

Chef'sChoice® Sportsman™ Käsiteroitin® Malli 4635

Kalastus- ja kevyille metsästysveitsille

Teroitusohjeet

Malli 4635 on uniikki kolmivaiheinen teroitin, joka on erityisesti suunniteltu kalastus- ja riistaveitsille. Sitä voidaan käyttää myös keittiöveitsille ja taskutyökaluille. Tässä kaksivaiheisessa teroitusprosessissa käytetään 100% timanttilaikoja alla kuvatulla tavalla erityyppisiin veitsiin.

Teroitinta voidaan käyttää sekä oikealla että vasemmalla kädellä.

Saadaksesi optimiteroituskulman fileteille (15 astetta) teroita ne ensin hahlossa "fish" ja viimeistele teroitus hahlossa "Polishing & Serrated".

Mikäli haluat teroittaa kevyen metsästysveitsen, niin aloita teroitus "hunt"-hahlostaa, jolloin terä teroituu 20 asteen kulmaan. Viimeistele teroitus "Polishing & Serrated"-hahlossa. Veitsen molemmat puolet teroituvat samanaikaisesti. Tällä tavoin veitsen terävyys pysyy tasaisena. Malli 4635 suoriutuu teroittamisesta kerta toisensa jälkeen paremmin kuin perinteiset teroittimet, joissa ei ole yhtä laadukkaista teroituslaikoja tai kehittyntä tekniikkaa. Timantit ovat äärimmäisen teräviä ja kovia.

Suorateräiset veitset ovat käsittelyn jälkeen huipputeräviä ja niillä leikkaaminen on helppoa. Tämä teroitin luo veitsen kaksivaiheisen muotoillun terän, jolloin se on terävämpi ja kestävämpi kuin perinteisesti V-malliin teroitettuna.

Sahalaitaiset veitset teroituvat nopeasti käyttäen vain "Polishing & Serrated"-hahloa. Tämän teroitusvaiheen timanttilaikat luovat veitsen terän hammastuksen tueksi erittäin hienon lisähammastuksen, joka helpottaa veitsellä leikkaamista entisestään. Hampaiden välissä olevat terän teroittaminen ei ole tarpeellista, sillä se osa ei leikkaa sahalaitaisia veitsiä käytettäessä.

Teroittaaksesi kalastusveitsiä ja filettejä tai muista 15 asteen veitsiä, jotka on teroitettu molemmilta puolilta:

Teroittaminen (käytä "Fish" -hahloa)

Aseta teroitin tukevalle alustalle. Puhdista veitsi huolellisesti ennen käyttöä. Pidä kiinni teroittimen kahvasta vasemmalla kädellä (oikeakätisille).

Aseta veitsen terä hahloon, niin ettei veitsen kumpikaan laita kosketa hahlon seiniin. Vedä veistä toistuvasti edestakaisin teroitushahlossa koko veitsen terän pituudelta. Paina alaspäin kevyesti. **Älä paina veistä liian suurella voimalla, ettei veitsen terä vahingoita teroituskoneistoa!** Mikäli veitsi ei ole erittäin tylsä, tai sitä ei ole koskaan teroitettu, 25 edestakaista vetoa riittää sen teroittamiseen. Jatka teroittamista niin kauan, että veitsi leikkaa vaivatta paperia tai tomaattia. Mikäli veitsi on erittäin tylsä tai haluat teroittaa esimerkiksi 20 asteen veitsen 15 asteen kulmaan, tarvitset noin 100 edestakaista vetoa. Tämän jälkeen voit siirtyä teroittamisen toiseen vaiheeseen "Polishing & Serrated"-hahlossa. **Älä teroita tämän tyyppistä veistä "hunt"-hahlossa, sillä se käyttää eri teroituskulmaa kuin "fish"-hahlo!**

Hionta ja terän viimeistely (käytä "Polishing & Serrated" -hahloa)

Siirry tähän vaiheeseen ja tee edestakaista vetoliikettä, kuten aiemminkin kevyesti painaen. Varmista, että veitsen terä koskettaa laikkoihin tasaisesti koko vetoliikkeen ajan. Tee noin 25 edestakaista vetoa ja testaa veitsen terävyys paperiin tai tomaattiin. Kun terä on valmis paperi ja tomaatti leikkaantuvat vaivatta ja repimättä. Teroittaaksesi myöhemmin veitsen uudestaan aloita taas ensimmäisestä vaiheesta ja siirry sen jälkeen viimeistelyyn.

Teroittaaksesi kevyet metsästysveitset tai muut 20 asteen kulmaan teroitettut eurooppalais- tai amerikkalaistyyliset veitset:

Teroita ensin "Hunt"-hahlossa:

Teroittaminen (käytä "Hunt" -hahloa)

Aseta veitsen terä hahlon keskelle, niin ettei veitsen kumpikaan puoli kosketa teroitushahlon laitoihin.

(Jatkuu toisella puolella)

Aseta teroitin tukevalle alustalle. Puhdista veitsi huolellisesti ennen käyttöä. Pidä kiinni teroittimen kahvasta vasemmalla kädellä (oikeakätisille).

Aseta veitsen terä hahloon, niin ettei veitsen kumpikaan laita kosketa hahlon seiniin. Vedä veistä toistuvasti edestakaisin teroitushahlossa koko veitsen terän pituudelta. Paina alaspäin kevyesti. **Älä paina veistä liian suurella voimalla, ettei veitsen terä vahingoita teroituskoneistoa!** Mikäli veitsi ei ole erittäin tylsä, tai sitä ei ole koskaan teroitettu, 25 edestakaista vetoa riittää sen teroittamiseen. Jatka teroittamista niin kauan, että veitsi leikkaa vaivatta paperia tai tomaattia. Mikäli veitsi on erittäin tylsä, tarvitset noin 100 edestakaista vetoa. Tämän jälkeen voit siirtyä teroittamisen toiseen vaiheeseen "Polishing & Serrated"-hahlossa.

Hionta ja terän viimeistely (käytä "Polishing & Serrated" -hahloa)

Siirry tähän vaiheeseen ja tee edestakaista vetoliikettä, kuten aiemminkin kevyesti painaen. Varmista, että veitsen terä koskettaa laikkoihin tasaisesti koko vetoliikkeen ajan. Tee noin 25 edestakaista vetoa ja testaa veitsen terävyys paperiin tai tomaattiin. Kun terä on valmis paperi ja tomaatti leikkaantuvat vaivatta ja repimättä. Teroittaaksesi myöhemmin eurooppalais- tai amerikkalaistyylisen veitsen uudelleen 5-10 kertaa, voit käyttää vain "Polishing & Serrated" -hahloa. Kun tämä ei enää toimi, teroita veitsi ensin "Hunt"-hahlossa aikaisempien ohjeiden mukaisesti.

Teroitusvinkkejä

- Älä kosketa sormilla veitsen terää missään vaiheessa
- Mikäli olet vasenkätinen, käännä teroitin ympäri ja pidä kahvasta kiinni oikealla kädellä
- Suorateräiset todella tylsät veitset vaativat pitkää teroitusaikaa. Testaa teroittaessa veitsen terävyys aina välillä paperiin ja, kun terä leikkaa suoraan viimeistele se "Polishing & Serrated" -hahlossa
- Tätä mallia ei ole suunniteltu teroittamaan veitsiä, joita ei ole koskaan ennen teroitettu tai niissä ei ole ollenkaan tehdasterää

Huolto

- Teroitin voidaan puhdistaa pehmeällä pyyhkeellä tai kankaalla
- Et tarvitse huoltoon öljyä, vettä tai muuta nestettä
- Ei sovellu saksille tai kirveille

Valmistettu U.S.A:ssa

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

Chef'sChoice ja Edgecraft ovat rekisteröityjä tavaramerkkejä.

Tuotteella on yksi tai useampi patentti.

© 2013 EdgeCraft Corporation

www.chefschoice.com www.mastermarkbrands.fi
MAAHANTUOJA