

Ручная точилка Chef'sChoice® для ножей с алмазным абразивом Diamond Hone® 445 и двумя устройствами заточки

ИНСТРУКЦИИ



Поздравляем! Вы выбрали инновационную ручную точилку Chef'sChoice® с алмазным абразивом Diamond Hone®, при работе с которой ваши ножи будут исключительно острыми в течение долгого времени, по сравнению с традиционными устройствами заточки.

Перед началом работы...

Данная ручная точилка Chef'sChoice® Diamond Hone® очень удобна в использовании, так как подходит как для правши, так и для левши. Для вашего удобства Устройства 1 и 2 помечены на обеих сторонах точилки. Установите точилку на ровную поверхность на высоте талии. Если вы правша, держите точилку левой рукой. Убедитесь, что ваши пальцы находятся в безопасности, за разделительной стенкой в месте, где рукоятка ножа присоединена к точильным Устройствам. (Если вы левша, см. Рекомендации)

Внимание: Всегда держите пальцы на расстоянии от кромки лезвия.

Убедитесь, что лезвия чистые, затем приступайте к заточке:

1. Заточка - Устройство 1

Держите нож в правой руке и поместите его в паз Устройства 1. Убедитесь, что лезвие надежно установлено и находится точно по середине паза. Двигайте лезвие вперед-назад по всей его длине через паз Устройства 1. Нет

необходимости приподнимать лезвие после каждого прохода через паз. Оказывайте лишь незначительное давление на лезвие и продолжайте проводить лезвие через паз, пока оно не станет острым. В Устройстве 1 создается первичная кромка вдоль всего лезвия. Если лезвие не совсем тупое, понадобится совершить не более 25 полных проходов вперед-назад для заточки в Устройстве 1. Не переходите к заточке в Устройстве 2 до тех пор, пока лезвие не станет достаточно острым, чтобы легко разрезать, к примеру, лист бумаги*.

2. Доводка - Устройство 2

Чтобы после первоначальной заточки довести лезвие до остроты бритвы, переместите лезвие в паз Устройства 2. Доводка заключается в создании второй микро-границы вдоль всего лезвия. Убедитесь, что лезвие находится в центре паза и двигайте лезвие вперед-назад через паз вдоль всей его длины. Оказывайте лишь незначительное давление на лезвие. Если лезвие было достаточно заточено в Устройстве 1, понадобится лишь несколько (не более 10) проходов в Устройстве 2.

Рекомендации

- Если вы левша, переверните точилку другой стороной, держите рукоятку правой рукой, а нож левой. Для заточки следуйте инструкциям выше.
- Если лезвие слишком тупое, заточите его в Устройстве 1. Возможно, понадобится совершить большее количество проходов лезвием через паз. Периодически проверяйте лезвие на остроту, разрезая лист бумаги. Затем переходите к заточке в Устройстве 2.
- Избегайте излишнего давления на лезвие.

Повторная заточка

Ножи можно заточить повторно, следуя инструкции выше. Как правило, для повторной заточки

достаточно сделать меньше количество проходов лезвием через паз, чем для первоначальной заточки.

Обслуживание

- Протирайте корпус точилки влажной мягкой тканью.
 - При работе с точилкой не используйте масла или другие смазывающие жидкости.
 - Не подходит для заточки ножниц
- EdgeCraft также предлагает большое разнообразие профессиональных электрических точилок Chef'sChoice®, для тех, кому необходимо заточить много ножей или ножи разного типа, а также если необходимо быстро заточить ножи без усилия для достижения идеальной и долговечной режущей кромки.

Профессиональные электрические точилки Chef'sChoice® безопасно заточат как традиционные ножи с гладким лезвием, так и зубчатые ножи. Устройства предварительной заточки, полировки и доводки на всех моделях точилок Chef'sChoice® имеют совместимые углы заточки.

* Чтобы проверить лезвие на остроту, держите лист бумаги за край и осторожно разрежьте его на небольшом, но безопасном расстоянии от пальцев. Острое лезвие легко разрежет бумагу, и не будет рвать ее.

Ограниченная гарантия:

При нормальном обслуживании это изделие EdgeCraft подлежит гарантии от дефектов материалов или изготовления в течение одного года с даты покупки ("Гарантийный период"). В течение гарантийного периода мы бесплатно заменим или починим (по нашему усмотрению) любое изделие или деталь с некачественным материалом или изготовлением, присланное нам по почте с документом, подтверждающим дату продажи. Эта гарантия не распространяется на изделия, используемые в коммерческих целях или неправильно эксплуатируемые. КОРПОРАЦИЯ EDGE-CRAFT НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЛЮБЫЕ НЕСЧАСТНЫЕ СЛУЧАИ И УБЫТКИ, ВОЗНИКШИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311-9765
(800) 342-3255 (610) 268-0500

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Этот продукт может быть защищен одним или более EdgeCraft патентами и / или патентами, как указано на изделии.