

# Chef'sChoice®

## KÄYTTÖOHJEET

## M15XV

**Chef's Choice M15XV-teroittimen käyttöohjekirja. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

**Maahantuoja Suomessa:**

Mastermark Brands Oy

Vajossuonkatu 16, 20360 Turku

info@mastermarkbrands.fi

www.mastermarkbrands.fi



## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

---

Sähkölaitteiden käytössä noudatettavia turvallisuusohjeita:

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen jokaisen käyttäjän tulee perehtyä ohjeisiin.
2. Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Puhdista teroitettavat terät huolellisesti ennen teroitusta.
4. Irrota laite verkkovirrasta käyttötauojen, puhdistuksen ja osien vaihdon ajaksi.
5. Älä kosketa laitteen liikkuvia osia käytön aikana.
6. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto on viallinen, laitteessa on vika tai toimintahäiriö, tai laite on pudonnut tai vioittunut. Toimita viallinen laite vian arviointia ja korjausta varten jälleenmyyjälle tai maahantuoijalle. Viallisen sähköjohdon vaihto on ammattitaitoisen sähköasentajan tehtävä.
7. Älä käytä mitään lisälaitteita, joita maahantuoja ei ole suositellut tai myynyt. Laitteeseen sopimattomien osien käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskuja tai tapaturmia.
8. Chef'sChoice® malli 15XV on tarkoitettu amerikkalais-, eurooppalais- ja aasialaistyyppisten veitsien teroitukseen. Laitteella ei saa teroittaa saksia, kirveen teriä eikä mitään teriä, jotka eivät pääse vapaasti liikkumaan teroitushahloissa.
9. Sähköjohto ei saa olla laitteen käyttöalueella tai koskettaa kuumia pintoja.
10. Sijoita laite käytön ajaksi vakaalle ja tasaiselle pinnalle.
11. Varoitus: Teroitetut veitset ovat todella teräviä! Käsittele veitsiä varovasti, ja varo leikkaamasta käsiäsi. Säilytä veitset turvallisessa paikassa.
12. Laite ei sovellu ulkokäyttöön.
13. Huolehdi, että lapset eivät pääse käsittelemään teroitettavia tai teroitettuja veitsiä.
14. Älä käytä teroitettavissa veitsissä hoonausöljyjä tai muita nesteitä tai voiteluaineita.
15. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouksien käyttöön.
16. Säilytä nämä ohjeet huolellisesti.

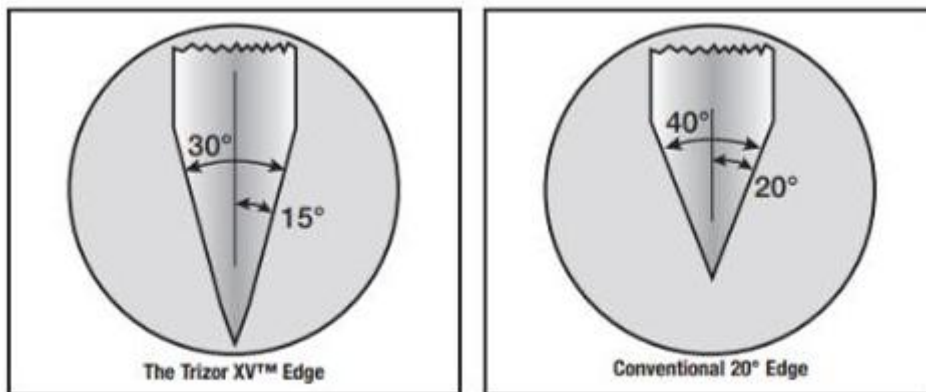
## OLET TEHNYT HYVÄN VALINNAN...

Chef'sChoice® Trizor XV™ -teroitin on maailman ensimmäinen veitsenteroitin, joka on suunniteltu erityisesti terävää ja tehokasta Trizor XV™ -teroituskulmaa varten, ja joka sopii kaikille keittiösi veitsille. Voit muuntaa teroittimen avulla minkä tahansa keittiöveitsesi huipputerävään ja toimivaan Trizor® -teroituskulmaan. Voit nauttia kaikista veitsistäsi aivan uudella tavalla.

Trizor XV™ antaa veitsillesi Chef's Choicelle ominaisen kestävän, kolmivaiheisen terän. Se tarkoittaa, että veistä ei tarvitse teroittaa niin usein. Aasialaiset artisaanit ovat jo pitkään suosineet teroituskulmaltaan kapeita teriä ja tällä teroittimella voit teroittaa kaikki veitsesi vastaamaan japanilaisen sushi-mestarin veitsen terävyyttä. Teroitin soveltuu eurooppalaisille, amerikkalaisille ja aasialaisille veitsille sekä useimmille ulkoiluveitsille. Useimmat eurooppalaiset veitset teroitetaan 20 asteen kulmaan, kun taas Aasiassa suositaan terän molemmilla puolilla olevaa 15 asteen teroituskulmaa.

### MITÄ TARKOITTAÄ TRIZOR XV™ -TERÄ?

Alla olevat kuvat havainnollistavat Trizor®-terän. Teroitin käyttää useita timanttipeällysteisiä teroituslaikkoja, jotka mahdollistavat veitsen terän kolmivaiheisen teroituksen. Veitsen terästä tulee sen avulla terävämpi ja kestävämpi kuin perinteisillä teroitustavoilla. Veitsen terän leikkaava pääkulma on 15 astetta. Muista että veitsi tulee olemaan terävämpi, kuin odotat. Ole varovainen!



*Kuva 1. Trizor®-terä on kestävä ja terävä kolmivaiheisen teräkulman ansiosta.*

## **TUTUSTUMINEN TRIZOR XV™ -TEROITTIMEESI**

Teroittimessa on kolme numeroin merkattua teroitusvaihetta 100 % timanttipäällysteisillä teroituslaikoilla. Kaksi ensimmäistä vaihetta on tarkoitettu teroitukseen ja kolmas vaihe teroituksen viimeistelyyn. Kolmannessa vaiheessa käytetään Chef'sChoice®:n kehittämiä viimeistelylaikkoja, jotka viimeistelevät veitsen teroituksen tehokkaasti ja takaavat huipputerävän lopputuloksen. Veitsien teroittaminen tällä teroituskoneella on todella helppoa ja nopeaa.

On todennäköistä, että veitsityypistäsi huolimatta ne on teroitettu noin 20 asteen kulmaan vuosien saatossa. Jos sinulla on aasialaistyyllisiä veitsiä, niiden teroituskulma on lähempänä 15 astetta tehtaalta tullessaan. Saat teroitettua veitsesi tehdasterän veroiseen kuntoon minuuteissa. Huomaathan että vain toiselta puolelta teroitettut erikoisveitset vaativat erityistä huomiota teroitettaessa. Erikoisohje teroitukseen löytyy myöhemmin tästä käyttöohjeesta. Kaikki muut veitset voit teroittaa yleisohjeen mukaisesti käyttäen molempia teroitushahloja. Löydät ohjeesta erilliset vinkit myös sahalaitaisten veisten teroitukseen.

Teroittimessasi on EdgeSelect®-ominaisuus, jonka avulla voit teroitushahlojen käyttöjärjestystä ja teroitusnopeutta muuttamalla luoda hieman erityyppisen terän esimerkiksi metsästysveitsillesi kuin keittiöveitsillesi. Ominaisuudesta kerrotaan tarkemmin myöhemmin tässä ohjeessa.

Teroittimessa on manuaalisesti toimiva laikan puhdistusominaisuus, jonka avulla voit puhdistaa kolmannen teroitusvaiheen laikat metallipölystä vaivattomasti. Puhdista veitset huolellisesti aina ennen niiden teroittamista. Jos et ole erittäin ahkera teroittaja, niin voit todennäköisesti käyttää teroitintasi kuukausia tai jopa vuosia ennen kuin viimeistelylaikkojen puhdistaminen on tarpeellista. Käytä puhdistusominaisuutta vain, kun huomaat, että veitsen teroituksen viimeistely ei selvästi ole yhtä tehokas kuin teroittimen ollessa uusi.

Kovan rakenteensa ja erikoiskäyttötarkoituksensa vuoksi emme suosittele tätä teroitinmallia paksuille eurooppalaistyyllisille keittiökirveille tai paksuille metsästysveitsille. Niiden teroittamiseen sopii esimerkiksi teroitinmalli M2100. Malli XV15 sopii kuitenkin hyvin aasialaistyyllisille keittiökirveille ja fileteille.

### **ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ LAITETTA SEN SELKÄPUOLELTA.**

Paina veistä vain kevyesti alas teroittaessasi varmistaaksesi terän koskevan teroituslaikkaan koko pituudeltaan. Liika painaminen ei ole tarpeellista, eikä se nopeuta teroitusta. Vältä muovisten kulmaohjainten liiallista kosketusta veitsen terän leikkaavan osan kanssa. Tahattomat satunnaiset kosketukset eivät kuitenkaan haittaa teroittimen toimintaa tai vahingoita veitsiäsi.

Aseta veitsi varovaisesti ensin vasempaan teroitushahloon vaiheessa 1 laikan ja kulmaohjaimen väliin. Älä väännä veistä. Liikuta veitsi itseäsi kohden painamalla kevyesti alas, niin että tunnet (kuulet) veitsen terän koskettavan teroituslaikkaan koko terän pituudelta.

Saatat joutua nostamaan veitsen kahvaa vetäessäsi (veitsen muodosta riippuen), niin että terä on kosketuksessa teroituslaikkaan koko vedon ajan. Ota veitsi pois ja toista veto samalla tavalla oikeanpuoleisessa teroitushahlossa. Lue erikseen ohjeet erikoisveitsien (kuten vain toiselta puolelta terävien veitsien) teroittamiseksi.

## TRIZOR XV™ -KULMA EUROOPPALAIS-, AMERIKKALAIS- JA AASIALAISTYYPPISTEN VEITSIIN

Jos sinulla on eurooppalainen tai amerikkalainen veitsi, saat muutettua terän helposti 15 asteen Trizor XV™ -huipputeräväksi veitseksi. Teroitusohje pätee samalla tavalla myös molemmilta puolilta teroitettuihin aasialaistyyliisiin veitsiin. Lähes kaikkien aasialaistyylisten veisten terät ovat noin 15 asteen kulmaan teroitettuja tehtaalta tullessaan. Jos et ole varma, millaisia aasialaistyyliisiä veitsiä sinulla on ja miten ne kannattaa teroittaa, tutustu myöhemmin ohjeessa esitettäviin vinkkeihin.

Muuttaaksesi tyypillisesti noin 20 asteen kulmaan teroitettut eurooppalaiset tai amerikkalaiset veitsesi 15 asteen kulmaan tai teroittaaksesi aasialaiset veitsesi uudelleen aloita ensin **teroitusvaiheesta 1:**

Laita virta päälle ON-kytkimestä ja vedä veitsi koko terän pituudelta itseesi päin (kuva 4) ensin vasemmassa teroitushahlossa ja sitten oikeassa teroitushahlossa. Yleensä 3–4 rauhallista vetoa per puoli riittää. Kun teroitat 20 asteen kulmassa olleen euro/amerikkalaisveitsen ensimmäistä kertaa uuteen teroituskulmaan, niin saatat joutua tekemään jopa 20 vetoliikettä molemmille puolille saadaksesi uuden terävän 15 asteen kulman. Myös paksummat terät vaativat useampia vetoja. Tarkastele ja tunnustele terään muodostuvaa kierrettä. Kierteestä tiedät, milloin veistä on teroitettu tarpeeksi ensimmäisessä vaiheessa (kuvat 4 ja 5). Jos et tunne kierrettä selkeästi tee muutama lisäveito veitselle teroitushahloissa ja tunnustele uudelleen.

Jos teroitat veistä, jonka kulma on ollut valmiiksi jo lähellä 15 astetta, teroitus on ensimmäisellä kerrallakin huomattavasti nopeampaa kuin eri kulmassa olleen veitsen teroittaminen ensimmäistä kertaa (yleensä 1–2 vetoa per puoli riittävät). Älä teroita veistä liikaa. Se on teroitettu, kun tunnet kierteen terässä. Kun tunnet kierteen, siirry teroitusvaiheeseen 2.



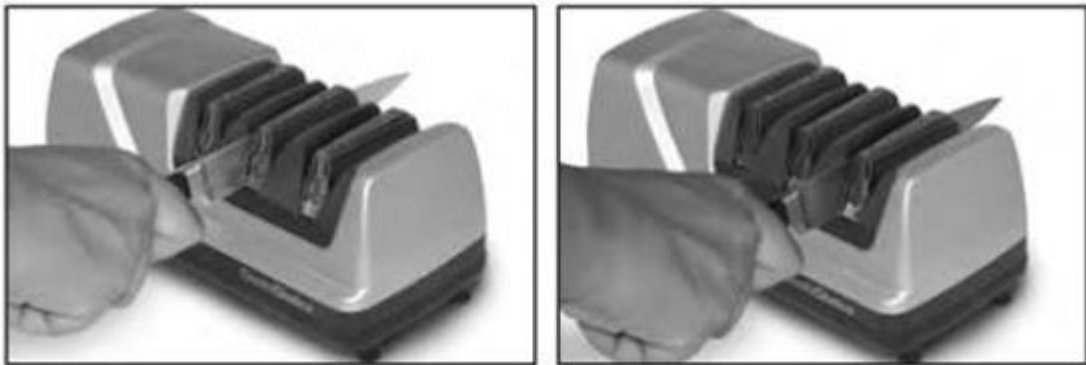
Kuva 4. teroita veitsen ensi vaiheessa 1. Kuva 5. Kun tunnet kierteen selkeästi veitsen terässä, sitä on teroitettu tarpeeksi. Ole varovainen ja lue turvaohje! Tunnustele aina sormella itsestäsi ja veitsen terästä pois päin.

## KIERTEEN KOKEILEMINEN

Kokeillessasi onko veitsen terään syntynyt tarvittava kierre, liikuta etusormeasi varovasti kuvan 5 osoittamaan suuntaan. Älä liikuta sormeasi terän suunnassa, ettet leikkaa sormeesi. Jos teit veitseen viimeisen teroitusliikkeen oikeassa teroitushahlossa, tunnet kierteen terän oikealla puolella. Kierre tuntuu karkealta ja vääntyneeltä jatkeelta veitsen terällä. Sen tuntee helposti sormella. Terän toinen puoli tuntuu sileältä siihen verrattuna.

Jos et tunne kierrettä jatka teroittamista vaiheessa 1 aiempien ohjeiden mukaan, kunnes tunnet kierteen. Sen jälkeen siirry **teroitusvaiheeseen 2**:

Tee 1–2 vetoa veitsen molemmille puolille (kuva 6) samalla tavalla kuin vaiheessa 1. Katso että vedon kesto on noin 3 sekuntia 12 cm veitsen terälle. Tarvittaessa tee teroitusta tässä vaiheessa niin kauan vuoropuolin, että tunnet kierteen veitsen terällä kuten vaiheen 1 jälkeen. Kun kierre tuntuu, jatka **teroitusvaiheeseen 3**.



*Kuva 6. Teroitus vaiheessa 2. Kuva 7. Teroituksen viimeistely vaiheessa 3.*

Vaihe 3: aloita veitsen vedolla vasemmassa teroitushahlossa kolmannessa vaiheessa (kuva 7) ja sitten oikealla puolella. Tee kolme vetoa per puoli ja käytä esimerkiksi 12 cm veitsen terään noin 3–4 sekuntia per veto. Viimeistele tekemällä kaksi nopeaa vetoa per puoli (noin 1 sekunti) teroituksen viimeistelyksi. Tarkasta veitsen terävyys. Jos haluat vielä terävemmän veitsen taa muutama nopea teroitusveto molemmille puolille.

## UDELLEENTEROITUS

Kun veitsi on kerran teroitettu uuteen teräkulmaan koneella, sen uudelleenteroittamiseksi riittää yleensä teroitus vain vaiheessa 3. Jos koet, että veitsi ei tullut tarpeeksi teräväksi käyttämällä vain vaiheen 3 teroitusta, aloita vaiheesta 2 ja siirry sitten vaiheeseen 3. Noudata aiemmin annettuja teroitusohjeita jokaisessa vaiheessa. Todella tylsän tai terästä vioittuneen veitsen teroitus pitää aloittaa alusta vaiheesta 1, 2 ja lopuksi viimeistellä vaiheessa 3.

## **PERINTEISEN, VAIN YHDELTÄ PUOLELTA TEROITETUN JAPANILAISEN VEITSEN TEROITUS**

---

Perinteisissä japanilaisissa veitsissä, kuten Sashimissa veitsen terä on teroitettu vain toiselta puolelta ja siinä on laaja särmä (kulmamitta) teroitettulla puolella. Tällaisia veitsiä valmistetaan paljon ja ne on suunniteltu erityisesti sashimin valmistusta varten. Tehdasterä (terä A) on usein noin 10 astetta, mutta terän kulmassa on poikkeuksia valmistajittain. Usein veitsissä on myös paljon yhteistä. Veitsen leikkausterä muodostuu pienestä leikkaavasta alueesta etupuolen ison kulmaviisteen alla ja sen lisäksi terässä on pieni mikrokulma, joka jatkuu veitsen kahvaa kohti. Yleensä hieno leikkauskulma on näkyvissä vain suurennuslasin kanssa (kuva 10d). Veitsen kääntöpuoli on tasainen ja ilmava että tehokas leikkuuterä saadaan muodostettua veitsen teroitettulle puolelle.

Koska veitsien terän valmistuksessa ei ole standardia tai yhtä yleistä käytäntöä, niiden teroittaminen käsiteroittimilla on huomattavan vaikeaa ja aikaa vievää. Chef'sChoice® sopii kaikkien japanilaisten veitsien teroittamiseen ja palauttaa niihin tehdasteroitusta vastaavan terän. Ennen kuin aloitat veitsesi teroittamisen tutki sitä varmistuaksesi siitä, että siinä on vain yhdeltä puolelta teroitettu veitsen terä, ja onko teroitus oikealla vai vasemmalla puolella veistä (kuva 10c). On tärkeää seurata tarkkaan veitsen teroitusohjetta saadakseen veitseen mahdollisimman hyvä terän.

Varmista kummalta puolelta veitsi on teroitettu (terä A). Pidä veistä kädessäsi samalla tavalla kuin leikkaisit sillä. Jos veitsen teroitettu puoli on oikealla puolella, kyseessä on oikeakätinen veitsi. Jos teroitettu puoli on vasemmalla puolella, niin kyseessä on vasenkätinen veitsi. Oikeakätiselle veitselle teroitus aloitetaan teroitusvaiheesta 2 ja vasemmanpuoleisesta teroitusvaiheesta, siten että veitsen terävä puoli (oikea puoli) osuu teroituslaikkaan.

### **ALOITA PERINTEISEN JAPANILAISEN VEITSEN TEROITUS VAIHEESSA 2 (OHJE OIKEAKÄTISELLE VEITSELLE)**

Tässä esimerkissä veitsesi on oikeakätinen ja sitä tulee teroittaa vain teroitusvaiheen 2 vasemmassa teroitusvaiheessa (kuva 8). Teroitusliikkeiden määrä riippuu veitsessä olevasta tehdasterästä A (kuvat 10c ja 10d) ja siitä, miten tylsä veitsi on. Tee 5–10 vetoliikettä vaiheen 2 vasemmassa teroitusvaiheessa ja tarkasta veitsen terästä kierre (kierre tulee olemaan pieni mutta sen tuntee selkeästi, kuvan 5 osoittamalla tavalla). Varmista että kierre tuntuu koko terän pituudella. Jos kierrettä ei tunnu ollenkaan tai koko terän pituudelta, tee lisää teroittavia vetoliikkeitä noin viisi kerrallaan ja tarkasta kierre. Yleensä 20–30 vetoa vaiheessa riittää kierteen muodostumiseen. On erittäin epätodennäköistä, että missään tapauksessa teroitusliikkeitä pitäisi tehdä yli 50 kappaletta. Kun tunnet kierteen siirtyä seuraavaan vaiheeseen.



*Kuva 8. perinteisen japanilaisen veitsen teroitus vaiheessa 2. Kuva 9. perinteisen japanilaisen veitsen teroituksen viimeistely vaiheessa 3.*

### **TEROITUKSEN VIIMEISTELY VAIHEESSA 3**

- a. Tee viisi normaalia, 3–4 sekunnin pituisia vetoliikkeitä teroitusvaiheessa 3 vain vasemmassa hahlossa (kuva 9) ja poista kierre seuraavalla tavalla
- b. Tee yksi tavallinen vetoliike vaiheen 3 oikeanpuoleisessa teroitushahlossa veitsen ”väärälle” puolelle
- c. Tee useita nopeita vetoliikkeitä (noin sekunti per veto) vaiheen 3 vasemmassa teroitushahlossa
- d. Tee yksi nopea vetoliike vaiheen 3 oikeanpuoleisessa hahlossa.

Tarkasta veitsen terävyys käyttämällä paperia. Terän tulisi olla erittäin terävä. Jos se ei ole, niin toista ohjeet kohdasta c ja d ja tarkasta veitsen terävyys uudelleen.

Huom! Jos veitsen terä on erittäin kulunut, haljennut tai muuten vaurioitunut, aloita teroitus vaiheesta 1 muodostaaksesi koko veitsen terän uudelleen. Käytä vain vasenta teroitushahloa oikeakätisille veitsille. Tee niin monta vetoa, kuin tarpeellista, muodostaaksesi veitseen tasaisen ja yhtenäisen terän. Käytä mustaa tussia merkitäksesi veitseen kulmataitteen uusi paikka ja teroita teroitusvaiheessa 1, kunnes olet päässyt tähän merkattuun kohtaan asti. Teroita sen jälkeen veitsesi yllä olevan ohjeen mukaisesti aloittaen teroitushahlosta kaksi.

### **UDELLEENTEROITUS**

Yleisesti ottaen saat jo kerran koneella teroitettua veitsen uudelleen nopeasti teräväksi aloittamalla teroituksen suoraan ohjeen kohdasta 2d. Toista vaihe tarvittaessa terävyyden parantamiseksi. Jos teroitus ainoastaan teroitushahlossa 3 ei tuota toivottua tulosta, aloita ohje teroitusvaiheesta 2 ja muista käyttää vain vasemmanpuoleista teroitushahloa. On todennäköistä, että viisi teroitusliikettä teroitusvaiheessa 3 riittää useimmissa tapauksissa, kun veitsi ei ole ehtinyt tylsyä liian paljon. Jos aloitat teroituksen aiemmista vaiheista muista varmistaa, että veitsen terään muodostuu kierre ennen siirtymistä teroituksen viimeistelyyn. Viimeistele teroitus ohjeen kohtien 3a, b, c ja d mukaisesti.

## **VASENKÄTISTEN, PERINTEISTEN JAPANILAISTEN VEITSIEN TEROITUS**

Ohjeet ovat samat kuin oikeakätisille veitsille, mutta käytä aiemmassa ohjeessa annettuja hahloja toisinpäin. Kun aiemmassa ohjeessa kerrotaan, että oikeakätistä veistä saa teroittaa vain vasemmanpuoleisissa hahloissa, niin vasenkätistä veistä saa teroittaa vain oikeanpuoleisissa teroitushahloissa.

## **EUROOPPALAIS-, AMERIKKALAIS- JA AASIALAISTYYPPISTEN VEITSIEN KUVAUS**

Yleisesti ottaen eurooppalais- tai amerikkalaistyyliset veitset ovat paksumpia kuin ohuemmat aasialaiset veitset (kuva 10a). Vaihteluväli eri veitsissä on suuri, ja itse asiassa myös osa näistä veitsistä on tehty ohuiksi, kun taas tietyt aasialaiset veitset on tehty paksummiksi.

## **EUROOPPALAISET JA AMERIKKALAISET TERÄT**

Vaikka useimmissa veitsissä onkin paksu kulma, joka on suunniteltu raskasta leikkaamista varten (kuva 10a), veitsen terän paksuus vaihtelee paljon kuorinta-, filetti ja keittiöveitsien välillä, joissa on suhteellisen ohut terä niiden käyttötarkoituksen takia. Euro-/amerikkalaiset veitset ovat yleensä teroitettuja molemmilta puoliltaan.

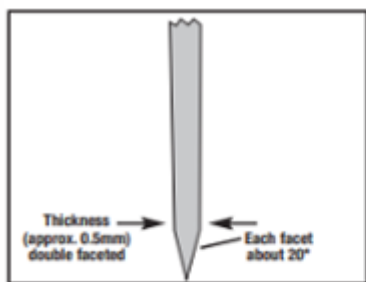
## **MODERNIT AASIALAISET VEITSET**

Suosituimmissa aasialaistyylisissä veitsissä, kuten Santokussa ja Nakiri-veitsessä, on myös molemmilta puolilta teroitettu terä (kuten euro/amerikkalaisveitsissä) (kuva 10b). Joskus Santoku-veitsiä myydään myös vain toiselta puolelta teroitettuina (kuva 10c) mutta ne eivät ole niin yleisiä. Esimerkkejä raskaampaan käyttöön suunnitelluista mutta silti molemmilta puolilta terävistä aasialaisveitsistä ovat esimerkiksi Deba ja Gyutou -veitset, joilla pilkotaan vihanneksia tai käsitellään kalaa ja lihaa. Ne ovat periaatteessa aasialaistyylisiä kokkiveitsiä, jotka on valmistettu raskaaseen käyttöön. Myös kiinankokkiveitsi kuuluu tähän veitsikategoriaan.

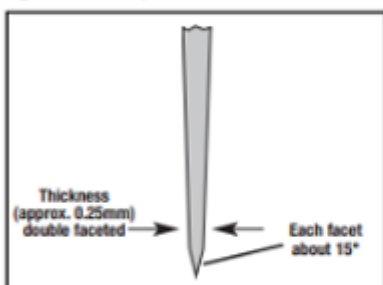
## **PERINTEISET JAPANILAISET VEITSET**

Perinteiset japanilaiset veitset on teroitettu vain yhdeltä puolelta ja niissä on iso särmä (A), joka kulkee veitsen toista puolta pitkin pienen leikkauskulman yläpuolella. Näitä veitsiä myydään erikseen joko oikea- tai vasenkätisinä versioina (kuva 10c). Suosituin näistä veitsityypeistä on Sashimi-veitsi, joka tunnetaan myös nimillä Yanagi tai Takohiki. Tämä pitkä veitsi on parhaimmillaan, kun halutaan erittäin ohuita siivuja raa'asta kalasta.

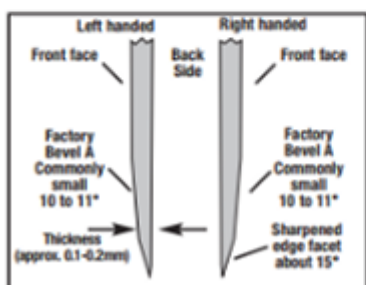
Leikkaava teräkulma on usein 15 astetta, kuten kuvassa 10c ja 10d. Leikkaava terä muodostaa veitsen terään tarvittavan geometrian ohuiden siivujen saamiseksi. Veitsessä on lisäksi vielä pienempi mikrokulma (joka ei välttämättä näy ilman suurennuslasia). Se viimeistelee veitsen terävyyden. Kuvassa 10d näet 50x suurennetun kuvan tällaisen perinteisen veitsen terästä. Laaja särmä (a) ohjaa ruoka-ainetta leikatessa pois päin. Perinteisen veitsen teroituksessa tulee aina seurata tästä ohjekirjasta löytyvää teroituksen erikoisohjetta. Muista että nämä veitset ovat äärimmäisen teräviä!



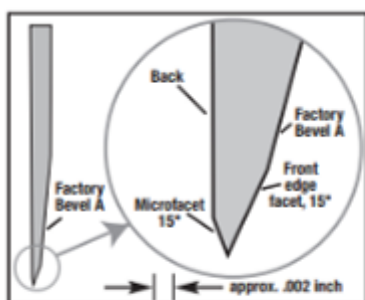
Kuva 10a. Euro/amerikkalaistyylinen veitsen terä



Kuva 10b. Kaksivaiheinen moderni aasialaistyylinen veitsen terä



Kuva 10c. vain toiselta puolelta teroitettu perinteinen aasialainen veitsi



Kuva 10d. Tyypillisen tehdasteroitettun perinteisen aasialaisen veitsen terä suurennettuna (oikeäkätinen veitsi)

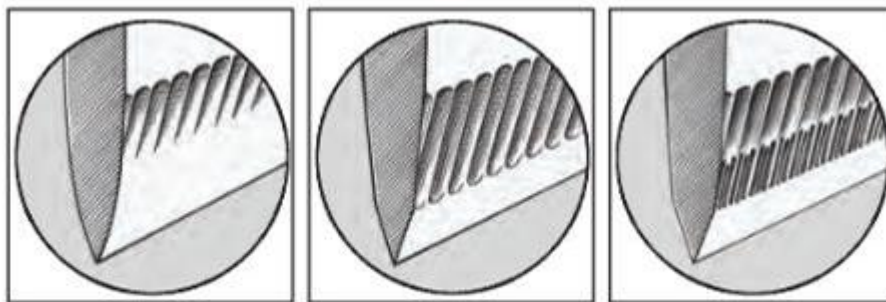
## EDGESELECT®-OMINAISUUS

Asialleen omistautunut kokki arvostaa Chef's Choicen ainutlaatuista mahdollisuutta muotoilla veitsen terä optimaaliseen muotoon erilaisia leikkaustehtäviä varten. Näitä teroitushjeita ei suositella perinteisille aasialaisille veitsille.

## GOURMET-RUOAN VALMISTUS: EUROOPPALAISET, AMERIKKALAISET JA MODERNIT AASIALAISET VEITSET

Kun haluat saada mahdollisimman hienoja leikkeitä aikaiseksi esimerkiksi vihanneksista ja hedelmistä, teroita teroitusvaiheissa 1 ja 2, kuten aiemmassa ohjeessa ja tee ylimääräisiä teroitusvetoja teroituksen viimeistelyvaiheessa 3. Kolme tai useampi ylimääräinen teroitusliike per puoli tekevät veitsen kolmannesta leikkauskulmasta erittäin tasaisen ja terävän (kuva 11a), joka soveltuu hyvin gourmet-kokille.

Kun teroitat veitsen uudelleen gourmet-kulmaan, käytä joka kerta teroitusvaihetta 3 (teroituksen viimeistelyhahlot) vuorotellen vasenta ja oikeanpuoleista hahloa. Jos teroitus tuntuu kestävän liian kauan, niin aloita teroittaminen teroitusvaiheesta 2 ja siirry sitten teroituksen viimeistelyyn vaiheessa 3. Tällä tavalla teroitettaessa pidät veitsen terän tasaisena ja pidennät veitsen käyttöikä. Toisin kuin tavallisten teroittimien kanssa, saat erikoisterävät veitset joka päivä kuluttaen vain vähän veitsen metallia teroitettaessa.



*Kuva 11a. Isompi leikkaussärmä on ideaali gourmet-ruoanlaittoon. Kuva 11b. Isojen mikrourienhiontojen säilyttäminen auttaa leikkaamaan kuitupitoisia ruoka-aineita Kuva 11c. Kalalle ja siipikarjalle hieno mikrouritus on hyvä valinta.*

### LIHALLE, NYLKEMISEEN JA KUITUPITOISILLE RUOKA-AINEILLE

Teurastukseen, nylkemiseen tai kuitupitoisten materiaalin leikkaamiseen saatat huomata, että terä toimii vielä paremmin, kun teroitat sen teroitusvaiheessa 1 ja siirryt sen jälkeen suoraan teroituksen viimeistelyyn teroitusvaiheessa 3. Tämä jättää terään mikrouria molempien leikkausalueiden lähelle (kuva 11b), jotka auttavat sinua tällaisten ruoka—aineiden käsittelyssä. Luodaksesi tällaisen terän teroita euro/amerikkalainen tai moderni aasialainen veitsesi teroitusvaiheessa 1 kunnes tunnet kierteen veitsessä. Siirry sitten suoraan teroituksen viimeistelyvaiheeseen 3, eli käyttämään teroittimen kahta viimeistä hahloa ja tee pari-kolme vetoa molemmille puolille. Tällaiseksi teroitettun terän uudelleenteroittamiseksi ja säilyttämiseksi käytä vain teroitusvaihetta 3, eli viimeistelyvaihetta tekemällä pari -kolme teroitusliikettä. Jos huomaat, että veitsi kaipaa parempaa teroittamista niin tee ensi veto molemmille puolille teroitusvaiheessa 1 ja siirry sitten teroituksen viimeistelyvaiheeseen 3. Älä teroita veistä liikaa teroitusvaiheessa 1.

## RIISTALLE JA KALALLE

Optimiterä kypsälle siipikarjalle saadaan yleensä aikaiseksi teroittamalla teroitusvaiheessa 2 ja sen jälkeen teroituksen viimeistelyvaiheessa 3 (kuva 11c.) Raa'alle siipikarjalle voi olla suositeltavaa teroittaa teroitusvaiheessa 1 ja sen jälkeen vaiheessa 3, kuten yllä olevassa teroitushjeessa. Fileointiin käytä ohutta mutta lujaa terää ja teroita se vaiheissa 2 ja 3.

## SAHALAITAISTEN VEITSIEN TEROITUS

---

Sahalaitaisen veitset ovat samantapaisia kuin sahan terät, joissa on useita teräviä ja leikkaavia hampaita. Normaalikäytössä nämä hampaat hoitavat suurimman osan leikkaamisesta.



*Kuva 12. Käytä vain teroitusvaihetta 3 sahalaitaisten veitsien teroitukseen. Kuva 13. Käytä viimeistelyajan puhdistustoimintaa säästellen (tarkemmat ohjeet myöhemmin)*

Sahalaitaiset veitset voidaan teroittaa Chef'sChoice®n tällä teroittimella. Huomaa kuitenkin käyttää vain teroitusvaihetta 3 (eli teroituksen viimeistelyvaihetta) joka teroittaa sahalaitaisen veitsen hampaat luoden niihin samalla pienet mikroterät auttamaan veitsen terävyyden kanssa. Yleensä 5–10 vetävää teroitusliikettä veitsen molemmille puolille riittää sen teroittamiseksi.

Jos veitsen terä on vahingoittunut tai todella kulunut, niin tee yksi teroitusliike teroitusvaiheessa 2 veitsen molemmille puolille (noin 2–3 sekuntia 8” veitselle). Sen jälkeen tee muutamia vetoja teroituksen viimeistelyvaiheessa 3 vuorottain vasemmassa ja oikeassa teroitushahlossa. Veitsen liiallinen teroittaminen vaiheessa 2 poistaa tarpeettomasti metallia veitsen leikkaavista hampaista.

Koska sahalaitaiset veitset ovat pääpiirteiltään sahamaisia, niiden hampaat eivät vaikuta yhtä teräviltä kuin suorateräisen veitsen. Niiden hammastuksesta on kuitenkin apua etenkin kovakuoristen ruoka-aineiden tai muiden materiaalien, kuten pahvin leikkaamisessa.

## VIIMEISTELYLAIKKOJEN PUHDISTUS – TEROITUSVAIHEEN 3 LAIKAT

---

Tässä teroitinmallissa on sisäänrakennettu mekanismi, jolla saat puhdistettua viimeisen teroitusvaiheen teroituksen viimeistelyyn tarkoitettut laikat esimerkiksi silloin, kun niihin jää rasvaa, ruokaa tai metallipölyä. Painike puhdistukselle löytyy teroitimesta kuvan 13. osoittamasta kohdasta alavasemmassa kulmassa teroitimen kääntöpuolella. Käyttääksesi puhdistustoiminta varmista, että teroitin on päällä ja kytkin ”ON” asennossa. Käyttääksesi ominaisuutta yksinkertaisesti paina puhdistusvipua oikealle ja pidä sitä pohjassa 3–4 sekunnin ajan. Sen jälkeen toista sama painamalla kytkintä vasemmalle. Kun kytkintä painetaan toiseen suuntaan puhdistustyökalu puhdistaa toisen puoleisen viimeistelylaikan. Käytä puhdistustoimintoa vain, kun laikat ovat selvästi tummentuneet tai kun huomaat, että viimeistelyvaihe 3 ei tuota samanlaista lopputulosta teroitukseen kuin ennen.

Puhdistustoiminnon käyttö poistaa materiaalia laikan pinnalta ja jos sitä käytetään liian usein se kuluttaa turhan paljon teroitettavaa materiaalia ja teroituslaikkojen vaihtaminen tulee tarpeelliseksi tehtaalla. Jos puhdistat veitsesi huolellisesti aina ennen teroitusta, sinun ei välttämättä tarvitse koskaan käyttää puhdistustoimintoa useammin kuin kerran vuodessa.

### VINKKEJÄ

---

1. Puhdista aina kaikki ruoka, rasva ja muu materiaali veitsen pinnalta ennen teroittamista tai uudelleenteroittamista. Jos veitsi on erittäin likainen, käytä puhdistusainetta ja vettä sen puhdistamiseksi.
2. Jossain moderneissa aasialaisissa veitsissä ja Granton-veitsissä terät ovat koverrettuja ja jossain teräs on damascus-terästä. Myös nämä veitset tulee teroittaa tämän ohjeen mukaisesti ottaen huomioon vain sen, onko veitsi molemmilta vai pelkästään toiselta puolelta terävä.
3. Tee vetävät teroitusliikkeet suositellun ajan mukaisesti ja koko terän pituudelta pysäyttämättä teroitusliikettä.
4. Seuraa huolellisesti teroitusohjeita jokaiselle veitsityypille saadaksesi parhaan lopputuloksen ja pidentääksesi veitsiesi käyttöikä. Teroitusohje on erityisen tärkeä teroitettaessa perinteisiä, vain toiselta puolelta teroitettuja, veitsiä.
5. Veitsen terän tulee olla teroitettaessa koko ajan kosketuksessa teroituslaikkaan, kun veitsi vedetään kulmaohjaimen ohitse. Teroittaaksesi veitsen terän sen päästä, kun veitsen leikkausterä on kaareva, nosta veitsen kahvaa ylös lähestyessäsi veitsen päätä pitäen terän koko ajan kosketuksessa teroituslaikan kanssa.
6. Lisätääksesi tehokkuuttasi teroitimella kanssa opettele teroituksessa muodostuvan kierteen tunnistaminen. Vaikka saisit teroitettua hyvin ilman tätä tekniikkaa, se on nopein tapa katsoa, että olet teroittanut riittävästi aiemmissa teroitusvaiheissa. Se auttaa sinua välttämään liiallista veitsen teroitusta ja varmistaa että veitsesi pysyvät terävinä. Tomaatin tai paperipalan leikkaaminen on hyvä keino tarkastaa veitsen terävyys.



*Kuva 14. Jos veitsessä on iso väli, niin sormen asettaminen siihen voi auttaa teroittaessa. Kuva 15. Aseta etusormesi väliin ja aseta veitsi teroitushahloon (katso ehdotus nro. 8)*

7. Paina veistä vain kevyesti alaspäin teroittaessasi. Riittävästi että veitsi pysyy suorassa teroitettaessa ja kontaktissa teroituskoneen kanssa

8. Jos veitsessäsi on iso väli, niin sormen asettaminen siihen voi auttaa teroittaessa (kuvat 14 ja 15). Aseta etusormesi väliin ja aseta veitsi teroitushahloon. Sormi auttaa veitsen pysäyttämässä, kun sitä asetetaan ja välttää veitsen laittamisen liian syväälle teroitushahloon. Harjoitus auttaa tämän tekniikan opettelemisessä. Kun asetat veitsen hahloon, anna sormesi liukua teroituskonetta pitkin.



*Kuva 16. Poista teroitimen alapuolella oleva kansi puhdistaa teroitimen kerääntyneestä metallipölystä (katso huolto-ohjeet)*

9. Oikein käytettynä huomaat, että saat teroitettua koko veitsen terän 1/8" tarkkuudella. Tämä on yksi isoimmista eduista Chef'sChoice®-teroituskoneilla verrattuna moneen muuhun teroitukseen. Se on erityisen tärkeä ominaisuus kokien veitsien teroituksessa, kun terän tulee olla terävä koko pituudeltaan veitsen terän leikkauslinjan säilymiseksi. Jos kokiveitsesi ovat painavia ja paksumpia kahvan lähellä teroituskone saa poistettua metallia myös tästä kohdasta, niin ettei se hankaloita veitsen teroittamista mahdollistaen teroituksen veitsen koko pituudelta.

10. Kolmannen vaiheen viimeistelylaikat on suunniteltu kestämään vuosien käyttöä. Voit pidentää niiden käyttöikää muuttamalla hieman teroitustapaasi teroitusvaiheessa 2. Vaiheessa 2 syntynyt kierre kuluttaa viimeistelylaikkoja hieman. Vaihtelee siis vetoliikettäsi välillä lopettaen välillä teroituksen oikeaan ja välillä vasempaan teroitushahloon, niin että kierre ei muodostu aina samalle puolelle veitsen terää.

11. Älä yritä teroittaa keraamisia veitsiä tai saksia tällä teroittimella.

## HUOLTO JA HOITO-OHJEET

---

Teroitin ei tarvitse öljyä tai muita aineita millekään liikkuvalla osalla, kuten moottoriin, ohjaimiin tai teroituslaikkoihin. Teroituslaikat eivät tarvitse myöskään vettä puhdistukseen. Teroittimen ulkopuolen voi puhdistaa käyttämällä pehmeää kuivaa puhdistusliinaa. Älä käytä puhdistusaineita teroituslaikkoihin.

Kerran vuodessa, tai tarpeen mukaan, poista kertynyt metallipöly teroittimesta (kuva 16). Huomaat magneettipintaan kertyneen teroittamisessa syntynyttä metallipölyä. Ne saa poistettua magneetista helposti esimerkiksi paperipyyhkeellä tai hammasharjalla. Aseta sitten kansi takaisin teroittimen pohjaan. Jos pölyä on muodostunut paljon, niin voit poistaa sitä alaluukun kautta heiluttamalla ja ravistamalla teroitinta varovasti.

### **Maahantuoja Suomessa:**

Mastermark Brands Oy

Vajossuonkatu 16, 20360 Turku

info@mastermarkbrands.fi

[www.mastermarkbrands.fi](http://www.mastermarkbrands.fi)

# ChefsChoice®

## BRUKSANVISNING

## M15XV

**Chef's Choice M15XV – bruksanvisning. Läs anvisningarna noggrant innan du använder apparaten.**

**Importör i Finland:**

Mastermark Brands Oy

Vajossuonkatu 16, 20360 Turku

info@mastermarkbrands.fi

www.mastermarkbrands.fi



## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

---

Säkerhetsanvisningar för användning av elektriska apparater:

1. Läs alla anvisningar. Varje användare av apparaten ska sätta sig in i anvisningarna.
2. Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller någon annan vätska.
3. Rengör de knivar som ska slipas noggrant före slipning.
4. Koppla bort apparaten från elnätet under pauser, rengöring och byte av delar.
5. Rör inte apparatens rörliga delar under användning.
6. Använd inte apparaten om dess nätkabel är skadad, om apparaten är defekt eller fungerar felaktigt, eller om apparaten har tappats eller skadats. Lämna den defekta apparaten till återförsäljaren eller importören för bedömning och reparation. Byte av skadad elkabel ska utföras av en behörig elektriker.
7. Använd inga tillbehör som inte har rekommenderats eller sålts av importören. Användning av olämpliga delar kan orsaka brand, elektriska stötar eller olyckor.
8. Chef'sChoice® modell 15XV är avsedd för slipning av knivar av amerikansk, europeisk och asiatisk typ. Apparaten får inte användas för att slipa saxar, yxblad eller andra blad som inte kan röra sig fritt i slispåren.
9. Nätkabeln får inte befinna sig i apparatens arbetsområde eller vidröra heta ytor.
10. Placera apparaten på en stabil och plan yta under användning.
11. Varning: Slipade knivar är mycket vassa! Hantera knivar försiktigt och akta dig för att skära dig i händerna. Förvara knivarna på en säker plats.
12. Apparaten är inte avsedd för utomhusbruk.
13. Se till att barn inte får hantera knivar som ska slipas eller som redan är slipade.
14. Använd inte brynolja eller andra vätskor eller smörjmedel på knivar som ska slipas.
15. Apparaten är avsedd endast för hushållsbruk.
16. Förvara dessa anvisningar noggrant.

## DU HAR GJORT ETT BRA VAL...

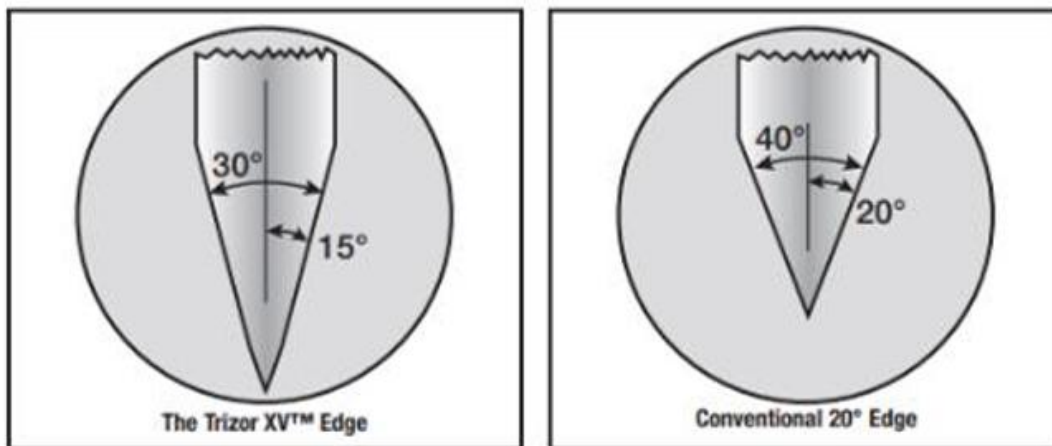
---

Chef'sChoice® Trizor XV™-slipare är världens första knivslipare som är särskilt utformad för den vassa och effektiva Trizor XV™-slipvinkeln och som passar alla knivar i ditt kök. Med hjälp av sliparen kan du omvandla vilken kökskniv som helst till en extremt vass och funktionell Trizor®-slipvinkel. Du kan njuta av alla dina knivar på ett helt nytt sätt.

Trizor XV™ ger dina knivar den hållbara, trestegsbladkant som är karakteristisk för Chef'sChoice. Det innebär att kniven inte behöver slipas lika ofta. Asiatiska hantverkare har länge föredragit blad med smal slipvinkel, och med denna slipare kan du slipa alla dina knivar så att de motsvarar skärpan hos en japansk sushimästares kniv. Sliparen är lämplig för europeiska, amerikanska och asiatiska knivar samt för de flesta friluftsknivar. De flesta europeiska knivar slipas till en vinkel på 20 grader, medan man i Asien föredrar en slipvinkel på 15 grader på båda sidor av bladet.

### VAD BETYDER TRIZOR XV™-BLAD?

Bilderna nedan illustrerar Trizor®-bladet. Sliparen använder flera diamantbelagda slipskivor som möjliggör trestegsslipning av knivbladet. Med hjälp av dem blir knivbladet vassare och mer hållbart än med traditionella slipmetoder. Knivbladets skärande huvudvinkel är 15 grader. Kom ihåg att kniven kommer att vara vassare än du förväntar dig. Var försiktig!



### BEKANTA DIG MED DIN TRIZOR XV™-SLIPARE

Sliparen har tre numrerade slipsteg med 100 % diamantbelagda slipskivor. De två första stegen är avsedda för slipning och det tredje steget för slutfinish av slipningen. I det tredje steget används av Chef'sChoice® utvecklade finishskivor som effektivt avslutar slipningen av kniven och garanterar ett extremt vasst slutresultat. Att slipa knivar med denna slipmaskin är verkligen enkelt och snabbt.

Det är troligt att dina knivar, oavsett typ, har slipats till cirka 20 graders vinkel under årens lopp. Om du har knivar i asiatisk stil är deras slipvinkel närmare 15 grader när de kommer från fabriken. Du kan få dina knivar i skick motsvarande fabriksbladet på några minuter. Observera att specialknivar som bara är slipade på ena sidan kräver särskild uppmärksamhet vid

slipning. En särskild anvisning för slipning finns senare i denna bruksanvisning. Alla andra knivar kan du slipa enligt de allmänna anvisningarna genom att använda båda slipspåren. I anvisningarna hittar du också separata tips för slipning av tandade knivar.

Din slipare har EdgeSelect®-funktionen, med hjälp av vilken du genom att ändra ordningen på användningen av slipspåren och slipningshastigheten kan skapa en något annorlunda typ av egg till exempel för dina jaktknivar än för dina köksknivar. Funktionen beskrivs mer detaljerat senare i denna anvisning.

Sliparen har en manuellt fungerande rengöringsfunktion för skivorna, med hjälp av vilken du enkelt kan rengöra skivorna i det tredje slipsteget från metallstoft. Rengör alltid knivarna noggrant innan du slipar dem. Om du inte är en mycket flitig slipare kan du sannolikt använda din slipare i månader eller till och med år innan det blir nödvändigt att rengöra finishskivorna. Använd rengöringsfunktionen endast när du märker att slutfinishen av knivens slipning tydligt inte är lika effektiv som när sliparen var ny.

På grund av sin kraftiga konstruktion och sitt specialanvändningsområde rekommenderar vi inte denna sliparmodell för tjocka köksyxor i europeisk stil eller tjocka jaktknivar. För slipning av dem lämpar sig till exempel sliparmodell M2100. Modell XV15 passar däremot bra för köksyxor i asiatisk stil och filéknivar.

#### **ANVÄND ALDRIG APPARATEN FRÅN DESS BAKSIDA.**

Tryck endast kniven lätt nedåt när du slipar för att säkerställa att bladet har kontakt med slipskivan längs hela sin längd. För hårt tryck är inte nödvändigt och det påskyndar inte slipningen. Undvik att de plastiska vinkelstyrningarna har för mycket kontakt med knivens skärande del. Oavsiktliga tillfälliga kontakter skadar dock inte sliparens funktion eller dina knivar.

Placera kniven försiktigt först i det vänstra slipspåret i steg 1 mellan skivan och vinkelstyrningen. Vrid inte kniven. För kniven mot dig genom att trycka lätt nedåt så att du känner (hör) att knivbladet berör slipskivan längs hela bladets längd. Du kan behöva lyfta knivens handtag när du drar (beroende på knivens form) så att bladet har kontakt med slipskivan under hela draget. Ta bort kniven och upprepa draget på samma sätt i det högra slipspåret. Läs separat anvisningarna för slipning av specialknivar (såsom knivar som bara är vassa på ena sidan).

## TRIZOR XV™-VINKEL FÖR EUROPEISKA, AMERIKANSKA OCH ASIATISKA KNIVAR

---

Om du har en europeisk eller amerikansk kniv kan du enkelt omvandla bladet till en extremt vass kniv med 15 graders Trizor XV™-vinkel. Slipanvisningen gäller på samma sätt även för asiatiska knivar som är slipade på båda sidor. Nästan alla asiatiska knivar är slipade till cirka 15 graders vinkel när de kommer från fabriken. Om du inte är säker på vilka asiatiska knivar du har och hur de bör slipas, bekanta dig senare i anvisningarna med de tips som presenteras.

För att ändra dina europeiska eller amerikanska knivar som vanligtvis är slipade till cirka 20 graders vinkel till 15 graders vinkel eller för att slipa om dina asiatiska knivar, börja först med **slipsteg 1:**

Slå på strömmen med ON-brytaren och dra kniven längs hela bladets längd mot dig (bild 4) först i det vänstra slipspåret och sedan i det högra slipspåret. Vanligtvis räcker 3–4 lugna drag per sida. När du slipar en euro-/amerikansk kniv som tidigare haft 20 graders vinkel för första gången till den nya slipvinkeln kan du behöva göra upp till 20 drag på båda sidor för att få fram den nya vassa 15 graders vinkeln. Även tjockare blad kräver fler drag. Granska och känn efter den grad som bildas på bladet. Av graden vet du när kniven har slipats tillräckligt i det första steget (bilder 4 och 5). Om du inte känner graden tydligt, gör några extra drag i slipspåren och känn igen.

Om du slipar en kniv vars vinkel redan från början har varit nära 15 grader går slipningen betydligt snabbare redan första gången än när du slipar en kniv som haft en annan vinkel (vanligtvis räcker 1–2 drag per sida). Slipa inte kniven för mycket. Den är slipad när du känner graden på bladet. När du känner graden, gå vidare till slipsteg 2.



### TEST AV GRADEN

När du kontrollerar om den nödvändiga graden har bildats på knivens egg, försiktigt ditt pekfinger i den riktning som visas i bild 5. Rör inte fingret längs med eggen, så att du inte skär dig. Om du gjorde det sista slipdraget i det högra slipspåret, kommer du att känna graden på

den högra sidan av eggen. Graden känns som en grov och böjd förlängning på knivens egg. Den känns lätt med fingret. Den andra sidan av eggen känns slät i jämförelse.

Om du inte känner någon grad, fortsätt att slipa i steg 1 enligt tidigare anvisningar tills du känner graden. Gå därefter vidare till **slipsteg 2**:

Gör 1–2 drag på båda sidor av kniven (bild 6) på samma sätt som i steg 1. Se till att dragets längd är cirka 3 sekunder för en 12 cm lång knivegg. Vid behov, fortsätt att slipa i detta steg växelvis tills du känner graden på kniveggen, på samma sätt som efter steg 1. När graden känns, fortsätt till **slipsteg 3**.

Steg 3: börja med ett drag i det vänstra slippåret i det tredje steget (bild 7) och därefter på den högra sidan. Gör tre drag per sida och använd till exempel cirka 3–4 sekunder per drag för en 12 cm lång knivegg. Avsluta genom att göra två snabba drag per sida (cirka 1 sekund) för att slutföra slipningen. Kontrollera knivens skärpa. Om du vill ha en ännu vassare kniv, gör några snabba extra slipdrag på båda sidor.

### **OMSLIPNING**

När kniven en gång har slipats till den nya eggvinkeln med maskinen räcker det oftast med att slipa endast i steg 3 för omslipning. Om du upplever att kniven inte blev tillräckligt vass genom att använda enbart steg 3, börja från steg 2 och gå sedan vidare till steg 3. Följ de tidigare angivna slipanvisningarna i varje steg. En mycket slö eller skadad kniv måste slipas från början i steg 1 och 2 och slutligen avslutas i steg 3.

## **SLIPNING AV TRADITIONELLA JAPANSKA KNIVAR SOM ENDAST ÄR SLIPADE PÅ EN SIDA**

---

I traditionella japanska knivar, såsom sashimiknivar, är kniveggen slipad endast på ena sidan och har en bred fas (vinkelmått) på den slipade sidan. Sådana knivar tillverkas i stor mängd och är särskilt utformade för tillagning av sashimi. Fabrikseggen är ofta cirka 10 grader, men det finns variationer i vinkeln beroende på tillverkare. Ofta har knivarna också mycket gemensamt. Knivens skäregg består av ett litet skärande område under den stora fasen på framsidan, och dessutom finns en liten mikrovinkel som fortsätter mot knivens handtag. Vanligtvis är den fina skärvinkeln synlig endast med förstoringsglas (bild 10d). Knivens baksida är plan och luftig så att en effektiv skäregg kan bildas på den slipade sidan.

Eftersom det inte finns någon standard eller allmänt vedertagen metod för tillverkning av kniveggar är slipning av dessa med handslipare avsevärt svår och tidskrävande.

Chef'sChoice® lämpar sig för slipning av alla japanska knivar och återställer dem till en egg som motsvarar fabriks slipning. Innan du börjar slipa din kniv, undersök den för att försäkra dig om att den endast är slipad på ena sidan, och om slipningen är på höger eller vänster sida av kniven (bild 10c). Det är viktigt att noggrant följa slipanvisningarna för att få bästa möjliga egg på kniven.

Kontrollera på vilken sida kniven är slipad. Håll kniven i handen på samma sätt som när du skär med den. Om den slipade sidan är på höger sida är det en högerhänt kniv. Om den slipade sidan är på vänster sida är det en vänsterhänt kniv. För en högerhänt kniv börjar slipningen i slipsteg 2 och i det vänstra slippåret, så att knivens vassa sida (höger sida) träffar slipskivan.

### **BÖRJA SLIPNINGEN AV EN TRADITIONELL JAPANSK KNIV I STEG 2 (ANVISNING FÖR HÖGERHÄNT KNIV)**

I detta exempel är din kniv högerhänt och ska slipas endast i det vänstra slippåret i slipsteg 2 (bild 8). Antalet slipdrag beror på fabrikseggen A (bilder 10c och 10d) och på hur slö kniven är. Gör 5–10 drag i det vänstra slippåret i steg 2 och kontrollera graden på kniveggen (graden är liten men känns tydligt enligt bild 5). Säkerställ att graden känns längs hela eggen. Om du inte känner någon grad alls eller inte längs hela eggen, gör fler slipdrag, cirka fem åt gången, och kontrollera graden igen. Vanligtvis räcker 20–30 drag i spåret för att graden ska bildas. Det är mycket osannolikt att man i något fall skulle behöva göra mer än 50 slipdrag. När du känner graden, gå vidare till nästa steg.

---

### **SLUTFINISH I STEG 3**

- a. Gör fem normala drag på 3–4 sekunder i slipsteg 3 endast i det vänstra spåret (bild 9) och ta bort graden på följande sätt:
- b. Gör ett normalt drag i det högra slippåret i steg 3 på knivens ”fel” sida.

c. Gör flera snabba drag (cirka en sekund per drag) i det vänstra slipspåret i steg 3.

d. Gör ett snabbt drag i det högra slipspåret i steg 3.

Kontrollera knivens skärpa genom att använda papper. Eggen ska vara mycket vass. Om den inte är det, upprepa anvisningarna i punkterna c och d och kontrollera skärpan igen.

Obs! Om knivens egg är mycket sliten, flisad eller på annat sätt skadad, börja slipningen i steg 1 för att forma om hela kniveggen. Använd endast det vänstra slipspåret för högerhänta knivar. Gör så många drag som behövs för att skapa en jämn och enhetlig egg. Använd en svart tuschpenna för att markera den nya fasens position på kniven och slipa i slipsteg 1 tills du har nått denna markerade punkt. Slipa därefter kniven enligt ovanstående anvisningar, med början i slipspar 2.

### **OMSLIPNING**

I allmänhet kan du snabbt få en kniv som redan har slipats med maskin vass igen genom att börja slipningen direkt enligt punkt 2d i anvisningen. Upprepa steget vid behov för att förbättra skärpan. Om slipning endast i slipspar 3 inte ger önskat resultat, börja enligt anvisningen i slipsteg 2 och kom ihåg att endast använda det vänstra slipspåret. Det är troligt att fem slipdrag i slipsteg 3 räcker i de flesta fall när kniven inte har hunnit bli alltför slö. Om du börjar slipningen i tidigare steg, kom ihåg att säkerställa att en grad bildas på kniveggen innan du går vidare till slutfinishen. Avsluta slipningen enligt anvisningarna i punkterna 3a, b, c och d.

---

### **SLIPNING AV VÄNSTERHÄNTA TRADITIONELLA JAPANSKA KNIVAR**

Anvisningarna är desamma som för högerhänta knivar, men använd spåren tvärtom enligt tidigare anvisningar. När det i den tidigare anvisningen sägs att en högerhänt kniv endast får slipas i de vänstra spåren, ska en vänsterhänt kniv endast slipas i de högra slipsparerna.

---

### **BESKRIVNING AV EUROPEISKA, AMERIKANSKA OCH ASIATISKA KNIVAR**

Generellt sett är europeiska eller amerikanska knivar tjockare än de tunnare asiatiska knivarna (bild 10a). Variationen mellan olika knivar är stor, och i själva verket är även en del av dessa knivar tunna, medan vissa asiatiska knivar är tjockare.

#### **EUROPEISKA OCH AMERIKANSKA BLAD**

Även om de flesta knivar har en tjock fas som är avsedd för tung skärning (bild 10a), varierar knivbladets tjocklek mycket mellan skalknivar, filéknivar och köksknivar, som har relativt tunna blad på grund av sitt användningsområde. Euro-/amerikanska knivar är vanligtvis slipade på båda sidor.

#### **MODERNA ASIATISKA KNIVAR**

De mest populära asiatiska knivarna, såsom Santoku och Nakiri, har också blad som är slipade på båda sidor (som euro-/amerikanska knivar) (bild 10b). Ibland säljs Santoku-knivar även slipade endast på ena sidan (bild 10c), men de är inte lika vanliga. Exempel på tyngre

asiatiska knivar som ändå är vassa på båda sidor är till exempel Deba- och Gyutou-knivar, som används för att hacka grönsaker eller hantera fisk och kött. De är i princip asiatiska kockknivar som är tillverkade för tung användning. Även den kinesiska kockkniven hör till denna kategori.

### **TRADITIONELLA JAPANSKA KNIVAR**

Traditionella japanska knivar är slipade endast på ena sidan och har en stor fas (A) som löper längs ena sidan av kniven ovanför den lilla skärvinkeln. Dessa knivar säljs separat i höger- eller vänsterhänta versioner (bild 10c). Den mest populära av dessa knivtyper är sashimikniven, som också kallas Yanagi eller Takohiki. Denna långa kniv är som bäst när man vill skära mycket tunna skivor av rå fisk.

Den skärande eggvinkeln är ofta 15 grader, som i bild 10c och 10d. Den skärande eggen skapar den geometri som behövs för att få tunna skivor. Kniven har dessutom en ännu mindre mikrovinkel (som inte nödvändigtvis syns utan förstoringsglas). Den avslutar knivens skärpa. I bild 10d ser du en 50x förstoring av eggen på en sådan traditionell kniv. Den breda fasen (a) styr livsmedlet bort vid skärning. Vid slipning av traditionella knivar ska man alltid följa specialanvisningarna i denna manual. Kom ihåg att dessa knivar är extremt vassa!

---

### **EDGESELECT®-FUNKTIONEN**

En engagerad kock uppskattar Chef'sChoice unika möjlighet att forma kniveggen till optimal form för olika skäruppgifter. Dessa slipanvisningar rekommenderas inte för traditionella asiatiska knivar.

---

### **GOURMETMATLAGNING: EUROPEISKA, AMERIKANSKA OCH MODERNA ASIATISKA KNIVAR**

När du vill få så fina snitt som möjligt, till exempel av grönsaker och frukt, slipa i slipsteg 1 och 2 enligt tidigare anvisningar och gör extra slipdrag i slutfinishen i slipsteg 3. Tre eller fler extra slipdrag per sida gör den tredje skärvinkeln mycket jämn och vass (bild 11a), vilket passar bra för gourmetkocken.

När du slipar om kniven till gourmetvinkel, använd varje gång slipsteg 3 (slutfinishspåren) växelvis det vänstra och det högra spåret. Om slipningen känns för långsam, börja i slipsteg 2 och gå sedan vidare till slutfinishen i steg 3. På detta sätt håller du kniveggen jämn och förlänger knivens livslängd. Till skillnad från vanliga slipare kan du få extra vassa knivar varje dag genom att bara slita bort mycket lite metall vid slipningen.

---

### **FÖR KÖTT, FLÅNING OCH FIBERRIKA LIVSMEDEL**

Vid slakt, flåning eller skärning av fiberrika material kan du märka att eggen fungerar ännu bättre om du slipar i slipsteg 1 och därefter går direkt till slutfinish i slipsteg 3. Detta lämnar

mikroskåror nära båda skärområdena (bild 11b), vilket hjälper dig vid hantering av sådana livsmedel. För att skapa en sådan egg, slipa din euro-/amerikanska eller moderna asiatiska kniv i slipsteg 1 tills du känner graden. Gå sedan direkt till slutfinish i slipsteg 3 och använd de två sista spåren i sliparen och gör två till tre drag på båda sidor. För att omslipa och bibehålla en sådan egg, använd endast slipsteg 3, det vill säga slutfinishen, genom att göra två till tre slipdrag. Om du märker att kniven behöver bättre slipning, gör först ett drag på båda sidor i slipsteg 1 och gå sedan till slutfinish i steg 3. Slipa inte kniven för mycket i slipsteg 1.

---

## **FÖR VILT OCH FISK**

Den optimala eggen för tillagad fågel fås vanligtvis genom att slipa i slipsteg 2 och därefter i slutfinish i slipsteg 3 (bild 11c). För rå fågel kan det vara lämpligt att slipa i slipsteg 1 och därefter i steg 3 enligt ovanstående anvisningar. För filéarbete, använd en tunn men stark egg och slipa den i steg 2 och 3.

---

## **SLIPNING AV SERRATERADE KNIVAR**

Serraterade knivar liknar sågblad med flera vassa och skärande tänder. Vid normal användning utför dessa tänder det mesta av skärbetet.

Serraterade knivar kan slipas med denna Chef'sChoice®-slipare. Observera dock att du endast ska använda slipsteg 3 (det vill säga slutfinishen), som slipar tänderna på den serraterade kniven och samtidigt skapar små mikroeggar som hjälper till att förbättra skärpan. Vanligtvis räcker 5–10 drag på båda sidor för att slipa kniven.

Om kniveggen är skadad eller mycket sliten, gör ett slipdrag i slipsteg 2 på båda sidor av kniven (cirka 2–3 sekunder för en 8-tums kniv). Därefter gör du några drag i slutfinish i slipsteg 3 växelvis i det vänstra och det högra spåret. Överdriven slipning i steg 2 tar onödigt bort metall från de skärande tänderna.

Eftersom serraterade knivar till sin natur liknar sågar, känns deras tänder inte lika vassa som hos en slät egg. Deras tandning är dock till stor hjälp särskilt vid skärning av livsmedel med hårt skal eller andra material, såsom kartong.

---

## **RENGÖRING AV SLUTFINISHSKIVOR – SKIVOR I SLIPSTEG 3**

Denna sliparmodell har en inbyggd mekanism med vilken du kan rengöra skivorna i det sista slipsteget, avsedda för slutfinish, till exempel när fett, mat eller metallstoft har fastnat på dem. Rengöringsknappen finns på sliparen på den plats som visas i bild 13, i det nedre vänstra hörnet på sliparens baksida. För att använda rengöringsfunktionen, se till att sliparen är påslagen och att strömbrytaren står i läge "ON". För att använda funktionen, tryck helt enkelt rengöringsspaken åt höger och håll den intryckt i 3–4 sekunder. Upprepa därefter samma sak genom att trycka spaken åt vänster. När spaken trycks åt ena hållet rengör rengöringsverktyget den ena slutfinishskivan. Använd rengöringsfunktionen endast när

skivorna tydligt har mörknat eller när du märker att slutfinish i steg 3 inte ger samma resultat som tidigare. Användning av rengöringsfunktionen avlägsnar material från skivans yta, och om den används för ofta slipmaterialet onödigt mycket och byte av slipskivor blir nödvändigt på fabriken. Om du rengör knivarna noggrant före varje slipning, behöver du kanske aldrig använda rengöringsfunktionen oftare än en gång per år.

---

## TIPS

1. Rengör alltid all mat, fett och annat material från knivens yta före slipning eller omslipning. Om kniven är mycket smutsig, använd rengöringsmedel och vatten för att rengöra den.
2. I vissa moderna asiatiska knivar och Granton-knivar är bladen urholkade, och i vissa är stålet damaskstål. Även dessa knivar ska slipas enligt denna anvisning, med beaktande endast av om kniven är vass på båda sidor eller endast på ena sidan.
3. Gör dragande sliprörelser under rekommenderad tid och längs hela bladets längd utan att stanna upp.
4. Följ noggrant slipanvisningarna för varje knivtyp för att få bästa resultat och förlänga livslängden på dina knivar. Slipanvisningarna är särskilt viktiga vid slipning av traditionella knivar som endast är slipade på ena sidan.
5. Kniveggen ska hela tiden vara i kontakt med slipskivan när kniven dras förbi vinkelstyrningen. För att slipa knivens spets när eggen är böjd, lyft knivens handtag när du närmar dig spetsen och håll eggen hela tiden i kontakt med slipskivan.
6. För att öka effektiviteten vid slipning, lär dig att känna igen graden som bildas. Även om du kan slipa bra utan denna teknik, är det det snabbaste sättet att se att du har slipat tillräckligt i de tidigare stegen. Det hjälper dig att undvika överdriven slipning och säkerställer att dina knivar förblir vassa. Att skära i en tomat eller ett papper är ett bra sätt att kontrollera skärpan.
7. Tryck endast kniven lätt nedåt när du slipar. Tillräckligt för att kniven hålls rak och i kontakt med slipskivan.
8. Om din kniv har ett stort mellanrum kan det hjälpa att placera ett finger där vid slipning (bilder 14 och 15). Placera pekfingeret i mellanrummet och sätt kniven i slispåret. Fingret hjälper till att stoppa kniven när den sätts in och förhindrar att kniven förs för djupt i spåret. Övning hjälper till att lära sig denna teknik. När du sätter kniven i spåret, låt fingret glida längs slipmaskinen.
9. Vid korrekt användning kommer du att märka att du kan slipa hela kniveggen med en noggrannhet på 1/8 tum. Detta är en av de största fördelarna med Chef'sChoice®-slipare jämfört med många andra slipmetoder. Det är särskilt viktigt vid slipning av

kockknivar, eftersom eggen måste vara vass längs hela längden för att bibehålla skärlinjen. Om dina kockknivar är tunga och tjockare nära handtaget, kan slipmaskinen också ta bort metall där, vilket gör slipningen lättare och möjliggör slipning längs hela knivens längd.

10. Slutfinishskivorna i steg 3 är konstruerade för att hålla i många års användning. Du kan förlänga deras livslängd genom att variera sliptekniken i slipsteg 2. Den grad som bildas i steg 2 sliter något på slutfinishskivorna. Variera därför dina drag så att du ibland avslutar i det högra och ibland i det vänstra spåret, så att graden inte alltid bildas på samma sida av eggen.

11. Försök inte slipa keramiska knivar eller saxar med denna slipare.

---

## UNDERHÅLLS- OCH SKÖTSELANVISNINGAR

Sliparen behöver inget olja eller andra ämnen på några rörliga delar, såsom motor, styrningar eller slipskivor. Slipskivorna behöver inte heller vatten för rengöring. Sliparens utsida kan rengöras med en mjuk, torr rengöringsduk. Använd inte rengöringsmedel på slipskivorna. En gång per år, eller vid behov, ta bort ansamlat metallstoft från sliparen (bild 16). Du kommer att märka att metallstoft som uppstår vid slipning samlas på magnetytan. Detta kan enkelt tas bort från magneten med till exempel hushållspapper eller en tandborste. Sätt därefter tillbaka locket på sliparens botten. Om mycket damm har bildats kan du också ta bort det genom bottenluckan genom att försiktigt skaka sliparen.

### Importör i Finland:

Mastermark Brands Oy

Vajossuonkatu 16, 20360 Turku

info@mastermarkbrands.fi

[www.mastermarkbrands.fi](http://www.mastermarkbrands.fi)