

# Chef'sChoice®

## KÄYTTÖOHJEET

M4643

**Chef's Choice M4643-teroittimen käyttöohjekirja. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

**Maahantuoja Suomessa:**

Mastermark Brands Oy

Vajossuonkatu 16, 20360 Turku

info@mastermarkbrands.fi

www.mastermarkbrands



Chef's Choicen ProntoPro malli 4634 on todella nopea käsiteroitin, joka luo tehokkaan ja kestäväen terän kaikkiin keittiöveitsiisi. Se on suunniteltu teroittamaan sekä 15° että 20° (teroituskulma) keittiöveitset. Se soveltuu myös taskuveitsille, sahalaitaisille veitsille, sekä suurimmalle osalle puukoista.

Olet todennäköisesti tietoinen siitä, millä veitsistäsi on 15° asteen ja millä 20° kulma. Ennen melkein kaikki Amerikassa myydyt veitset olivat valmistettu joko Saksassa tai USA:ssa 20° teräkulmaan. 2000-luvulla aasialaistyylliset veitset 15° kulmalla tulivat todella suosituiksi. Muutaman vuoden päästä tietyt amerikkalaiset ja eurooppalaiset veitsivalmistajat alkoivat myös valmistamaan 15° veitsiä.

Haluat todennäköisesti teroittaa jokaisen veitsesi sen alkuperäiseen kulmaan. Teroittimella on kuitenkin mahdollista teroittaa 20° veitset myös 15° kulmaan. Ensimmäisellä kerralla teroittaminen vaatii hieman enemmän työtä, mutta sen jälkeen veitsi teroituu uuteen kulmaansa helposti.

Älä yritä teroittaa yksipuolisia aasialaisveitsiä, kuten esimerkiksi sashimi-veistä. Katso lopusta erikseen kohta "erikoisveitset".

## **YLEISKUVAUS**

Uusi ProntoPro:n kolmivaiheinen muotoilu käyttää 100 % timanttilaikkoja ja siinä on kaksivaiheinen teroitus, jolla saat veitsiisi pitkäkestoisen ja laadukkaan terän. Mikäli veitsessäsi on 15 asteen kulma, täytyy se teroittaa ensin vaiheessa 1 (aasialaistyylliset veitset) ja sen jälkeen terän viimeistelyvaiheessa (vaihe 3). Teroita aina niin, että Chef's Choice -logo on sinuun itseesi päin.

Veitsen molemmat puolet muotoutuvat ja teroituvat samanaikaisesti. Laikat ovat valmistettu valikoiduista 100 % timanttikristalleista. Malli 4643 suoriutuu toistuvasti paremmin kuin tavanomaiset manuaaliset veitsenteroittimet, joissa on tehottomat laikat ja puutteellinen teroituskulman ohjaus. Timantti on kovin tunnettu materiaali ja se on äärimmäisen pitkäkestoista.

Veitset, jotka on teroitettu ProntoPro:lla leikkaavat vaivattomasti hedelmien, vihannesten ja lihan läpi. Terävät veitset tekevät siivuttamisesta nautinnon ja poistavat turhautumisen tylsien keittiöveitsien kanssa työskentelyyn. Teroitin tekee veitseen tuplakulman, joka on kaareutuvat mallinen ja kestävämpi kuin tavalliset V-malliset veitsenterät. Tämä uniikki kaareutuva kulma takaa pitkäkestoisen terävyyden veitsiisi.

Sahalaitaisten veitsien teroittaminen on myös mahdollista käyttämällä vain vaihetta 3 (viimeistely ja sahalaitaiset "polishing and serrated"). Tämän hahlon erikoistimantit luovat pieniä mikroteriä sahalaitaisen veitsen hampaisiin parantaen leikkuujälkeä ja vähentäen sahausliikkeen tarvetta, joka on tyypillistä sahalaitaisille veitsille. Sahalaitaisen veitsen leikkuutehokkuus perustuu miltei kokonaan hampaiden terävyyteen, joten niiden välien teroittaminen on turhaa.

## **AASIALAISET, KAKSIPUOLEISESTI TEROITETUT 15° TERÄT**

### **Vaihe 1**

Pidä teroitin paikallaan pöydällä vasemmalla kädelläsi. Aseta veitsen terä ykköshahloon ("Asian") kts. kuva 1. Pidä terä suorassa pöydän kanssa ja aseta se hahloon kahden timanttipäälysteisen laikan väliin. Tee edestakaista vetoliikettä. Parhaan tuloksen saavutat pitämällä veitsen terän keskellä hahloa koskematta veitsen laidoilla laikkoihin. Paina veistä alaspäin hahlossa pienellä voimalla liikuttaessasi sitä edestakaisin. Liian pienellä voimalla painettaessa teroittaminen ei ole yhtä tehokasta ja kestää kauemmin.

Mikäli veitsesi ei ole todella tylsä ennen teroittamista, saattaa alle 10 edestakaista vetoa painettaessa kunnolla vaiheessa 1 riittää. Jos taas veitsi on todella tylsä ennen teroittamista, saatat tarvita jopa yli 20 edestakaista vetoa.

Teroituksen vaiheen 1 jälkeen tarkista veitsen terävyys viiltämällä paperinpalaan. Veitsen tulisi leikata paperia vaivatta vain todella pienellä voimalla. Kun veitsi on tarpeeksi terävä, siirry vaiheeseen 3.

**ÄLÄ TEROITA 15° VEITSIÄ VAIHEESSA 2!**

### **VAIHE 3 – VIIMEISTELY 15° TERILLE**

Jos veistä on teroitettu tarpeeksi vaiheessa 1, vain 2-5 edes takaista vetoa tässä vaiheessa riittää (kuva 2). Tämän jälkeen veitsen tulisi leikata paperia ilman voimaa ja jättää suora leikkausjälki. Mikäli leikkauskohta on säröinen, tee muutama lisäveto.

Parhaan tuloksen saavutat pitämällä terää koko sen mitalta hahlon keskellä samalla painaessasi pienellä voimalla edestakaisia vetoja tehdessäsi. Liian pieni voima vaatii kuitenkin useamman vedon. Varmista, että laikat pyörivät liikkeen aikana. Älä teroita veistä liikaa tässä vaiheessa. Testaa veitsen viimeistelyn terävyys välillä paperiin.

### **15° TERÄN UUELLEENTEROITUS**

Seuraa teroitushjettä vaiheelle 1, kuten ylhäällä, tehden 5 edestakaista vetoliikettä painaen veistä alas. Varmista, että laikat pyörivät teroitettaessa. Testaa terävyys paperiin, ja viimeistele muutamalla vedolla vaiheessa 3 (2–3 kpl).

## **EUROOPPALAISTEN JA AMERIKKALAISTEN VEITSIEN TEROITUS 20° KULMAAN**

### **Vaihe 2**

Aloita näiden veisten teroittaminen vaiheesta 2 (kts. kuva 3). Älä käytä vaihetta 1!

Pidä teroitinta pöydällä vasemmalla kädelläsi. Aseta veitsi hahloon/vaiheeseen 2.

Paina veistä alaspäin, niin että laikat pyörivät, ja tee edestakaista vetoliikettä. Parhaan tuloksen saavutat pitämällä veitsen terän keskellä hahloa koskematta veitsen laidoilla laikkoihin.

Paina veistä alaspäin hahlossa pienellä voimalla liikuttaessasi sitä edestakaisin. Liian pienellä voimalla painettaessa teroittaminen ei ole yhtä tehokasta ja kestää kauemmin.

Mikäli veitsesi ei ole todella tylsä ennen teroittamista, saattaa alle 10 edestakaista vetoa painettaessa kunnolla vaiheessa 1 riittää. Jos taas veitsi on todella tylsä ennen teroittamista, saatat tarvita jopa yli 20 edestakaista vetoa.

Teroituksen vaiheen 2 jälkeen tarkista veitsen terävyys viiltämällä paperinpalaan. Veitsen tulisi leikata paperia vaivatta vain todella pienellä voimalla. Kun veitsi on tarpeeksi terävä, siirry vaiheeseen 3.

**ÄLÄ TEROITA 20° VEITSIÄ VAIHEESSA/HAHLOSSA 1!**

### **VAIHE 3 – VIIMEISTELY 20° TERILLE**

Jos veistä on teroitettu tarpeeksi vaiheessa 2, vain 2–5 edes takaista vetoa tässä vaiheessa riittää (kuva 4). Tämän jälkeen veitsen tulisi leikata paperia ilman voimaa ja jättää suora leikkausjälki. Mikäli leikkauskohta on säröinen, tee muutama lisä veto.

Parhaan tuloksen saavutat pitämällä terää koko sen mitalta hahlon keskellä samalla painaessasi pienellä voimalla edestakaisia vetoja tehdessäsi. Liian pieni voima vaatii kuitenkin useamman vedon. Varmista, että laikat pyörivät liikkeiden aikana. Älä teroita veistä liikaa tässä vaiheessa. Testaa veitsen viimeistelyn terävyys välillä paperiin.

### **20° TERÄN UUELLEENTEROITUS**

Seuraa yllä olevaa ohjetta vaiheelle 3 20° veitsille: tee 2–3 edestakaista vetoliikettä painamalla alaspäin. Varmista, että laikat pyörivät teroittaessa. Testaa terävyys paperiin. Mikäli et saa haluamaasi terävyyttä, tee ensin neljä edestakaista vetoa vaiheessa 2 ja palaa sitten vaiheeseen 3 tekemään 2–3 edestakaista vetoa. Yleisesti ottaen sinun tulisi pystyä teroittamaan veitset uudelleen käyttäen vain vaihetta 3. Huomioithan, että tämä ohje on hieman erilainen kuin viimeistelyohje 15° veitsille.

### **SAHALAITAISTEN VEITSIEN TEROITTAMINEN**

Sahalaitaiset veitset voidaan teroittaa vaiheessa 3 “Polishing and serrated” (kts. kuva 5). Aseta terä hahlon 3 keskelle ja tee 5 edestakaista vetoliikettä. Testaa terä. Mikäli tarpeellista, tee uudestaan 5 edestakaista vetoliikettä koko terän matkalta.

Jos veitsi on todella tylsä, tee kaksi edestakaista vetoa vaiheessa 2 ja sen jälkeen 5 liikettä vaiheessa 3. Sahalaitaisen veitsen ei aina kuulu vaikuttaa yhtä terävältä kuin suorateräisten veisten testattaessa. VAROITUS! Älä tee liian montaa vetoliikettä vaiheessa 2, sillä se kuluttaa nopeasti pois koko sahalaidan.

### **AASIALAISET ERIKOISVEITSET**

M4643 on suunniteltu teroittamaan kaksipuoliset aasialaiset veitset, kuten Santokut, perinteiseen 15° kulmaan. Sillä ei kuitenkaan tule teroittaa vain yhdeltä puolelta teräviä

aasialaisia veitsiä, kuten esimerkiksi Sashimi-veitsiä. Chef's Choicella on sähköisiä teroittimia, kuten 1520 ja 15XV, jotka on tarkoitettu kaikenlaisten aasialaisten veitsien teroitukseen.

## KERAAMISET VEITSET

Teroitin ei sovellu keraamisille veitsille.

## SAKSET

Älä käytä saksien teroitukseen. Valikoimassamme on manuaalisia ja sähköisiä teroittimia saksille erikseen.

## TERÄVYYDEN TESTAUS

Testataksesi veitsen terävyyden pidä paperiarkkia edessäsi sivuttaissuunnassa paperin yläkulmasta. Leikkaa varovasti mahdollisimman läheltä (mutta silti turvallisen etäisyyden päästä) sormiasi ja yritä viiltää paperista pala irti. Vaihtoehtoisesti voit testata terävyyttä tomaattiin. Terävän veitsen tulisi leikata tomaatti siististi ilman suurempaa voimaa.

## HUOLTO:

- Ulkopinnat voi putsata kostealla/märällä pyyhkeellä tai rievulla.
- Poista silloin tällöin metallipöly teroittimesta kääntämällä se ylösalaisin ja koputtamalla sitä kevyesti esimerkiksi sanomalehteen.
- Et tarvitse öljyä tai muita nesteitä tämän teroittimen huollossa.



Kuva 1. aasialaistyyliset veitset (15°) teroitetaan ensin vaiheessa 1 ja viimeistellään vaiheessa 3 (kuva 2)



Kuva 2. aasialaistyyliset veitset (15°) viimeistellään vaiheessa 3



Kuva 3. eurooppalaiset tai amerikkalaiset veitset 20° teroitetaan ensin vaiheessa 2 ja viimeistellään vaiheessa 3 (kuva 4)



Kuva 4. eurooppalaiset tai amerikkalaiset veitset (20°) viimeistellään vaiheessa 3



Kuva 5. Sharpen serrated knives in Stage 3.

### Maahantuoja Suomessa:

Mastermark Brands Oy

Vajossuonkatu 16, 20360 Turku

info@mastermarkbrands.fi

www.mastermarkbrands

# Chef'sChoice®

## BRUKSANVISNING

M4643

**Chef's Choice M4643 – bruksanvisning. Läs anvisningarna noggrant innan du använder apparaten.**

**Importör i Finland:**

Mastermark Brands Oy

Vajossuonkatu 16, 20360 Turku

info@mastermarkbrands.fi

www.mastermarkbrands.fi



Chef's Choices ProntoPro modell 4634 är en verkligt snabb handslip, som skapar en effektiv och hållbar egg på alla dina köksknivar. Den är planerad för att slipa både 15° och 20° (slipvinkel) köksknivar. Den lämpar sig också för fickknivar, sågtandade knivar samt de flesta slidknivar.

Du är sannolikt medveten om vilka av dina knivar som har 15° graders och vilka 20° vinkel. Tidigare var nästan alla knivar som såldes i Amerika tillverkade i antingen Tyskland eller USA till 20°. På 2000-talet blev knivar av asiatisk typ med 15° vinkel verkligt populära. Efter några år började vissa amerikanska och europeiska knivtillverkare också tillverka 15° knivar. Du vill sannolikt slipa var och en av dina knivar till deras ursprungliga vinkel. Med slipen är det dock möjligt att slipa 20° knivar också till 15° vinkel. Den första gången kräver slipningen en aning mer arbete, men därefter blir kniven lätt slipad till sin nya vinkel.

Försök inte slipa ensidiga asiatiska knivar, såsom till exempel en sashimikniv. Se särskilt i slutet punkten "specialknivar".

## **ALLMÄN BESKRIVNING**

ProntoPro:s nya trestegsutformning använder 100 % diamantskivor och den har tvåstegsslipning, med vilken du får en hållbar och högkvalitativ egg på din kniv. Om din kniv har 15 graders vinkel måste den först slipas i steg 1 (knivar av asiatisk typ) och därefter i eggens slutbearbetningssteg (steg 3). Slipa alltid så att Chef's Choice -logon är mot dig själv.

Knivens båda sidor formas och blir slipade samtidigt. Skivorna är tillverkade av utvalda 100 % diamantkristaller. Modell 4643 överglänser genomgående konventionella manuella knivslipar som har ineffektiva skivor och bristfällig guidning av slipvinkeln. Diamant är ett mycket välkänt material och det är ytterst långlivat.

Knivar som är slipade med ProntoPro skär lätt och ledigt genom frukter, grönsaker och kött. Vassa knivar gör skivningen till en njutning och eliminerar frustrationen över att jobba med slöa köksknivar. Slipen gör på kniven en dubbelavfasad egg, som är bågformig och hållbarare än vanliga V-formade knivsegg. Denna unika krökta vinkel garanterar en långvarig skärpa i din kniv.

Det är också möjligt att slipa sågtandade knivar genom att använda bara steg 3 (slutbearbetning och sågtandade "polishing and serrated") Specialdiamanterna i denna skåra skapar små mikroeggar på tänderna i en sågtandad kniv, förbättrar snittets utseende och minskar behovet av sågningsrörelser, som är typiskt för sågtandade knivar. En sågtandad knivs skäreffektivitet baserar sig nästan helt på tändernas skärpa, så det är onödigt att vassa mellanrummen mellan dem.

## **FÖR ATT SLIPA ASIATISKA, SANTOKU- ELLER ANDRA DUBBELT SLIPADE 15° KNIVAR**

## **Steg 1**

Håll slipen på plats på bordet med vänstra handen. Sätt knivens egg i första skåran ("Asian"), se bild 1. Håll eggen rakt mot bordet och sätt den i springan mellan de två diamantbeklädda skivorna. Gör en fram- och tillbakagående dragrörelse. Det bästa resultatet uppnår du genom att hålla knivseggen mitt i skåran utan att vidröra skivorna på knivens sidor. Tryck ned kniven i skåran med svag kraft medan du rör den fram och tillbaka. Om man trycker med för svag kraft är slipningen inte lika effektiv och tar mer tid i anspråk.

Om din kniv inte är verkligt slö före slipningen, kan 10 drag fram och tillbaka medan du trycker ordentligt i steg 1 räcka till. Om åter kniven är verkligt slö före slipningen, kan du behöva över 20 drag fram och tillbaka. Kontrollera efter slipningen i steg 1 knivens skärpa genom att skära i en bit papper. Kniven borde skära pappret med lätthet bara med svag styrka. När kniven är tillräckligt vass, gå till steg 3.

*SLIPA INTE 15° KNIVAR I STEG 2!*

## **STEG 3 (SLUTBEARBETNING) FÖR 15° KNIVAR**

Om en kniv har slipats tillräckligt i steg 1, så räcker det med 2-5 drag fram och tillbaka i detta steg (bild 2). Efter det borde kniven skära papper utan att man använder styrka och lämna ett rakt skärspår. Gör några drag till om skärningspunkten har ojämna kanter. Det bästa resultatet uppnår du genom att hålla eggen längs hela dess längd mitt i skåran medan du samtidigt trycker med svag kraft när du gör drag fram och tillbaka. Alltför liten kraft kräver dock flera drag. Kontrollera att skivorna roterar under rörelserna. Slipa inte kniven för mycket i detta steg. Testa emellanåt på papper skärpan i slutbearbetningen av kniven.

## **OMSLIPNING AV EN 15 GRADERS KNIV**

Följ slipningsanvisningen för steg 1, gör såsom ovan 5 dragrörelser fram och tillbaka medan du trycker ned kniven. Se till att skivorna roterar under slipningen. Testa skärpan på papper och slutbearbeta med några drag i steg 3 (2-3 st.).

## **FÖR ATT SLIPA KNIVAR AV EUROPEISK ELLER AMERIKANSK TYP TILL 20° VINKEL**

### **Steg 2**

Börja slipningen av dessa knivar från steg 2 (se bild 3)

Använd inte steg 1!

Håll slipen på plats på bordet med vänstra handen. Sätt knivens egg i skåra/steg 2. Tryck kniven nedåt så att skivorna roterar och gör en fram- och tillbakagående dragrörelse. Det bästa resultatet uppnår du genom att hålla knivseggen mitt i skåran utan att vidröra skivorna på knivens sidor. Tryck ned kniven i skåran med svag kraft medan du rör den fram och tillbaka. Om man trycker med för liten kraft är slipningen inte lika effektiv och tar mer tid i anspråk.

Om din kniv inte är verkligt slö före slipningen kan 10 drag fram och tillbaka medan du trycker ordentligt i steg 1 räcka till. Om åter kniven är verkligt slö före slipningen, kan du behöva över 20 drag fram och tillbaka. Kontrollera efter slipningen i steg 2 knivens skärpa genom att skära i en bit papper. Kniven borde skära pappret med lätthet bara med svag kraft. När kniven är tillräckligt vass, gå till steg 3.

*SLIPA INTE 20° KNIVAR I STEG/SKÅRA 1!*

### **STEG 3 (SLUTBERBETNING) FÖR 20° KNIVAR**

Om en kniv har slipats tillräckligt i steg 2, så räcker det med 2-5 drag fram och tillbaka i detta steg (bild 4). Efter det borde kniven skära papper utan att man använder styrka och lämna ett rakt skärspår. Gör några drag till om skärningspunkten har ojämna kanter. Det bästa resultatet uppnår du genom att hålla eggen längs hela dess längd mitt i skåran medan du samtidigt trycker med svag kraft när du gör drag fram och tillbaka. Alltför liten kraft kräver dock flera drag. Se till att skivorna roterar under rörelserna. Slipa inte kniven för mycket i detta steg. Testa emellanåt på papper skärpan i slutbearbetningen av kniven.

### **OMSLIPNING AV EN 20 GRADERS KNIV**

Följ anvisningen ovan för steg 3 för 20° knivar och gör 2-3 dragrörelser fram och tillbaka medan du trycker nedåt. Kontrollera att skivorna roterar under slipningen. Testa skärpan på papper. Om du inte får den skärpa du önskar, gör först fyra drag fram och tillbaka i steg 2 och gå sedan tillbaka till steg 3 och gör 2-3 drag fram och tillbaka. I allmänhet borde man kunna slipa om knivar genom att använda bara steg 3. Observera att denna anvisning är litet annorlunda än slutbearbetningsanvisningen för 15° knivar.

### **SLIPNING AV SÅGTANDEDE KNIVAR**

Sågtandade knivar kan slipas i steg 3 "Polishing and serrated" (se bild 5). Sätt eggen i mitten på skåra 3 och gör 5 dragrörelser fram och tillbaka. Testa eggen. Gör vid behov på nytt 5 dragrörelser fram och tillbaka längs hela eggens längd.

Om kniven är verkligt slö, gör två drag fram och tillbaka i steg 2 och därefter 5 drag i steg 3. En sågtandad kniv ska inte verka lika vass som när man testar knivar med rak egg. **VARNING!** Gör inte alltför många dragrörelser i steg 2, för det sliter snabbt bort hela sågtandningen.

### **ASIATISKA SPECIALKNIVAR**

ProntoPro är planerad för att slipa dubbelsidiga asiatiska knivar såsom Santoku i traditionell 15° vinkel. Man ska dock inte vassa asiatiska knivar som är vassa bara på ena sidan, såsom exempelvis sashimiknivar, med den. Chef's Choice har elektriska slipar, såsom 1520 och 15XV, som är avsedda för slipning av alla slags asiatiska knivar.

### **KERAMISKA KNIVAR**

Slipen lämpar sig inte för keramiska knivar

## **SAXAR**

Använd inte för slipning av saxar. I vårt inval ingår manuella och elektriska slipar särskilt för saxar.

## **TESTNING AV SKÄRPAN**

Gör så här för att testa skärpan i din kniv: Håll ett pappersark vertikalt framför dig genom att hålla i det i övre kanten. Skär försiktigt genom arket så nära dina fingrar som möjligt (men ändå på säkert avstånd) och försök skära loss en bit av pappret. Alternativt kan du testa skärpan på en tomat. En vass kniv ska skära tomaten snyggt utan större kraft.

## **UNDERHÅLL:**

- Man kan putsa utsidan med en fuktig/våt duk eller trasa
- Avlägsna nu och då metalldammet från slipen genom att vända den upp och ned och slå den lätt exempelvis mot en tidning.
- Du behöver inte olja eller andra vätskor i underhållet av denna slip

## **Importör i Finland:**

Mastermark Brands Oy

Vajossuonkatu 16, 20360 Turku

info@mastermarkbrands.fi

www.mastermarkbrands.fi