

Chef'sChoice Pronto™ Diamond Hone® Knife Sharpener Model 464

Gratulacje!

Ostrzałka Pronto™ Diamond Hone® wyprodukowana przez Chef'sChoice – światowego lidera w technologii ostrzenia noży – jest niebywale szybką, ręczną ostrzałką, dzięki której wszystkie Twoje standardowe noże osiągną idealną ostrość. Wytwarzanie mikroskopijnych ząbków na krawędziach ostrzy ułatwia krojenie np. włóknistych struktur produktów żywnościowych, takich jak mięso. Ostrza, po użyciu Pronto™, są zaskakująco wytrzymałe, dlatego też mogą być szybko zaostrzane, zawsze gdy zaistnieje taka potrzeba.

Będziesz mile zaskoczony widząc jak łatwa w użyciu jest ostrzałka Pronto™ i jak są efekty ostrzenia nią.

Przeczytaj dokładnie instrukcję.

OPIS OSTRZAŁKI PRONTO™

Ostrzałka posiada ergonomiczną, miłą w dotyku, antypoślizgową rękojeść, dzięki której trzymanie będzie komfortowe i pewne. Ponadto składa się z dwóch przegród (Stopni), gdzie w pierwszej diamentowe dyski tworzą i honują podstawę krawędzi ostrza, a w drugiej – ultra-drobne diamentowe dyski kształtują naroże ostrza tworząc mikroskopijne ząbki.

W obu przegrodach - Stopnia 1 i 2, ostrze noża jest ostrzone z obu stron jednocześnie.

Ostrzałka posiada niewielkie gumowe nóżki zabezpieczające przed niekorzystnymi warunkami na powierzchni blatu.

UŻYWAJĄC PRONTO™

Pamiętaj: Zawsze czyść nóż przed użyciem ostrzałki Pronto™!

Podstawa krawędzi jest kreowana obustronnie w przegrodzie Stopnia 1, gdzie nadany zostaje 20-stopniowy kąt ostrza z jednej strony, co w konsekwencji daje całościowo 40-stopniowy kąt. Przegroda Stopnia 2 tworzy drugą krawędź ostrza – naroże, nadając tym samym moc podwójnej krawędzi ostrza dla dłuższej jego żywotności. Zawsze używaj ostrzałki według kolejności: 1, 2 Stopień.

Pamiętaj: Trzymaj lewą dłońią rękojeść ostrzałki upewniając się, że wszystkie Twoje palce włącznie z kciukiem pozostają bezpiecznie za ścianką z lewej strony, łączącą rękojeść z częścią, gdzie znajdują się przegrody Stopnia 1 i 2.

STOPIEŃ 1

Zamierzając naostrzyć nóż, połóż ostrzałkę na blacie i chwyć lewą dłońią za rękojeść. Następnie włóż ostrze noża do przegrody Stopnia 1. Pchnij je do dołu, tak by krawędź złapała kontakt z diamentowymi dyskami po obu jej stronach, po czym przeciągnij ostrzem do tyłu i do przodu. Aby uzyskać optymalny rezultat, ustaw ostrze dokładnie pośrodku przegrody. Rusz ostrzem do dołu używając przy tym siły. Wsłuchaj się w pracę dysków upewniając się, że zachodzi ich rotacja podczas ruszania ostrzem. Efekt ostrzenia będzie mniejszy jeśli za słabo umieścisz nóż ostrzem do dołu.

Jeżeli Twój nóż, przed ostrzeniem, nie był aż tak tępy, zobaczysz, że tylko około 10-ciu lub mniej przeciągnięć ostrzem (do tyłu i do przodu naprzemiennie, z rekomendowaną siłą nacisku ku dołowi) wystarczy, aby uzyskać bardzo dużą ostrość noża. Jeśli zaś nóż przed ostrzeniem był bardzo tępy, będziesz potrzebował przeciągnąć ostrzem (w tył i przód) 20 lub więcej razy za pierwszym razem, chcąc uzyskać właściwy efekt. Przed zakończeniem ostrzenia w przegrodzie Stopnia 1 sprawdź efekt pracy przecinając kartkę papieru. Winno odbyć się to z łatwością, niemniej z zauważalną szorstkością.

STOPIEŃ 2

Po tym jak ostrze noża zostało właściwie zaostrome w przegrodzie Stopnia 1, wystarczą 2-3 przeciągnięcia (tył, przód) w przegrodzie Stopnia 2, aby wytworzyć małą dodatkową krawędź ostrza i tym samym, by uzyskać bardzo dobry efekt ostrości. W tym momencie ostrze winno przecinać kartkę papieru gładko i z lekkością. Dla zoptymalizowania rezultatu ułóż ostrze dokładnie po środku przegrody. Zastosuj 4-5 przeciągnięć w przegrodzie Stopnia 1 z odpowiednią siłą, a następnie, z lżejszym naciskiem przeciągnij ostrzem w przegrodzie Stopnia 2 (3-4 razy). Upewnij się przy nacisku nożem, że dyski pracują.

ZAOSTRZANIE KRAWĘDZI OSTRZA

Postępuj zgodnie z opisem procedury użycia Stopnia 2. Wykonaj 2-3 przeciągnięcia z użyciem odpowiedniej siły. Wsłuchuj się jednocześnie w pracę dysków. Zrób test na sprawdzenie ostrza i jeśli jest to konieczne przeciągnij dodatkowo 4 razy ostrzem (do tyłu i do przodu) w przegrodzie Stopnia 1, a następnie 2-3 razy w przegrodzie Stopnia 2. Generalnie jednak, wystarczające być powinno kilkurazowe zaostrowanie za pomocą przegrody Stopnia 2.

OSTRZA ZĄBKOWANE

Ostrza ząbkowane mogą być ostrzone w przegrodzie Stopnia 2. Ułóż ostrze po środku przegrody w Stopniu 2 i wykonaj 5 przeciągnięć (do tyłu i do przodu) z rekomendowaną siłą. Sprawdź ostrość noża i jeśli to konieczne zrób 5 dodatkowych przeciągnięć i sprawdź ostrze ponownie. Jeśli było bardzo tępe, najpierw wykonaj 2 przeciągnięcia w przegrodzie Stopnia 1, a następnie 5 przeciągnięć w przegrodzie Stopnia 2. Z powodu swoich właściwości, ostrza ząbkowane nigdy nie będą tak ostre i nigdy też nie będą tak gładko cięły jak ostrza gładkie.

Uwaga: Nie wykonuj za dużo przeciągnięć ostrzem w przegrodzie Stopnia 1, gdyż grozi to zbyt dużym starciem metalu z ząbkowanej krawędzi ostrza.

OSTRZA AZJATYCKIE

Ostrzałka Pronto™ z przeznaczeniem dla noży o 20-stopniowym kącie ostrza, dostosowana jest także do ostrzy azjatyckich, takich jak Santoku z 15-stopniowym kątem ostrza. Jednakże, dla uzyskania optymalnego rezultatu ostrzenia tradycyjnych noży azjatyckich, rekomendowane jest użycie elektrycznej ostrzałki Chef'sChoice 1520, będącej idealnym rozwiązaniem dla wszystkich tego rodzaju noży.

Nie należy ostrzyć za pomocą Pronto™ żadnych noży azjatyckich Kataba z pojedynczą stroną ostrza. Podczas gdy ostrzałka Pronto™ ostrzy noże z obydwu stron ich ostrzy jednocześnie, noże sashimi posiadają część tnącą tylko z jednej strony, dlatego w ich przypadku także poleca się ostrzałkę elektryczną Chef'sChoice 1520.

NOŻE CERAMICZNE

Ostrzałka Pronto™ nie jest rekomendowana dla noży ceramicznych.

SCYZORYKI

Nie próbuj używać ostrzałki Pronto™ do ostrzenia scyzoryków. EdgeCraft produkuje specjalnie do tego przeznaczone ostrzałki - elektryczną i manualną.

TEST NA OSTROŚĆ

Aby sprawdzić ostrość noża, użyj do tego kartki papieru trzymając ją w pionie za górną jej krawędź. Następnie przyłóż ostrze także do górnej krawędzi kartki i prowadź je delikatnie ku dołowi zachowując bezpieczny dystans ostrza w stosunku do palców. Ostrze (w przypadku prostych noży, bez ząbkowania) winno ciąć gładko bez poszarpania kartki.

Alternatywnie, spróbuj przeciąć pomidora nie używając przy tym zbyt dużej siły. Skórka pomidora winna być przecięta bez żadnych oporów.

KONSERWACJA

- Obudowę ostrzałki należy czyścić za pomocą wilgotnej, miękkiej ściereczki
- Pamiętaj o regularnym czyszczeniu ostrzałki
- Nie potrzebne są żadne oleje ani inne środki smarownicze do konserwacji ostrzałki Pronto™