

Urządzenie do ostrzenia noży Chef'sChoice® SteelPro™ Model 470



Instrukcja obsługi

Gratulacje !!!

Jako posiadacz ostrzałki Chef'sChoice® SteelPro™ Model 470 doświadczysz po raz pierwszy przyjemność cięcia perfekcyjnie zaostrzoną krawędzią noża. Ostrzałka tworzy unikalne krawędzie najwyższej jakości możliwe do osiągnięcia ze standardowej stali. Krawędzie ostrzone w urządzeniu będą miały ciągłe bardzo dobry „kąsanie” i pozostaną bardzo ostre tak długo, jak długo będziecie używać SteelPro do ich ostrzenia. Ostrzenie nie wymaga żadnych dodatkowych umiejętności i nawet osoba używająca jej po raz pierwszy odnajdzie prostotę jej używania.

Ostrzałka eliminuje wątpliwe i niezgodne ukierunkowywanie krawędzi w starych metodach ostrzenia. Z ostrzałką SteelPro™ w ciągu kilku sekund będziesz mógł konsekwentnie uzyskiwać ostrze najwyższej jakości z ekstra „kąsaniem” i ostrością niespotykaną nawet przez najbardziej doświadczonych profesjonalistów.

Szybko zdacie sobie Państwo sprawę, o ile mniej zastraszające jest używanie SteelPro™ porównaniu z tradycyjnymi stawkami.

Opis ostrzałki SteelPro™

Urządzenie jest zaprojektowane zarówno dla osób praworęcznych, jak i leworęcznych (Rysunek 1 i 2). Miękka rączka jest ukształtowana w sposób umożliwiający wygodny uchwyt. Urządzenie może być powieszane za metalowe kółeczko dołączone do rączki i przechowywane w płytce szafce lub szufladzie.



Rysunek 1 Użytkowanie dla osób praworęcznych

SteelPro™ posiada dwa unikalne pręty wykonane z wysoko węglowej stali utwardzanej do mniej więcej Rockwell C-65 co jest dużo twardsze niż każde dostępne sztuce. Wskutek tego owe pręty będą wykazywały bardzo niskie zużycie podczas powtarzającego się kontaktu z krawędziami ostrzonych noży.

Dwie precyzyjne prowadnice z wygładzeniem usytuowane około 23 stopni w stosunku do środkowej centralnej linii prętów utwardzających, kontrolują i precyzyjnie ustawiają ostrze noża w



Rysunek 2 Użytkowanie dla osób leworęcznych

otworze ostrzałki pomiędzy prowadnicą a sprężyną zatrzymującą. Podczas użytkowania ostrze powinno być prowadzone naprzemiennie w prawym i lewym otworze i naciskane z góry, tak aby krawędź noża ślizgała się wzdłuż powierzchni hartowanego stałą pręta.

Stalowe pręty są wspomagane przez elastomeryczne materiały, które pozwalają stalkom odchyłać się podczas nadmiernej siły nałożonej na ostrze. Ta właściwość, ultra precyzja i konsekwentnie utrzymywany kąt pomiędzy krawędzią noża a stalką podczas każdego posunięcia są kluczem do otrzymania optymalnej krawędzi noża. Widziana pod mikroskopem powierzchnia uzyskana przez SteelPro™ przedstawia jednolitą formację niezrównanie delikatną i super ostre mikro-ząbki. Co więcej, nawet po wielu użyciach ostrzałki na ostrzenie noża, jego oryginalny kształt jest utrzymany, a krawędź nie zaokrągla się jak przy użyciu konwencjonalnych stalek, które nie mają możliwości kontroli nad kątem ostrzenia.

Dzięki stałemu utrzymywaniu kąta w relacji pomiędzy indywidualną płaszczyzną po każdej stronie krawędzi noża a stalką, SteelPro™ w sposób ciągły pozostawia ostre krawędzie podczas gdy tworzone są jednolite rzędy mikroskopijnych ząbków na całej długości ostrza. Jeśli krawędź zostanie zniszczona podczas cięcia, SteelPro™ odnowi mikro-ząbki na krawędzi noża podczas jego ostrzenia. Wytrzymałość krawędzi tworzonej przez ostrzałkę jest unikalna.

Na górze każdego stalowego pręta jest mały otwór, który akceptuje monety lub inne narzędzia, dzięki czemu można przekreślać lekko stalkę w celu odsłonięcia czystej powierzchni stalki (Rysunek 3). Jest to potrzebne tylko wtedy, gdy stalka staje się wystarczająco zużyta, tak że proces ostrzenia krawędzi znacznie się wydłuża. Kiedy stalka jest przekreślona czyste powierzchnie są dostępne zarówno w prawym, jak i w lewym otworze. Sprężynowy cyngiel rozciąga się z każdego końca sprężyny przytrzymującej nóż i zatrzaskuje się w płytkim rowku w zakrętce umieszczonej na górze każdego stalowego pręta. Kiedy istnieje potrzeba użycia nowej powierzchni należy przekreślić otwór zgodnie z ruchem wskazówek zegara o jeden zatrask. Oznacza to, że w przybliżeniu istnieje 55 par „stalowych” powierzchni dostępnych podczas całego okresu żywotności stalki. Podczas użytkowania odkryją



Rysunek 3

Państwo, że pręt znajdujący się Was najbliżej doświadcza największego zużycia. Pręt usytuowany z tyłu nie wymaga tak częstego przekreśniania. Ze względu na to, że krawędź noża może być przeciągana kilka tysięcy razy zanim zużycie stalki spowoduje zmniejszenie precyzji formowania krawędzi, nie ma potrzeby częstego przekreśniania prętów, a ich żywotność wystarcza na kilkunastoletnie użytkowanie warunkach domowych. Oczywiście zamienne stalki są dostępne, gdyby zaszła potrzeba ich wymiany.

SteelPro™ wyposażona jest w małą gumową stopkę dla bezpiecznego utrzymania na suchej powierzchni. Miękka rączka jest zaprojektowana tak by ulepszyć uchwyt i zmniejszyć ześlizgiwanie się ręki.

Użytkowanie ostrzałki SteelPro™

Podczas użytkowanie niniejszego produktu, przekonają się Państwo, że SteelPro™ pozostawi bardzo skuteczne, ostre jak brzytwa krawędzie na każdym z waszych noży. Mimo iż użytkowanie ostrzałki jest bardzo proste, nalegamy na przeczytanie instrukcji w celu optymalizacji rezultatów ostrzenia.

Producenci noży od lat sugerują, że hartowanie jest dobrą drogą do utrzymania ostrych krawędzi noży. Użytkownicy i producenci podobnie uważają, że nóż muszą być profesjonalnie zaostrzone przed hartowaniem i okresowo od tego czasu, kiedy proces hartowania staje się zbyt wolny i nieefektywny. W związku z tym, przy używaniu standardowej stalki lub SteelPro™ należy okresowo zaostrzyć krawędzie noża profesjonalnej ostrzałce.

Jeśli nie są Państwo pewni kąta krawędzi noża, polecamy aby przed pierwszym użyciem SteelPro™ zaostrzyć najpierw krawędź pod kątem 40°. Większość producentów ostrzy krawędzie w zakresie 30-40 stopni ale bardzo niewiele jest zaostrzonych nawet tylko do 20 stopni. Każda krawędź z kątem poniżej 40 stopni może być efektywnie konserwowana przez SteelPro™. Podobnie radzimy postąpić w przypadku gdy krawędź noża jest bardzo stępiona. Ostrzałka może szybko i wielokrotnie tworzyć bardzo efektywne mikrostruktury wzdłuż krawędzi noża utrzymując jego ostrość. Będą Państwo pod wrażeniem, jak efektywna jest krawędź tworzona przez SteelPro™.

Ostrzałki Chef'sChoice® manualne i ręczne, znane na całym świecie ze względu na precyzyjny kąt ostrzenia, posiadają pierwszy stopień ostrzenia, który jest idealny do przygotowawczego naostrzenia noża przed pierwszym użyciem SteelPro™.

W celu użycia ostrzałki, dla osoby praworęcznej (Rysunek 1), uchwyc i podtrzymaj rączkę SteelPro™ lewą dłonią a prawą trzymaj nóż. Przesuń ostrze skierowane ku przodowi i włóż je pomiędzy gładką prowadnicę a sprężynę przytrzymującą nóż tak blisko rączki lub brody jak tylko możliwe. Płaszczyzna ostrza powinna być w bliskim kontakcie z prowadnicą. Pociągnij ostrze ku sobie jednocześnie lekko naciskając na nie, tak aby krawędź uzyskała dobry kontakt ze stalką. Upewnij się, że krawędź pozostaje w równomiernym kontakcie ze stalką na całej długości ostrza. Powtórz tę procedurę robiąc pełne pociągnięcie w drugim otworze. Ruch ten należy powtarzać wykonując naprzemienne pary pociągnięć dopóki krawędź nie będzie w pełni doprowadzona do odpowiedniej formy.

Jeśli nóż jest świeżo naostrzony (około 40 stopni) przed użyciem SteelPro™, wystarczy wykonać około 10 par naprzemiennych pociągnięć aby otrzymać bardzo dobrą krawędź noża. Wykonanie następnych 10 par pociągnięć w większym stopniu uszlachetni krawędź i na dobrą sprawę usunie wszystkie resztki pozostałe z ostrzenia. Teraz doświadczą Państwo jak nóż może niebywale dobrze ciąć.

Kiedykolwiek nóż zacznie tracić swoje „kąsanie” lub stanie się lekko tępy, ostrzałka SteelPro™ może odnowić krawędź do wcześniejszej formy, jedynie dzięki 10 naprzemiennym pociągnięciom. Więcej pociągnięć będą wymagały noże użytkowane przez długi czas. Ze SteelPro™ będą Państwo mogli odnowić krawędź noża więcej niż 100 razy zanim stanie się potrzebne ponowne zaostrenie krawędzi przy użyciu ostrzałki ze ścierniwem. Ponowne ostrzenie krawędzi należy rozważyć, gdy przywracanie krawędzi do stanu wcześniejszego zajmuje zbyt wiele czasu (zbyt dużo pociągnięć). Podczas koljenbo ostrzenia proszę pamiętać, że najlepiej jest gdy krawędź zaostzona jest do 40 stopni lub mniej.

Jako iż przy użyciu SteelPro™ łatwo i wielokrotnie mogą Państwo ustanawiać na nowo mikrostruktury na całej długości krawędzi, użytkowanie noży i ich żywotność staną się znacznie dłuższe, zanim będzie należało znowu zaostrić ostrze. Tradycyjne stalki bez kontroli kąta ostrzenia, w większości przypadków tworzą okrągłe i tępe krawędzie już po kilku użyciach, wskutek czego należy znacznie częściej ostrzyć ponownie krawędź i w ten sposób obniżając czas użytkowania noża.

W celu utrzymania jak najlepszych rezultatów używając SteelPro™, zawsze ostrz ponownie noże przy użyciu ostrzałki posiadającej preryjnie ułożone prowadnice ostrzące. Wydajność ostrzałki SteelPro™ jest optymalna gdy kąt ostrzenia jest 20° lub kilka stopni mniejsza niż kat 23° istniejący w ostrzałce.

UWAGI:

Noże o krawędziach falistych

Ostrzałka SteelPro™ nie jest zaprojektowana do ostrzenia noży o ostrzu falistym.

Japońskie noże Kataba

Ostrzałka SteelPro™ może być używana do ostrzenia noży japońskich Kataba. Ponieważ jedna strona tych noży nie jest ukośna, zoptymalizują Państwo wasze rezultaty używając lekkiego nacisku kiedy strona krawędzi jest odnawiana.

Noże ceramiczne

SteelPro™ nie jest polecana do ostrzenia noży ceramicznych.

Nożyczki

Proszę nie próbować ostrzyć nożyczek przy użyciu SteelPro™.

Bezpieczeństwo

Proszę trzymać palce z daleka od ostrych krawędzi wszystkich przedmiotów.

Test ostrości

W celu cyklicznego przetestowania ostrości i możliwości krojenia przytrzymaj kartkę papieru za krawędź i ostrożnie przetnij kartkę zachowując bezpieczną odległość od palców. Ostra krawędź gładko przetnie papier bez rozrywania go.

Zamiennie spróbuj pokroić pomidora. Nóż powinien przebić się gładko przez skórę i przeciąć pomidora za pierwszym przeciągnięciem bez użycia znaczącej siły.