

Přístroj na broušení nožů Chef's Choice SteelPro Model 470



Návod k obsluze

Jak používat brusku Chef's Choice Model 470 se přesvědčíte, když poprvé budete krájet perfektně naostřenou hranou nože. Bruska tvoří chráněné hrany nejvyšší jakosti možné dosažením ze standardní ocele. Hrany ostřené v tomto přístroji budou mít řadu velice dobrých „zoubků“ a zůstanou velice ostré tak dlouho, jak dlouho budete používat SteelPro pro jejich ostření. Broušení nevyžaduje žádné dodatečné dovednosti i osoba, která poprvé použije brusku ocení její jednoduchost.

Bruska vylučuje pochybné a špatné vedení ostří jako při jiném typu broušení. S bruskou SteelPro během několika sekund získáte ostří nejvyšší jakosti s extra „zoubky“ .

Popis brusky SteelPro

Přístroj je vyroben zároveň pro praváky i leváky (obr. 1a2). Měkká rukojeť je vyrobena tak aby umožnila příjemné držení. Přístroj může být zavěšen za kovový kroužek připojený k rukojeti.



SteelPro vlastní dva chráněné pruty vyrobeny z tvrzené oceli. Z tohoto důvodu budou oba pruty vykazovat velice malou opotřebenost během opakovaného kontaktu s hranou broušených nožů.



Dvě precizní vodítka s hladičem situovaný přibližně 23 stupňů v poměru do střední linie prutů, kontrolují a perfektně rovnají ostří nože v otvoru brusky mezi vodítkem a pružinou. V průběhu používání je nutno ostří vést střídavě v pravém a levém otvoru a tlačit z vrchu, tak aby hrana nože klouzala podélně s plochou ocele prutu.

Ocelové pruty jsou zesílené pružným materiálem, který dovoluje oceli se ohýbat v průběhu velké síly působené na ostří. Tato vlastnost, preciznost a důsledně udržované místo mezi hranou nože a ocelí v průběhu každého kroku jsou klíčem k dosažení optimální hrany nože. Povrch získaný přes SteelPro ukazuje super ostré mikro-zoubky.

Díky stálému udržování úhlu mezi rovinou s každé strany hrany nože a ocelí zůstává ostří hrany v průběhu kdy jsou tvořeny jednotlivé řady mikroskopických zoubků po celé délce ostří. Jestliže hrana zůstane poškozená v průběhu krájení, SteelPro obnoví mikro-zoubky. Odolnost hrany tvořené přes brusku je unikátní.

Na povrchu každého ocelového prutu je malý otvor, do kterého můžete vložit minci nebo jiné nářadí, díky kterému je možno lehce přetočit ocel za cílem odkrýt čistý povrch ocele (obr. 3).

Je to potřeba pouze tehdy, kdy je bruska dlouho používána a proces broušení trvá dlouho. Když je ocel přetočena je čistý povrch dostupný jak v pravém tak levém otvoru. Pružinová spoušť se roztahuje z každého konce pružiny přidržující nůž a přiklapuje se v mělké drážce v závitě umístěném na vrchu každého ocelového prutu. Jestli je nutno nová plocha musí se přetočit otvor ve směru hodinových ručiček o jednu západku. Existuje přibližně 55 dvojic „ocelových“ ploch dostupných v průběhu celého období životnosti brusky. Při používání se přesvědčíte, že prut který se nachází blíž k Vám pocítíte největší opotřebování. Prut umístěný vzadu nepotřebuje tak častého přetáčení. S ohledem na to, že hrana nože může být protahována několik tisíckrát než dojde k opotřebení ocele. Způsobuje zmenšování přesnosti tvarování hrany. Není potřeba častého přetáčení prutů jejich životnost vystačí na několikaleté používání v domácnosti. Samozřejmě náhradní díly jsou dostupné, kdyby bylo nutno jejich výměnu.



SteelPro je vybaven malou gumovou patkou pro bezpečné umístění na suchém povrchu. Měkká ručka je vyrobena tak, aby bylo sníženo riziko sklouznutí rukojetě z ruky.

Použití brusky SteelPro

Při použití tohoto výrobku se přesvědčíte, že SteelPro zanechá velice účinné, ostré jako břitva hrany na každém Vašem noži. Mimo jiné použití brusky je velice jednoduché, přesto před prvním použitím si pozorně přečtete návod.

Výrobci nožů již léta tvrdí, že tvrzení je dobrá cesta k udržení ostrých hran nožů. Spotřebitelé i výrobci uvažují podobně, že nože musí být profesionálně naostřeny před použitím.

Jestli si nejste jisti úhlem hrany nože, doporučujeme aby před prvním použitím SteelPro naostřili nejprve hranu pod úhlem 40°. Většina výrobců ostří hrany v úhlu 30-40°, ale jen málo je naostřených na 20°. Každá hrana s úhlem 40° může být udržována přes SteelPro. Podobně radíme postupovat v případě, kdy hrana nože je velice tupá. Bruska může rychle a několikrát vytvářet mikrostrukturu podél hrany nože udržující její ostrost.

Brusky Chef'sChoice manuální i ruční jsou známy na celém světě. Vzhledem na precizní úhel vlastní první stupeň ostření, který je ideální k přípravě naostření nože před prvním použitím SteelPro.

Bruska je přizpůsobena k použití pro praváky (obr.1), chytněte a podržte ručku SteelPro levou dlaní a v pravé držte nůž. Přesuňte ostří umístěné ve předu a vložte je mezi hladké vodítko a pružinu přidržující nůž tak blízko ručky jak jen je to možné. Povrch ostří musí být v blízkém kontaktu s vodítkem. Potáhněte ostří k sobě současně a lehce na něj tlače, tak aby hrana měla dobrý kontakt z ocelí. Přesvědčte se, že hrana zůstane v rovnoměrném kontaktu s ocelí po celé délce ostří. Opakujte tuto proceduru v druhém otvoru. Pohyb je nutno opakovat vykonávajíc tahy dokud hrana nebude zcela převedena do odpovídající formy. Jestli je nůž nabroušený (kolem 40°) před použitím SteelPro, vystačí provést přibližně 10 párů tahů, aby bylo dosaženo velice dobré hrany nože.

Provedení následujících 10 párů tahů ve větším stupni zušlechťí hranu a na druhé straně odstraní všechny zbytky, které zůstali po ostření. Přesvědčte se tak jak lehce lze s nožem krájet.

Kdykoliv nůž začne ztrácet svoje „zoubky“ nebo zůstane tupý, bruska SteelPro může obnovit hranu do původní podoby pouze 10 tahy. Více tahů budou vyžadovat nože používané delší dobu. Ze SteelPro budete moci obnovit hranu nože víc než 100x než bude nutné nové ostření hrany za použití brusky z brusivem. Nové ošetření hrany je nutno rozvážit, navrácení hrany do původního stavu zabere hodně času (hodně tahů). V průběhu následujícího ostření je nutno si zapamatovat, že je nejlepší když hrana je zaostřena do 40° nebo méně.

Při použití SteelPro se lehce a několikrát můžete přesvědčit o nové mikrostruktuře po celé délce hrany, Použití nožů a jejich životnost se stane značně delší než bude nutné nové ostření. Tradiční brusky bez kontroly úhlu ostření ve většině případů tvoří kulaté a tupé hrany již po několika použití, v důsledku toho je nutno častěji ostřit hranu.

K dosažení nejlepších výsledků použití SteelPro vždy znovu ostřete nože v brusce obsahující ostřicí vodítko. Výkonnost brusky SteelPro je optimální, když úhel je 20° nebo několik stupňů menší než úhel 23° existující v brusce.

POZOR!

Nože zubaté ostří

Bruska SteelPro není přizpůsobena k broušení nožů se zubatým ostřím.

Japonské nože Kataba

Bruska SteelPro může být použita k broušení japonských nožů Kataba. Poněvadž jedna strana těchto nožů není šikmá, váš výkon s provedením lehlého tlaku při provádění obnovení hrany.

Nože keramické

SteelPro není přizpůsobena k broušení keramických nožů.

Nůžky

Prosím nezkoušejte brousit nůžky v brusce SteelPro.

Bezpečnost

Dávejte pozor na ostré hrany všech předmětů.

Test ostrosti

Pro kontrolu ostrosti hrany nože vezměte papír přehněte přes hranu nože a přeřízněte pozor na prsty. Ostrá hrana lehce přeřízne papír aniž by se roztrhl.

Následně zkuste překrojit rajče. Nůž by měl lehce přeříznout slupku a celé rajče prvním tahem bez užití velké síly.

