczność używania omawianego systemu będzie rzadsza niż raz na rok.

SUGESTIE

1. Zawsze, przed ostrzeniem czy zaostrzaniem oczyść nóż z wszelkich resztek jedzenia, tłuszczu czy innych obcych materiałów. Użyj do tego specjalnych detergentów lub wody.
2. Zawsze ostrz noże zgodnie z zalecaną szybkością i tempem. Nigdy nie wyłączaj urządzenia podczas ostrzenia – gdy ostrze jest w kontakcie z diamentowym dyskiem.
3. Uważnie wykonuj polecenia zawarte w instrukcji, tak by odpowiednio pokierować danym typem ostrza uzyskując w efekcie optymalny wynik ostrzenia. Szczególnie jest to istotne w przypadku jednostronnego tradycyjnego ostrza azjatyckiego.
4. Podczas ostrzenia krawędź ostrza winna pozostawać w kontakcie z dyskiem, gdy jest on wyjmowany z prowadnicy.
5. Aby Twoja sprawność w posługiwaniu się ostrzałką Chef’sChoice® Model 1520 wzrosła, naucz się jak rozpoznawać grad pojawiający się wzdłuż ostrza. Nabywając w tym sprawność będziesz wiedział kiedy ostrze jest wystarczająco naostrzone w początkowych stopniach. To pozwoli ci uniknąć doostrzania i zapewni niewiarygodną ostrość za każdym razem. Nacięcie pomidora, czy kawałka papieru jest sposobem na sprawdzenie ostatecznego wyniku.