

RU

# Chef'sChoice®

## SteelPro®

Model 470 Series



# Chef'sChoice®

SteelPro®



## Поздравляем!

Вы стали обладателем точилки Chef'sChoice® SteelPro® Модели 470, и теперь ваши ножи будут заточены идеально. Лезвие, получаемое с помощью точилки SteelPro® близко к совершенству, и по качеству во много раз превосходит лезвие, заточенное обычным мусатом. Лезвие, заточенное по технологии SteelPro®, смело режет жесткие продукты и сохраняет остроту надолго. Заточка не требует опыта и квалификации: даже если вы используете точилку в первый раз, результат будет профессиональным.

Технология SteelPro® свободна от таких недостатков ручных «дедушкиных» способов заточки, как нестабильное качество и опасность травмы. С помощью SteelPro® вы за секунды уверенно получите качественное лезвие с отличной режущей способностью и остротой, недоступной даже опытным профессиональным точильщикам.

Точилка SteelPro® гораздо проще и стабильнее в использовании, чем традиционные ручные инструменты.

## Описание точилки SteelPro®

Точилка SteelPro® подходит как для правшей, так и для левшей. (Рисунки 1 и 2). Мягкая и эргономичная рукоятка удобна в работе. Точилку SteelPro® можно повесить за кольцо на рукоятке или положить в кухонный ящик или на полку.

Точилка SteelPro® оснащена двумя точильными брусками, выполненными из твердого высокоуглеродистого сплава Rockwell C-65, более твердого, чем металл, из которого изготавливаются любые кухонные ножи. Эти бруски практически не изнашиваются при заточке.

Две прецизионные направляющие ножа установлены под углом 23° относительно вертикальной оси точильных брусков. Направляющая задает правильный угол заточки, когда лезвие вставлено в паз между прижимной пружиной и самой направляющей. При заточке лезвие вставляется поочередно в левый и правый пазы и протягивается в направлении «на себя» таким образом, чтобы плоскость лезвия скользила по направляющей, а затачиваемый край лезвия находился в контакте со стальным точильным бруском.

Стальные точильные бруски имеют эластичный подвес, который позволяет бруску компенсировать избыточные усилия, прилагаемые к лезвию при заточке. Выдерживание точного постоянного угла заточки между краем лезвия и точильным бруском проход за проходом, обеспечивает получение оптимального результата. Если взглянуть через микроскоп, видно, что брусок SteelPro® представляет собой структуру тонких и супер-острых микро-зубцов. Более того, в процессе использования, по мере износа материала бруска, его геометрия не меняется, не происходит округления кромки лезвия при заточке, как это бывает при использовании обычного бруска без угловых направляющих.

Благодаря точно заданному постоянному углу заточки с каждой стороны лезвия, SteelPro® одновременно поддерживает бритвенную остроту и создает равномерный ряд микроскопических зубцов вдоль лезвия. Если при использовании ножа



Рисунок 1. Если вы правша.



Рисунок 2. Если вы левша.

структура лезвия была повреждена, SteelPro® восстанавливает микроскопические зубцы и затачивает кромку лезвия. Такой тип обработки является уникальным и производится только точилкой SteelPro®.

В торце каждого точильного бруска есть шлиц, в который можно вставить отвертку или монету, для того, чтобы путем вращения можно было выбирать неизношенную зону бруска при заточке. (Рисунок 3). Это необходимо только когда брусок значительно изношен, и заточка существенно замедлилась. При вращении бруска неизношенные поверхности появляются как в левом, так и в правом пазах. Из каждого конца прижимной пружины выходит защелка и фиксируется в канавке крышки на торце стального бруска. Когда пришла необходимость освежить точильную поверхность бруска, вращайте его против часовой стрелки на один клик (щелчок пружины). Таким образом, до полного износа брусок можно повернуть примерно 55 раз. По мере использования точилки вы обнаружите, что ближайший к вам брусок подвержен наибольшему износу. Тем не менее, задний брусок необходимо прокручивать с той же частотой. Зона бруска становится изношенной и влияет на качество заточки только после того, как лезвие ножа прошло по ней несколько тысяч раз, поэтому нет необходимости вращать бруски слишком часто, и при обычном домашнем использовании точилка будет служить всю жизнь. Тем не менее, EdgeCraft Corporation поставляет сменные бруски.

Точилка SteelPro® имеет маленькие резиновые ножки для устойчивого положения на любой ровной сухой поверхности. Рукоятка, покрытая мягкой резиной, эргономична и предотвращает скольжение.

## **Использование точилки SteelPro®**

С точилкой SteelPro® все ваши ножи будут исключительно острыми и эффективными. Точилка очень проста в использовании, тем не менее, необходимо ознакомиться с данными инструкциями для оптимизации результата заточки.

Производители ножей всегда рекомендуют тонкую заточку стальными брусками, как оптимальный способ поддержания остроты лезвия. Однако, известно, что перед тонкой заточкой необходима абразивная заточка для восстановления формы лезвия. Ее необходимо производить периодически,



Рисунок 3.

иначе процесс тонкой заточки будет очень долгим или неэффективным. Поэтому, если вы производите тонкую заточку обычным стальным бруском или с помощью точилки SteelPro®, периодически необходимо затачивать нож точилкой с абразивным устройством.

Даже если вы не уверены, под каким углом заточено лезвие вашего ножа, мы рекомендуем вам заточить лезвие под углом 40°, перед тем, как использовать точилку SteelPro®. Большинство новых ножей, затачиваются на фабрике в диапазоне от 30° до 40°, однако встречаются ножи, заточенные под общим углом в 20°. Любое лезвие, заточенное под общим углом 40° и менее, можно эффективно поддерживать в рабочем состоянии с помощью точилки SteelPro®. Если ваш нож слишком сильно затупился, мы рекомендуем предварительно заточить его с помощью качественной точилки под углом 40°. После этого точилка тонкой обработки SteelPro® поможет вам долгое время поддерживать нож в исключительно остром состоянии, создавая на кромке лезвия эффективную микроструктуру. Вы убедитесь, что лезвие, заточенное подобным образом, весьма эффективно при работе.

Электрические и ручные профессиональные точилки Chef'sChoice® признаны во всем мире за качество заточки под правильным углом на первой стадии, которая оптимальна для подготовки ножа к заточке в точилке тонкой обработки SteelPro®. Если вы не уверены, каков угол заточки вашего ножа, свяжитесь с производителем и выясните этот вопрос.

Если вы правша, то для работы с точилкой SteelPro® (рисунок 1), держите рукоятку точилки SteelPro® в левой руке, а нож в правой. Протягивайте лезвие в направлении на себя, вставляя его между направляющей и прижимной пружиной, до конца, как можно ближе к рукоятке ножа. Плоскость лезвия должна быть в плотном контакте с направляющей. Протягивайте лезвие, оказывая на него умеренное давление, чтобы обеспечить хороший контакт края лезвия с точильным бруском. Убедитесь, что контакт между краем лезвия и бруском сохраняется по всей длине лезвия от кончика до основания у рукоятки. Повторите эту процедуру, проделав полный проход в противоположном пазу между направляющей и пружиной. Повторяйте эти движения, делая чередующиеся пары проходов то в одном, то в другом пазу, пока лезвие не станет острым.

Если ваш нож недавно заточен в профессиональной точилке, оснащенной абразивом (под общим углом в 40 градусов), перед использованием SteelPro®, то вам понадобится не более 10 пар проходов для придания лезвию необходимой остроты. Если сделать еще около 10 пар проходов, то лезвие будет доведено до идеального состояния, а также будут удалены все остатки заусенцев после предварительной заточки. После этого, вы почувствуете, что нож режет очень хорошо.

Как только вы почувствуете, что нож теряет «кусачесть», или становится слегка тупым, то SteelPro® быстро восстановит лезвие всего лишь за 10 пар чередующихся проходов. Большое количество проходов может потребоваться лишь в том случае, если вы длительное время пользовались ножом в усиленном режиме. Точилка тонкой обработки SteelPro® позволяет доводить лезвие до рабочего состояния более ста раз, прежде чем вновь потребуется абразивная заточка в профессиональной точилке. Абразивная заточка необходима только тогда, когда доведение лезвия до первоначального состояния начинает занимать слишком много времени (требовать слишком большого количества проходов). При абразивной заточке помните, что лучше всего затачивать под общим углом в 40 градусов и меньше.

Ваши ножи прослужат гораздо дольше, поскольку восстановление остроты и микроструктуры кромки лезвия с помощью точилки тонкой обработки SteelPro® можно производить длительное время без необходимости абразивной заточки ножа. При работе обычными ручными стальными мусатами, где не задается точный угол, край лезвия становится округлым и тупым всего лишь после нескольких доводок, поэтому нож приходится чаще затачивать с помощью абразива, сокращая тем самым срок его службы.

Чтобы получить наилучшие результаты при тонкой заточке с помощью SteelPro®, необходима предварительная абразивная заточка в точилке, снабженной прецизионными угловыми направляющими. Точилка тонкой обработки SteelPro® функционирует оптимальным образом, когда угол заточки составляет 20° (половина общего угла края лезвия) или несколькими градусами меньше 23°, то есть того угла, под которым работает точилка SteelPro®.

## **Примечания:**

---

### **ЗУБЧАТЫЕ НОЖИ**

Точилка тонкой обработки SteelPro® не предназначена для затачивания зубчатых лезвий.

### **ЯПОНСКИЕ НОЖИ КАТАВА**

Точилка SteelPro® может использоваться для японских ножей типа Kataba. Поскольку лезвие такого ножа имеет только одну грань заточки, то при обработке плоской стороны лезвия нужно применять меньшее давление.

## **КЕРАМИЧЕСКИЕ НОЖИ**

Точилка SteelPro® не рекомендована для керамических ножей.

## **НОЖНИЦЫ**

Не пытайтесь использовать SteelPro® для заточки ножниц.

## **МАРКИ НОЖЕЙ**

Точилка SteelPro® одинаково хорошо заточит любые ножи вне зависимости от их марки, включая такие, как Wüsthof, Henckels, Sabatier, Chicago Cutlery, Lamson and Goodnow, Global, Russel Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Viking, Cuisinart, Kitchen Aid и многие другие.

## **БЕЗОПАСНОСТЬ:**

Никогда не прикасайтесь к краю лезвия пальцами.

## **ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЗАТОЧКА КРОМКИ ЛЕЗВИЯ**

EdgeCraft выпускает широкую линейку ручных и электрических точилок Chef'sChoice®, имеющих углы заточки, совместимые со SteelPro®. Однако мы рекомендуем производить предварительную заточку только в Устройстве 1 (первая стадия заточки) точилок Chef'sChoice, в котором создается идеальная первичная грань лезвия для последующей тонкой обработки в SteelPro®. Если во время предварительной заточки образовался заусенец, он никак не повлияет на качество доводки в точилке тонкой обработки.

Если вам нужно получить максимально гладкое, полированное и при этом острое лезвие без эффекта «кусачести», которое создается точилкой тонкой обработки SteelPro®, следуйте инструкциям, которые поставляются с абразивной точилкой и произведите полную заточку ножа во всех устройствах.

## **ТЕСТ НА ОСТРОТУ**

Во время заточки периодически проверяйте лезвие вашего ножа на остроту. Для этого возьмите лист бумаги за край и осторожно разрежьте его на небольшом (но безопасном) расстоянии от пальцев. Острое лезвие разрежет лист равномерно и не разорвет бумагу.

Другой способ – разрезать помидор. Нож должен пройти сквозь кожу и разрезать помидор одним движением без приложения значительного усилия.

**Условия гарантии** При правильном использовании данного продукта корпорации EdgeCraft, предназначенного исключительно для бытовых целей, гарантируется отсутствие бракованных материалов и брака при сборке в течение одного (1) года с даты покупки (Гарантийный период). В течение гарантийного периода мы починим или заменим, по нашему выбору, любое изделие или его часть с бракованным материалом или с некачественной сборкой бесплатно, если продукт возвращается к нам почтовым отправлением с документом, подтверждающим дату покупки. Гарантия не распространяется на замену твердосплавных брусков, которые являются расходным материалом, либо могут быть повреждены в результате неправильного использования. **ВСЕ ГАРАНТИИ, ВКЛЮЧАЯ ГАРАНТИИ НАЛИЧИЯ ТОВАРНОГО ВИДА И СООТВЕТСТВИЯ ОПРЕДЕЛЕННЫМ ЦЕЛЯМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ОГРАНИЧЕНЫ ГАРАНТИЙНЫМ ПЕРИОДОМ. КОРПОРАЦИЯ EDGECRAFT НЕ ОТВЕЧАЕТ ЗА ЛЮБЫЕ СЛУЧАЙНЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ.** Гарантия не действует, если изделие используется в коммерческих целях или на нем есть следы повреждения.

Разработан и собран в США  
производителем профессиональных точилок для ножей Chef'sChoice®  
Diamond Hone®, продающихся по всему миру.

**EdgeCraft Corporation**  
825 Southwood Road  
Avondale, PA 19311 U.S.A.  
(800)342-3255 • (610)268-0500

**EdgeCraft**  
World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef'sChoice®, SteelPro® и EdgeCraft® являются зарегистрированными торговыми марками  
Корпорации EdgeCraft.

© 2012 EdgeCraft Corporation

E12

M471960

[www.chefschoice.com](http://www.chefschoice.com)