

GRAEF.



CZ

Návod k obsluze

SK

Návod na obsluhu



CX125

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření včetně následujících:

- Přečtěte si všechny pokyny. Každý uživatel by si měl přečíst tento návod.
- Na ochranu před elektrickým nebezpečím neponořujte Graef model CX125 do vody nebo jiné tekutiny.
- Ujistěte se, zda jsou do Graef modelu CX125 vloženy pouze čisté čepele nožů.
- Vytahněte zástrčku z elektrické zásuvky, když ji nepoužíváte, před nasazováním nebo vyjímáním dílů a před čištěním.
- Zabraňte kontaktu s pohyblivými částmi.
- Neprovozujte žádné zařízení s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, nebo pokud zařízení nefunguje správně, spadne nebo je jakýmkoli způsobem poškozeno.
- Vraťte brusku místnímu distributorovi, kde lze odhadnout náklady na opravu nebo elektrické nebo mechanické seřízení. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Používání příslušenství, které společnost Graef nedoporučuje nebo neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Graef model CX125 je určen k broušení nožů. Nepokoušejte se brousit nůžky, čepele sekery nebo jiné čepele, které volně nezapadají do štěrbin.
- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu nebo se dotýkat horkých povrchů.

- Když je bruska v poloze „ON“ (zapnutý vypínač je odkryt červeným bleskem), musí být bruska Graef vždy na stabilní pracovní desce nebo na stole
- **VAROVÁNÍ: SPRÁVNĚ NABROUŠENÉ NOŽE NA VAŠEM Trizor XV® modelu CX125 BUDOU OSTŘEJŠÍ, NEŽ OČEKÁVÁTE. POUŽÍVEJTE JE A MANIPULUJTE S NIMI S MIMOŘÁDNOU OPATRNOSTÍ, ABYSTE SE VYHNULI ZRANĚNÍM. NEŘÍZNĚTE SE DO ŽÁDNÉ ČÁSTI SVÝCH PRSTŮ, RUKY ANI TĚLA. NEPOHYBUJTE PRSTEM PO OKRAJI. UCHOVÁVEJTE JE BEZPEČNÝM ZPŮSOBEM.**
- Nepoužívejte zařízení venku.
- Když jakékoli zařízení používají děti nebo je v jejich blízkosti, je nutný přísný dohled. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Nepoužívejte BRUSNÉ oleje, vodu ani žádný jiný lubrikant s Graef modelem CX125.
- Zařízení je určeno pouze pro použití v domácnosti.
- Tento spotřebič není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo jim nedala pokyny týkající se používání spotřebiče.

USCHOVEJTE TYTO POKYNY.

VYBRALI JSTE DOBŘE

Graef model CX125 je první bruska na světě navržená speciálně pro vytvoření mimořádně ostrého a efektivního ostří Trizor® na všech přiborech pro domácnost. Hrana Trizor® vám poskytuje vynikající odolnost hrany trojitě zkosené hrany Graef a zároveň vytváří každou z hlavních faset hrany pod úhlem 14 stupňů (celkem 28°) pro ostrost, kterou řemeslníci věnovali celý život rozvoji dovedností potřebných pro ruční broušení hran této kvality.

SEZNÁMENÍ SE S HRANOU TRIZOR

Design Trizor® využívá více diamantových BRUSIV postupně jemnějších zrn pro tvarování faset do upraveného gotického oblouku, aby se vytvořila hrana, která má přidanou sílu, odolnost a ostrost. Hrana Trizor® se vyrábí třístupňovým procesem ostření, honování a ostření, ale hlavní úhel hrany je nastaven na 14° pro větší ostrost a použití bez námahy.

Oceníte sníženou námahu při řezání a zvýšenou ostrost. Pamatujte, že hrana bude ostřejší, než očekáváte.

SEZNÁMENÍ SE S MODELEM GRAEF CX125

Graef model CX125 je třístupňová bruska se 100% diamantovými brusivý v prvních dvou částech na ostření a broušení ostří, následovaná v části 3 s patentovanými brusnými/lešticími kotouči Graef pro vytvoření neuvěřitelně ostré hrany.

Zjistíte, že je snadné přetvořit kterýkoli z vašich domácích nožů a je možné jej vrátit do původního stavu z výroby během několika minut. Všechny tradiční nože s jednoduchým zkosením, jako jsou nože sashimi, vyžadují speciální péči a musí se brousit především na jedné straně ostří. Zjistíte, že své zoubkované čepele můžete nabrousit i pomocí Graef modelu CX125 podle speciálních pokynů na straně 10. Graef model CX125 si zachovává oblíbenou funkci EdgeSelect®, kterou představila společnost Graef, která vám umožňuje nabrousit každý nůž podle zamýšleného použití, jako je například příprava gurmánských jídel, řeznictví, úprava zvěřiny nebo ryb. Tyto tři stupně lze použít v různých posloupnostech, například abyste získali buď úžasně ostrý, hladký fasetový okraj pro řezání bez námahy, nebo ten s vybraným množstvím zbytkového „řezu“ – což je ideální pro krájení vláknitých potravin, masa, stopkové zeleniny nebo přípravu zvěřiny. Tato funkce je podrobně popsána v následující části.

Graef model CX125 je vybaven manuálně ovládaným systémem diamantového orovnávacího, který lze v případě potřeby použít k vyčištění všech nahromaděných potravin nebo nečistot z ostření z povrchu ultra-jemných brusných kotoučů pro broušení/leštění v části 3.

Důrazně žádáme, abyste si nože před broušením vždy důkladně vyčistili. Pokud nejste náročným uživatelem brusky, budete moci brousit měsíce nebo dokonce rok nebo i více, než budete muset ošetřit brusné/leštící kotouče. Tuto praktickou funkci popsanou na straně 10 je třeba použít pouze tehdy, pokud pocítíte zřetelný pokles účinnosti leštění v části 3. BRUSKU nikdy neovládejte ze zadní strany. Při ostření používejte jen takový tlak směrem dolů, abyste zabezpečili rovnoměrný a konzistentní kontakt ostří čepel s brusnými kotouči při každém zdvihu. Další tlak je zbytečný a neurýchlí proces ostření. Vyhněte se nadměrnému řezání do plastového krytu. Náhodné řezání do krytu však funkčně neovlivní činnost brusky ani nepoškodí ostří.

Před zapnutím napájení vyzkoušejte cvičný tah čepel přes brusku. Čepel nože hladce zasuňte do levé šterbiny mezi levé úhlové vodítko části 1 a plastovou pružinu přidržující nůž. S nožem netočte. Posuňte čepel ve šterbině směrem dolů, dokud neucítíte, že se dotýká diamantového kotouče.

Zatáhněte jej směrem k sobě a mírně zvedněte rukojeť, když se přiblížíte ke špičce. Tento cvičný tah vám dá pocítit napnutí pružiny. Vyjměte nůž a přečtěte si následující pokyny specifické pro typ nože, který budete brousit.

JAK VYTVOŘIT OSTŘÍ TRIZOR NA EVROPSKÝCH/ AMERICKÝCH A SOUČASNÝCH ASIJSKÝCH ČEPELÍCH



ZAHÁJENÍ BROUŠENÍ V ČÁSTI 1

Zapněte napájení a táhněte délku čepel přes levou šterbinu a poté přes pravou šterbinu části 1 pomocí levých a pravých šterbin při střídavých tazích.

(Každý tah 12 cm dlouhé čepele trvá přibližně 3–4 sekundy). Při prvním naostření evropského nebo amerického nože může trvat až 20 párů tahů, než se ostří tenké čepele zcela znovu naostří. Hrubší čepele budou vyžadovat více tahů.

Zkontrolujte, zda nejsou odřezky, jak je popsáno níže, a v případě potřeby pokračujte v dalších tazích, abyste vytvořili malý drsný okraj (rozřepání) po celé délce čepele.

Pokud brousíte současnou asijskou čepel (která byla pravděpodobně předtím nabroušena na 15 stupňů), zjistíte, že k vytvoření drsného okraje bude zapotřebí jen několik (1–2) párů střídavých tahů (střídání levých a pravých šterbin). Nepřeženejte ostří. Když vytvoříte drsný okraj po celé délce čepele, přejděte do části 2.

DETEKCE DRSNÉHO OKRAJE

Chcete-li potvrdit přítomnost drsného okraje, opatrně přesuňte ukazováček přes okraj ve znázorněném směru. Nehýbejte prstem po okraji – abyste si neporežali prst. Pokud byl poslední tah v pravé šterbině, drsné okraje se objeví pouze na pravé straně čepele, jak ji běžně držíte a naopak.

Drsný okraj, je-li přítomen, působí jako drsné a ohnuté prodloužení okraje; opačná strana okraje je ve srovnání s tím velmi hladká. Pokud nedojde k žádnému zdrsnění, pokračujte v ostření v části 1 střídáním levého a pravého otvoru, dokud se nevytvoří úplné zdrsnění. Když se po celé délce čepele objeví drsnost, pokračujte podle níže uvedeného postupu k části 2.

HONOVÁNÍ (BROUŠENÍ MALOU RYCHLOSTÍ) VE 2. FÁZI

Provedte asi 1 nebo 2 páry tahů v části 2 střídavě pro každý tah v levé a pravé šterbině. Každý tah 12 cm dlouhé čepele trvá přibližně 3 sekundy. Před částí 3 zkontrolujte, zda nejsou drsné okraje (rozřepení). Pokud je to nutné, provedte další páry tahů, abyste vytvořili drsnost po celé délce čepele, dříve než přistoupíte k části 3.

ŘEZÁNÍ/LEŠTĚNÍ HRANY V ČÁSTI 3

Vytáhněte čepel přes levou šterbinu části 3 a poté přes pravou šterbinu části 3. Provedte 3 páry tahů, přičemž každé tahání střídáte v levé a pravé šterbině. Každý tah čepele o délce 12 cm by vám měl trvat přibližně 3 až 4 sekundy.

Potom v této části provedte 2 páry střídajících se rychlejších tahů, asi 1 sekundu na tah pro 12cm čepel, abyste dosáhli konečného lesku na hraně. Zkontrolujte ostrost čepele. Pro ostřejší hranu udělejte ještě několik párů rychlých tahů a zkontrolujte ostrost.

BROUŠENÍ TRADIČNÍ (JEDNOSTRANNÉ) JAPONSKÉ ČEPELE

CZ



Tradiční japonské nože, jak je zde zobrazena čepel sashimi, jsou jednostranné a mají velké výrobní zkosení na přední straně čepel. Existuje velké množství výrobců nožů tohoto typu, které se široce používají k přípravě sashimi. Tovární zkosení (Zkosení A) se běžně brousí na přibližně 10 stupňů, existují však výjimky a tento úhel není v továrnách standardizovaný. Design tradičních japonských nožů a detailní struktura řezných hran se také značně liší od jednoho výrobce k druhému, existují však určité podobnosti. Řezná hrana sestává z malé primární fasety na přední straně čepel pod velkým zkosením a mnohem menší sekundární mikrofazety podél zadní strany. Běžně je mikrofazeta zadní strany snadno viditelná pouze pomocí ruční lupy. Zadní strana je ve výrobě broušená naplocho nebo častěji je mírně dutá, aby se zajistilo, že se tam může vytvořit účinná mikrofazeta jako součást řezné hrany. Z důvodu nedostatečné standardizace se ruční přístup používaný k ostření těchto nožů v Asii ukázal jako komplikovaný, pracný a časově náročný. Graef model CX125 je navržen k ostření všech tradičních asijských čepelí a k vytvoření ostří tovární kvality.

Než začnete ostřit tradiční čepel, důkladně ji zkontrolujte, abyste se ujistili, zda máte tradiční čepel s jednoduchým zkosením a zda máte nůž určený pro praváka nebo leváka. Je nezbytné, abyste pečlivě dodržovali postup a postup ostření, jak je popsáno níže, abyste dosáhli optimálního ostří na vaší tradiční čepeli.

Opět potvrďte, na které straně čepel je velká tovární faseta A. Čepel držte v ruce (jako při řezání) a je-li velká tovární faseta na pravé straně čepel, čepel je pro praváka. V případě kotoučů pro praváky začněte brousit v levé šterbině části 2 tak, aby se jen zkosená strana (pravá strana) hrany dotýkala honovacího kotouče.

KROK 1

ZAHÁJENÍ BROUŠENÍ TRADIČNÍCH JAPONSKÝCH NOŽŮ V ČÁSTI 2 (ČEPELE PRO PRAVÁKY)

V tomto příkladu, který předpokládá, že vaše tradiční čepel je pro praváka, musíte brousit pouze v levé štěrbíně části 2. Počet tahů, které musíte provést, závisí na výrobním úhlu zkosení A a na tom, jak tupá může být vaše čepel.

Provedte pět (5) až deset (10) tahů jen v levé štěrbíně části 2 a pak zkontrolujte, zda na zadní straně ostří čepule nejsou drsné okraje. (Drsné okraje vytvořené v části 2 budou malé, ale budou lehce hmatatelné, jak je znázorněno na obrázku 4. Ujistěte se, zda se tyto drsné okraje nacházejí po celé délce hrany. Pokud nejsou žádné nebo jen částečné, pokračujte v dalších tazích v levé štěrbíně, přičemž provedte asi pět (5) současně a zkontrolujte, zda po každé skupině pěti (5) tahů nejsou drsné okraje. Obecně 20 až 30 tahů v levé štěrbíně bude stačit ke zvednutí drsného okraje; je nepravděpodobné, abyste provedli více než 50 tahů v levé štěrbíně, abyste vytvořili drsný okraj. Po kontrole drsného okraje pokračujte krokem 2.

KROK 2

ŘEZÁNÍ/LEŠTĚNÍ KONCOVÉHO OSTŘÍ NA TRADIČNÍ JAPONSKÉ ČEPELI V ČÁSTI 3 (ČEPELE PRO PRAVÁKA)

- a. Provedte pět pravidelných tahů, každý po 3–4 sekundách, jen v levé štěrbíně části 3 a poté pokračujte v odstraňování jakýchkoli drsných okrajů následujícím způsobem:
- b. Provedte jeden pravidelný tah v pravé štěrbíně části 3 podél zadní strany okraje.
- c. Provedte několik rychlých tahů (každý v trvání jedné sekundy) v levé štěrbíně části 3.
- d. Provedte jeden rychlý tah v pravé štěrbíně části 3. Pomocí tenkého listu papíru důkladně zkontrolujte ostrost čepule. Čepel by měla být ostrá jako žiletka. Pokud není ostrá, zopakujte bod 3c a 3d výše a znovu otestujte ostrost čepule.

POZNÁMKA: Pokud je vaše tradiční čepel nadměrně opotřebovaná nebo je-li hrana odštěpená a nepravidelná, můžete použít levou štěrbinu části 1 k opravě ostří. Používejte pouze levou štěrbinu (pro čepule pro praváky). Provedte tolik tahů, kolik je potřeba, abyste obnovili hladkou rovnoměrnou okrajovou linii. Černým plstěným perem označte fasetu a sledujte postup ostření podél okraje, dokud se okrajová čára neobnoví. Potom pokračujte v části 2 a 3.

PŘEBROUŠENÍ TRADIČNÍ JAPONSKÉ ČEPELE (ČEPEL PRO PRAVÁKA)

CZ

Obecně budete moci rychle přebrousit podle postupu uvedeného v kroku 2 v předchozí části. V případě potřeby to zopakujte, abyste získali ostří ostré jako břitva. Pokud se při ostření pouze v části 3 nevytvoří ostrá hrana nebo byla-li hrana značně otupělá, budete ji muset v části 2 znovu vybrousit. Použijte pouze levou šterbinu v části 2. Obecně zjistíte, že přibližně pět opětovných honovacích tahů bude stačit v části 2. V každém případě vytvořte drsnou hranu před návratem do části 3. Dokončete hranu v části 3 podle kroku 3a, b, c, d.

BROUŠENÍ TRADIČNÍCH ČEPELÍ PRO LEVÁKY

Postup, který musíte použít s čepelí pro leváky, je podobný postupu pro čepel pro praváky, jak je podrobně uvedeno výše – Kromě toho, že ve všech případech jsou šterbiny, které musíte použít, obrácené. Pokud postup ostření čepelí pro pravou ruku vyžaduje použití pouze levé šterbiny, při ostření čepel pro leváky musíte použít pouze pravou šterbinu. Podobně použijte levou šterbinu tehdy, pokud pokyny pro čepel pro praváky vyžadují použití pravé šterbiny.

FUNKCE EDGESELECT® – OPTIMALIZACE OSTŘÍ NOŽE PRO KAŽDÉ POUŽITÍ

Šéfkuchař ocení jedinečnou schopnost brusky na nože CX125 přizpůsobit ostří nože tak, aby byl optimalizován výkon pro každou jednotlivou úlohu při řezání. Tyto postupy se nedoporučují pro vaše tradiční asijské nože.

PŘÍPRAVA GURMÁNSKÝCH POKRMŮ: (EVROPSKÉ, AMERICKÉ A SOUČASNÉ ASIJSKÉ NOŽE)

Tam, kde se upřednostňují nejjemnější a nejhladší řezy pro přípravu hladkých jemných částí ovoce nebo zeleniny, naostřete nůž v části 1 a 2, jak je popsáno výše, a přes část 3 provedte další tahy. Provedte tři nebo více párů rychlých tahů, přičemž každé tahání střídané v levé a pravé šterbině části 3 zjemní třetí výbrus a vytvoří pozoruhodně hladké a ostré hrany, ideální pro gurmánské kuchaře.

Při opětovném ostření čepel kuchařského nože pokaždé použijte část 3 (střídání levé a pravé šterbiny). Pokud po několika opětovných ostřeních trvá ostření velmi dlouho, můžete proces urychlit tak, že nejprve provedete ostření v části 2 podle podrobných postupů a poté v části 3.

Tímto způsobem zachováte velmi hladké čepele a prodloužíte životnost vašich nožů. Tento postup na rozdíl od běžných brusek vám poskytne extra ostré nože každý den a zároveň odebere jen velmi málo kovu.

NA MASO, VYVRHNUTÍ ULOVENÉ ZVĚŘE A VYSOCE VLÁKNITÉ MATERIÁLY

Při porcování masa, vyvržení ulovené zvěře nebo řezání vláknitých materiálů může být výhodné brousit v části 1 – po které přímo následuje část 3. Takto zůstanou nabroušené mikroskopické rýhy podél faset blízko každé strany hrany, které pomohou při řezání takových materiálů.

Chcete-li připravit ostří tohoto typu na svých evropských/amerických nožích nebo současných asijských nožích, naostříte v části 1, dokud se podél ostří nevytvoří drsná hrana. Potom přejděte přímo do části 3 a udělejte tam dva nebo tři páry tahů.

Chcete-li zachovat tento typ ostří, když nůž potřebuje přebrousit, použijte část 3 pouze na jedno nebo dvě přebroušení. Potom se vraťte do části 1 jedním tahem v každé z levých a pravých šterbin a poté se vraťte přímo do části 3. V části 1 neprovádějte opětovné ostření.

NA ZVĚŘINU A RYBY

Optimálního ostří pro vařenou drůbež lze obecně dosáhnout použitím části 2, po níž následuje část 3. V případě syrové drůbeže je část 1 následována částí 3. Na filetování ryb použijte tenkou, ale pevnou čepel naostřenou v části 2 a 3.

POSTUP PRO BROUŠENÍ ZOUBKOVANÝCH NOŽŮ

Zoubkované čepele jsou podobné pilovým listům s vroubkovanými prohlubněmi a řadou špičatých zubů. Při běžném používání dělají většinu řezu špičaté zuby.

Zoubkované čepele všech typů lze brousit v Graef modelu CX125.

Používejte však pouze část 3, která zaostří zuby vroubků a vytvoří mikroskopické čepele podél okraje těchto zubů. Obecně bude postačovat pět až deset párů střídavých tahů v části 3. Pokud je nůž velmi tupý, bude zapotřebí více tahů. Pokud se ostří nože používáním vážně poškodilo, proveďte jeden rychlý tah (2–3 sekundy pro 8" čepel) v každé z pravých a levých šterbin v části 2, poté proveďte sérii tahů v části 3, střídavě v pravé a levé šterbině. Nadměrné používání části 2 odstraní více kovu podél okraje, než je potřebné k ostření zubů.

Protože zoubkované čepele jsou strukturou podobné pilce, hrany se nikdy nezdaří být tak „ostré“ jako ostří nože s rovným ostřím.

Jejich struktura podobná zubům však může být užitečná – například k rozříznutí kůže na tvrdých křupavých potravinách a proniknutí do jiných materiálů, jako je karton.

ÚPRAVA BRUSNÝCH/LEŠTICÍCH KOTOUČŮ – ČÁST 3

Graef Model CX125 je vybaven vestavěným systémem pro ruční čištění/úpravu brusných/leštících kotoučů v části 3. V případě, že se tyto kotouče zanesou masnotou, jídlem nebo úlomky z ostření, lze je vyčistit a přetvarovat stisknutím manuální páčky na zadní straně brusky. Tato páčka se nachází ve výklenku v levém dolním rohu, když se díváte na zadní část brusky. Chcete-li aktivovat čistící/ošetřovací nástroj, ujistěte se, zda je napájení zapnuto a jednoduše stiskněte malou páčku v prohlubni doprava, podržte ji asi 3–4 sekundy a pak stiskněte doleva a opakujte 3–4 sekundy. Když se páčka pohybuje v jednom směru, ošetřovací nástroj vyčistí a přetvoří aktivní povrch jednoho brusného/leštícího kotouče. Pohybem páčky v opačném směru vyčistíte druhý disk.

Tento mechanismus čištění/ošetřování použijte pouze tehdy, pokud jsou bílé kotouče části 3 výrazně tmavší, a když se zdá, že část 3 již dobře nebrousí/ neleští. Pomocí tohoto nástroje se odstraní materiál z povrchu kotoučů části 3, a proto při nadměrném používání zbytečně odstraní velmi mnoho brusného povrchu – disky se předčasně opotřebují. Pokud k tomu dojde, bude nutná tovární výměna disků. Pokud své nože před broušením pravidelně čistíte, možná budete muset čistit nebo upravovat disky části 3 méně než jednou za rok.

DOPORUČENÍ

- Před ostřením nebo přeastřením vždy očistěte povrch čepele od všech potravin, tuku a cizích materiálů. Při silném znečištění použijte k čištění saponát a vodu.
- Některé současné asijské nože a čepele typu Granton mají jamky a některé současné a tradiční asijské čepele jsou vyrobeny z vrstvené damaškové oceli. Všechny tyto by se měly brousit podle těchto pokynů výlučně v závislosti na tom, zda je styl nože současný (dvě fasety) nebo tradiční asijská čepel s jednou fasetou.
- Vždy táhněte čepele doporučenou a konstantní rychlostí po celé délce čepele. Nikdy nepřerušujte nebo nezastavujte pohyb čepele, když je v kontaktu s brusnými kotouči.
- Pečlivě dodržujte podrobné postupy pro každý typ čepele, abyste dosáhli co nejlepších výsledků a prodloužili životnost svých nožů. Sekvence ostření je zvlášť důležitá u jednostranných tradičních asijských čepelí.

- Okraj čepele nože by během broušení měl zůstat v kontaktu s brusnými kotouči, když se nůž vytáhne z vodící drážky. Chcete-li ostřit čepel v blízkosti špičky zakřivené čepele, nadzvedněte rukojeť mírně nahoru, když se přiblížíte ke špičce čepele, ale jen natolik, aby ostří během broušení udrželo slyšitelný kontakt s honovacím nebo ostřicím kotoučem.
- Chcete-li zvýšit svou odbornost s modelem Graef CX125, naučte se, jak detekovat drsné okraje (otřepy) podél okraje. I když možná dokážete dobře naostřit bez použití této techniky, je to nejlepší a nejrychlejší způsob, jak zjistit, jestli jste v přípravných krocích dostatečně zaostřili. To vám pomůže vyhnout se nadměrnému ostření a zajistí pokaždé neuvěřitelně ostré hrany. Řezání rajčete nebo kusu papíru je pohodlnou metodou kontroly ostrosti hotové čepele.
- Při ostření používejte pouze mírný tlak směrem dolů – jen takový, abyste vytvořili bezpečný kontakt s brusným kotoučem.
- Pokud má váš nůž výrazný konec ostří nože, který je blíže k rukojeti, může být užitečné, pokud při vkládání čepele do brusky umístíte ukazováček do otvoru nebo těsně za něj. Váš prst může fungovat jako „zarážka“ a zabránit vám zasunout čepel tak daleko, že při vytahování čepele se oblast brusky zachytí o přední zarážku brusky. Trochu praxe vám pomůže zdokonalit tuto techniku. Při vkládání čepele nechte prst sklouznout po přední části brusky.
- Při správném používání zjistíte, zda můžete nabrousit celou čepel v rozsahu od podpěry nebo rukojeti brusky. Toto je hlavní výhoda Graef model CX125 v porovnání s jinými metodami broušení – což je obzvláště důležité při broušení kuchařských nožů, kde potřebujete nabrousit celou délku čepele, abyste zachovali zakřivení linie ostří. Pokud mají nože vašeho šéfkuchaře těžkou, hrubou podložku v blízkosti rukojeti sahající až po okraj, komerční bruska může upravit nebo odstranit spodní část podpěry tak, aby nepřekážela při ostření, což vám umožní nabrousit celou délku čepele.
- Brusné/leštící kotouče v části 3 jsou navrženy tak, aby vydržely roky používání, avšak jejich životnost můžete maximalizovat pravidelným upravováním vzoru ostření v části 2. Drsné okraje vzniklé v části 2 mírně opotřebují brusný/leštící kotouč při prvním kontaktu v části 3. Změňte svůj poslední tah v části 2 tak, že někdy provedete poslední tah na levém disku a jindy dokončete na pravém disku v části 2.
- Nepokoušejte se použít tuto brusku pro broušení keramických nožů nebo nůžek.

Pro jakékoli pohyblivé části, motor, ložiska nebo ostřicí plochy není třeba žádné mazání. Na brusné části není nutná voda.

Vnější část brusky lze vyčistit opatrným otřením měkkým vlhkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředky ani abrazivní prostředky. Přibližně jednou za rok podle potřeby odstraňte kovový prach, který se nahromadí uvnitř brusky při opakovaném broušení. Vyměňte malý obdélníkový čisticí kryt, který zakrývá otvor na spodní straně brusky.

Najdete tam kovové částice přilepené na magnetu připevněném k vnitřní straně tohoto krytu. Nahromaděné piliny z magnetu jednoduše setřete nebo vykartáčujte pomocí papírové utěrky nebo zubního kartáčku a kryt znovu vložte do otvoru.

Pokud se vytvořilo větší množství kovových částí nebo jiného prachu, po vyjmutí krytu můžete zbývající prach vytřást spodním otvorem. Po vyčištění kryt bezpečně vraťte na své místo s magnetem.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledujúcich:

- Prečítajte si všetky pokyny. Každý používateľ by si mal prečítať tento návod.
- Na ochranu pred elektrickým nebezpečenstvom neponárajte Graef model CX125 do vody alebo inej tekutiny.
- Uistite sa, či sú do Graef model CX125 vložené iba čisté čepele nožov.
- Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, keď ju nepoužívate, pred nasadzovaním alebo vyberaním dielov a pred čistením.
- Zabráňte kontaktu s pohyblivými časťami.
- Neprevádzkujte žiadne zariadenie s poškodeným káblom alebo zástrčkou alebo ak zariadenie nefunguje správne, spadne alebo je akýmkoľvek spôsobom poškodené.
- Vráťte brúsku miestnemu distribútorovi, kde je možné odhadnúť náklady na opravu alebo elektrické alebo mechanické nastavenie. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Používanie príslušenstva, ktoré spoločnosť Graef neodporúča alebo nepredáva, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
- Graef model CX125 je určený na brúsenie nožov. Nepokúšajte sa brúsiť nožnice, čepele sekery alebo iné čepele, ktoré voľne nezapadajú do štrbín.
- Nenechávajte kábel visieť cez okraj stola alebo pultu alebo sa dotýkať horúcich povrchov.

- Keď je brúska v polohe „ON“ (zapnutý vypínač je odkrytý červeným bleskom), musí byť brúska Graef vždy na stabilnej pracovnej doske alebo na stole.
- VAROVANIE: SPRÁVNE NABRÚSENÉ NOŽE NA VAŠOM Trizor XV® model CX125 BUDÚ OSTREJŠIE, AKO OČAKÁVATE. POUŽÍVAJTE ICH A MANIPULUJTE S NIMI S MIMORIADNOU OPATRNOŠŤOU, ABY STE SA VYHLI ZRANENIAM. NEZAREŽTE SI DO ŽIADNEJ ČASTI SVOJICH PRSTOV, RUKY ANI TELA. NEPOHYBUJTE SA PRSTOM PO OKRAJI. UCHOVÁVAJTE ICH BEZPEČNÝM SPÔSOBOM.
- Nepoužívajte zariadenie vonku.
- Keď akékoľvek zariadenie používajú deti alebo je v ich blízkosti, je potrebný prísny dohľad. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Nepoužívajte brúsne oleje, vodu ani žiaden iný lubrikant s Graef model CX125.
- Zariadenie je určené len na použitie v domácnosti.
- Tento spotrebič nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo im nedala pokyny týkajúce sa používania spotrebiča.

USCHOVAJTE TIETO POKYNY.

VYBRALI STE DOBRE

Graef model CX125 je prvá brúska na svete navrhnutá špeciálne na vytvorenie mimoriadne ostrého a efektívneho ostria Trizor® na všetkých príboroch pre domácnosť. Hrana Trizor® vám poskytuje vynikajúcu odolnosť hrany trojitaj skosenej hrany Graef a zároveň vytvára každú z hlavných faziet hrany pod uhlom 14 stupňov (celkovo 28°) pre ostrosť, ktorú remeselníci venovali celý život rozvoju zručností potrebných na ručné brúsenie hrán tohto kvalitu.

ZOZNÁMENIE SA S HRANOU TRIZOR

Dizajn Trizor® využíva viacero diamantových brúsiv postupne jemnejších zŕn na tvarovanie faziet do upraveného gotického oblúka, aby sa vytvorila hrana, ktorá má pridanú silu, odolnosť a ostrosť. Hrana Trizor® sa vyrába trojstupňovým procesom ostrenia, honovania a ostrenia, ale hlavný uhol hrany je nastavený na 14° pre väčšiu ostrosť a použitie bez námahy. Oceníte zníženú námahu pri rezaní a zvýšenú ostrosť. Pamätajte, že hrana bude ostrejšia, ako očakávate.

ZOZNÁMENIE SA S MODELOM GRAEF CX125

Graef model CX125 je trojstupňová brúska so 100% diamantovými brúsivami v prvých dvoch častiach na ostrenie a brúsenie ostria, nasledovaná v časti 3 s patentovanými brúsnymi/leštiacimi kotúčmi Graef na vytvorenie neuveriteľne ostrej hrany.

Zistíte, že je ľahké pretvoriť ktorýkoľvek z vašich domácich nožov a je možné ho vrátiť do pôvodného stavu z výroby v priebehu niekoľkých minút. Všetky tradičné nože s jednoduchým skosením, ako sú nože sashimi, vyžadujú špeciálnu starostlivosť a musia sa brúsiť predovšetkým na jednej strane ostria. Zistíte, že svoje zúbkované čepele môžete nabrúsiť aj pomocou Graef model CX125 podľa špeciálnych pokynov na strane 10. Graef model CX125 si zachováva obľúbenú funkciu EdgeSelect®, ktorú predstavila spoločnosť Graef, ktorá vám umožňuje nabrúsiť každý nôž podľa zamýšľaného použitia, ako je napríklad príprava gurmánskych jedál, mäsiarstvo, úprava diviny alebo rýb.

Tieto tri stupne možno použiť v rôznych postupnostiach, napríklad aby ste získali buď úžasne ostrý, hladký fazetový okraj na rezanie bez námahy, alebo ten s vybraným množstvom zvyškového „rezu“ – čo je ideálne na krájanie vláknitých potravín, mäsa, stopkovej zeleniny alebo prípravu diviny. Táto funkcia je podrobne popísaná v nasledujúcej časti.

Graef model CX125 je vybavený manuálne ovládaným systémom diamantového orovnávania, ktorý možno v prípade potreby použiť na vyčistenie všetkých nahromadených potravín alebo nečistôt z ostrenia z povrchu ultra-jemných brúsných kotúčov na brúsenie/leštenie v časti 3.

Dôrazne žiadame, aby ste si nože pred brúsením vždy dôkladne vyčistili. Ak nie ste náročným používateľom brúsky, budete môcť brúsiť mesiace alebo dokonca rok alebo aj viac, kým budete musieť ošetriť brúsne/leštiace kotúče. Túto praktickú funkciu opísanú na strane 10 je potrebné použiť iba vtedy, ak pocítite zreteľný pokles účinnosti leštenia v časti 3. Brúsku nikdy neovládate zo zadnej strany. Pri ostrení používajte len taký tlak smerom nadol, aby ste zabezpečili rovnomerný a konzistentný kontakt ostria čepele s brúsnymi kotúčmi pri každom zdvihy. Ďalší tlak je zbytočný a neurýchli proces ostrenia. Vyhňte sa nadmernému rezaniu do plastového krytu. Náhodné rezanie do krytu však funkčne neovplyvní činnosť brúsky ani nepoškodí ostrie.

Pred zapnutím napájania vyskúšajte cvičné potiahnutie čepele cez brúsku. Čepeľ noža hladko zasunúť do ľavej štrbiny medzi ľavé uhlové vodidlo časti 1 a plastovú pružinu pridržujúcu nôž. S nožom netočte. Posuňte čepeľ v štrbine smerom nadol, kým neucítite, že sa dotýka diamantového kotúča. Potiahnite ho smerom k sebe a mierne zdvihnite rukoväť, keď sa priblížite k špičke. Tento cvičný ťah vám dá pocítiť napnutie pružiny. Vyberte nôž a prečítajte si nasledujúce pokyny špecifické pre typ noža, ktorý budete brúsiť.

AKO VYTVORIŤ OSTRIE TRIZOR NA EURÓPSKÝCH/ AMERICKÝCH A SÚČASNÝCH ÁZIJSKÝCH ČEPELIACH



ZAČATIE BRÚSENIA V ČASTI 1

Zapnite napájanie a potiahnite dĺžku čepele cez ľavú štrbinu a potom cez pravú štrbinu časti 1 pomocou ľavých a pravých štrbín pri striedavých ťahoch.

(Každé potiahnutie 12 cm dlhej čepele trvá približne 3-4 sekundy). Pri prvom naostrení európskeho alebo amerického noža môže trvať až 20 párov potiahnutí, kým sa ostrie tenkej čepele úplne znova naostrí. Hrubšie čepele budú vyžadovať viac ťahov.

Skontrolujte, či nie sú odrezky, ako je popísané nižšie a v prípade potreby pokračujte v ďalších ťahoch, aby ste vytvorili malý drsný okraj (otrep) po celej dĺžke čepele.

Ak brúsíte súčasnú ázijskú čepeľ (ktorá bola pravdepodobne predtým nabrúsená na 15 stupňov), zistíte, že na vytvorenie drsného okraja bude potrebných len niekoľko (1-2) párov striedavých ťahov (striedanie ľavých a pravých štrbín). Neprežeňte ostrenie. Keď vytvoríte drsný okraj (otrep) po celej dĺžke čepele, prejdite do časti 2.

DETEKCIA DRSNÉHO OKRAJA

Ak chcete potvrdiť prítomnosť drsného okraja, opatrne presuňte ukazovák cez okraj v znázornenom smere. Nehýbte prstom po okraji – aby ste si neporezali prst. Ak bol posledný ťah v pravej štrbine, drsné okraje sa objavia iba na pravej strane čepele, ako ju bežne držíte a naopak.

Drsný okraj (otrep), ak je prítomný, pôsobí ako drsné a ohnuté predĺženie okraja; opačná strana okraja je v porovnaní s tým veľmi hladká. Ak nedôjde k žiadnemu otrepu, pokračujte v ostrení v časti 1 striedaním ľavého a pravého otvoru, kým sa nevytvorí úplný otrep. Keď sa po celej dĺžke čepele objaví otrep, pokračujte podľa nižšie uvedeného postupu k časti 2.

HONOVANIE (brúsenie malou rýchlosťou) V 2. FÁZE

Urobte asi 1 alebo 2 páry ťahov v časti 2 striedavo pre každý ťah v ľavej a pravej štrbine. Každé potiahnutie 12 cm dlhej čepele trvá približne 3 sekundy.

Pred časťou 3 skontrolujte, či nie sú drsné okraje (otrepy). Ak je to potrebné, urobte ďalšie páry ťahov, aby ste vytvorili otrep po celej dĺžke čepele, skôr než pristúpите k časti 3.

OREZANIE/LEŠTENIE HRANY V ČASTI 3

Vytiahnite čepeľ cez ľavú štrbinu časti 3 a potom cez pravú štrbinu časti 3. Urobte 3 páry ťahov, pričom každé ťahanie striedajte v ľavej a pravej štrbine. Každé potiahnutie čepele s dĺžkou 12 cm by vám malo trvať približne 3 až 4 sekundy.

Potom v tejto časti urobte 2 páry striedajúcich sa rýchlejších ťahov, asi 1 sekundu na ťah pre 12 cm čepeľ, aby ste dosiahli konečný lesk na hrane. Skontrolujte ostrosť čepele. Pre ostrejšiu hranu urobte ešte niekoľko párov rýchlych ťahov a skontrolujte ostrosť.

BRÚSENIE TRADIČNEJ (JEDNOSTRANNEJ) JAPONSKEJ ČEPELE

SK



Tradičné japonské nože, ako je tu zobrazená čepeľ sashimi, sú jednostranné a majú veľké výrobné skosenie na prednej strane čepele. Existuje veľké množstvo výrobcov nožov tohto typu, ktoré sa široko používajú na prípravu sashimi. Továrenské skosenie (Skosenie A) sa bežne brúsi na približne 10 stupňov, existujú však výnimky a tento uhol nie je v továrňach štandardizovaný. Dizajn tradičných japonských nožov a detailná štruktúra rezných hrán sa taktiež značne líšia od jedného výrobcu k druhému, existujú však určité podobnosti. Rezná hrana pozostáva z malej primárnej fazety na prednej strane čepele pod veľkým skosením a oveľa menšej sekundárnej mikrofazety pozdĺž zadnej strany. Bežne je mikrofazeta zadnej strany ľahko viditeľná iba pomocou ručnej lupy. Zadná strana je vo výrobe brúsená naplocho alebo častejšie je mierne dutá, aby sa zabezpečilo, že sa tam môže vytvoriť účinná mikrofazeta ako súčasť reznej hrany. Z dôvodu nedostatočnej štandardizácie sa ručný prístup používaný na ostrenie týchto nožov v Ázii ukázal ako komplikovaný, pracný a časovo náročný. Graef model CX125 je navrhnutý na ostrenie všetkých tradičných ázijských čepeľí a na vytvorenie ostria továrenskej kvality. Skôr ako začnete ostríť tradičnú čepeľ, dôkladne ju skontrolujte, aby ste sa uistili, či máte tradičnú čepeľ s jednoduchým skosením a či máte nôž určený pre praváka alebo ľaváka. Je nevyhnutné, aby ste pozorne dodržiavali postup a postup ostrenia, ako je popísané nižšie, aby ste dosiahli optimálne ostrie na vašej tradičnej čepeľi.

Opäť potvrdte, na ktorej strane čepele je veľká továrenská fazeta A. Čepeľ držte v ruke (ako pri rezaní) a ak je veľká továrenská fazeta na pravej strane čepele, čepeľ je pre praváka. V prípade kotúčov pre pravákov začnite brúsiť v ľavej štrbine časti 2 tak, aby sa len skosená strana (pravá strana) hrany dotýkala honovacieho kotúča.

KROK 1

ZAČATIE BRÚSENIA TRADIČNÝCH JAPONSKÝCH NOŽOV V ČASTI 2 (ČEPELE PRE PRAVÁKOV)

V tomto príklade, ktorý predpokladá, že vaša tradičná čepeľ je pre praváka, musíte brúsiť iba v ľavej štrbine časti 2. Počet ťahov, ktoré musíte vykonať, závisí od výrobného uhla skosenia A a od toho, ako tupá môže byť vaša čepeľ.

Urobte päť (5) až desať (10) ťahov len v ľavej štrbine časti 2 a potom skontrolujte, či na zadnej strane ostria čepele nie sú drsné okraje. (Drsné okraje vytvorené v časti 2 budú malé, ale budú ľahko hmatateľné, ako je znázornené na obrázku 4. Uistite sa, či sa tieto drsné okraje nachádzajú po celej dĺžke hrany. Ak nie sú žiadne alebo len čiastočné, pokračujte v ďalších ťahoch v ľavej štrbine, pričom vykonajte asi päť (5) súčasne a skontrolujte, či po každej skupine piatich (5) potiahnutí nie sú drsné okraje. Vo všeobecnosti 20 až 30 potiahnutí v ľavej štrbine bude postačovať na zdvihnutie drsného okraja; je nepravdepodobné, aby ste vykonali viac ako 50 potiahnutí v ľavej štrbine, aby ste vytvorili drsný okraj. Po kontrole drsného okraja pokračujte krokom 2.

KROK 2

OREZANIE/LEŠTENIE KONCOVÉHO OSTRIA NA TRADIČNEJ JAPONSKEJ ČEPELI V ČASTI 3 (ČEPEĽ PRE PRAVÁKA)

- a. Vykonajte päť pravidelných potiahnutí, každé po 3-4 sekundách, len v ľavej štrbine časti 3 a potom pokračujte v odstraňovaní akýchkoľvek drsných okrajov nasledujúcim spôsobom:
- b. Vykonajte jedno pravidelné potiahnutie v pravej štrbine časti 3 pozdĺž zadnej strany okraja.
- c. Vykonajte niekoľko rýchlych ťahov (každý v trvaní jednej sekundy) v ľavej štrbine časti 3.
- d. Vykonajte jedno rýchle potiahnutie v pravej štrbine časti 3.

Pomocou tenkého listu papiera dôkladne skontrolujte ostrosť čepele.

Čepeľ by mala byť ostrá ako žiletka. Ak nie je ostrá, zopakujte bod 3c a 3d vyššie a znova otestujte ostrosť čepele.

POZNÁMKA: Ak je vaša tradičná čepeľ nadmerne opotrebovaná alebo ak je hrana odštiepená a nepravidelná, môžete použiť ľavú štrbinu časti 1 na opravu ostria. Používajte len ľavú štrbinu (pre čepele pre pravákov).

Urobte toľko ťahov, koľko je potrebné, aby ste obnovili hladkú rovnomernú okrajovú líniu. Čiernym plstným perom označte fazetu a sledujte postup ostrenia pozdĺž okraja, kým sa okrajová čiara neobnoví. Potom pokračujte v časti 2 a 3.

PREBRÚSENIE TRADIČNEJ JAPONSKEJ ČEPELE (ČEPEL' PRE PRAVÁKA)

SK

Vo všeobecnosti budete môcť rýchlo prebrúsiť podľa postupu uvedeného v kroku 2 v predchádzajúcej časti. V prípade potreby to zopakujte, aby ste získali ostrie ostré ako britva. Ak sa pri ostrení iba v časti 3 nevytvorí ostrá hrana alebo ak bola hrana značne otupená, budete ju musieť v časti 2 znovu vybrúsiť. Použite iba ľavú štrbinu v časti 2. Vo všeobecnosti zistíte, že približne päť opätovných honovacích ťahov bude stačiť v časti 2. V každom prípade vytvorte drsnú hranu pred návratom do časti 3. Dokončíte hranu v časti 3 podľa kroku 3a, b, c, d.

BRÚSENIE TRADIČNÝCH ČEPELÍ PRE ĽAVÁKOV

Postup, ktorý musíte použiť s čepeľami pre ľavákov, je podobný postupu pre čepele pre pravákov, ako je podrobne uvedené vyššie – Okrem toho, že vo všetkých prípadoch sú štrbiny, ktoré musíte použiť, obrátené. Ak si postup ostrenia čepelí pre pravú ruku vyžaduje použitie iba ľavej štrbiny, pri ostrení čepele pre ľavákov musíte použiť iba pravú štrbinu. Podobne použite ľavú štrbinu vtedy, ak pokyny pre čepele pre pravákov vyžadujú použitie pravej štrbiny.

FUNKCIA EDGESELECT® – OPTIMALIZÁCIA OSTRIA NOŽA PRE KAŽDÉ POUŽITIE

Šéfkuchár ocení jedinečnú schopnosť brúsky na nože CX125 prispôbiť ostrie noža tak, aby bol optimalizovaný výkon pre každú jednotlivú úlohu pri rezaní. Tieto postupy sa neodporúčajú pre vaše tradičné ázijské nože.

PRÍPRAVA GURMÁNSKÝCH POKRMOV: (EURÓPSKE, AMERICKÉ A SÚČASNÉ ÁZIJSKÉ NOŽE)

Tam, kde sa uprednostňujú najjemnejšie a najhladšie rezy na prípravu hladkých jemných častí ovocia alebo zeleniny, naostríte nôž v časti 1 a 2, ako je popísané vyššie a cez časť 3 vykonajte ďalšie ťahy. Vykonajte tri alebo viac párov rýchlych ťahov, pričom každé ťahanie striedané v ľavej a pravej štrbine časti 3 zjemní tretí výbrus a vytvorí pozoruhodne hladké a ostré hrany, ideálne pre gurmánskych kuchárov.

Pri opätovnom ostrení čepele kuchárskeho noža zakaždým použite časť 3 (striedanie ľavej a pravej štrbiny). Ak po niekoľkých opätovných ostreniach trvá ostrenie veľmi dlho, môžete proces urýchliť tak, že najskôr vykonáte ostrenie v časti 2 podľa podrobných postupov a potom v časti 3.

Týmto spôsobom zachováte veľmi hladké čepele a predĺžite životnosť vašich nožov. Tento postup na rozdiel od bežných brúsok vám poskytne extra ostré nože každý deň a zároveň odoberie len veľmi málo kovu.

NA MÄSO, VYVRHNUTIE ULOVENEJ ZVERI A VYSOKO VLÁKNITÉ MATERIÁLY

Pri porcovaní mäsa, vyvrhnutí ulovenej zveri alebo rezaní vláknitých materiálov môže byť výhodné brúsiť v časti 1 – po ktorej priamo nasleduje časť 3. Takto zostanú nabrúsené mikroskopické ryhy pozdĺž faziet blízko každej strany hrany, ktoré pomôžu pri rezaní takýchto materiálov.

Ak chcete pripraviť ostrie tohto typu na svojich európskych/amerických nožoch alebo súčasných ázijských nožoch, naostríte v časti 1, kým sa pozdĺž ostria nevytvorí drsná hrana. Potom prejdite priamo do časti 3 a urobte tam dva alebo tri páry ťahov.

Ak chcete zachovať tento typ ostria, keď nôž potrebuje prebrúsiť, použite časť 3 iba na jedno alebo dve prebrúsenia. Potom sa vráťte do časti 1 jedným ťahom v každej z ľavých a pravých štrbín a potom sa vráťte priamo do časti 3. V časti 1 nevykonávajte opätovné ostrenie.

NA DIVINU A RYBY

Optimálne odstrie pre varenú hydinu sa vo všeobecnosti dá dosiahnuť použitím časti 2, po ktorej nasleduje časť 3. V prípade surovej hydiny je časť 1 nasledovaná časťou 3. Na filetovanie rýb použite tenkú, ale pevnú čepeľ naoštrenú v časti 2 a 3.

POSTUP NA BRÚSENIE ZÚBKOVANÝCH NOŽOV

Zúbkované čepele sú podobné pílovým listom s vrúbkovanými priehlbínami a radom špicatých zubov. Pri bežnom používaní robia väčšinu rezu špicaté zuby.

Zúbkované čepele všetkých typov je možné brúsiť v Graef model CX125. Používajte však iba časť 3, ktorá zaostří zuby vrúbkov a vytvorí mikroskopické čepele pozdĺž okraja týchto zubov. Vo všeobecnosti bude postačovať päť až desať párov striedavých ťahov v časti 3. Ak je nôž veľmi tupý, bude potrebných viac ťahov. Ak sa ostrie noža používaním vážne poškodilo, urobte jedno rýchle potiahnutie (2-3 sekundy pre 8" čepeľ) v každej z pravých a ľavých štrbín v časti 2, potom vykonajte sériu ťahov v časti 3, striedavo v pravej a ľavej štrbine. Nadmerné používanie časti 2 odstráni viac kovu pozdĺž okraja, ako je potrebné na ostrenie zubov.

Pretože zúbkované čepele sú štruktúrou podobné pílke, hrany sa nikdy nezdaajú byť také „ostré“ ako ostrie noža s rovným ostrím. Ich štruktúra podobná zubom však môže byť užitočná – napríklad na rozrezanie kože na tvrdých chrumkavých potravinách a preniknutie do iných materiálov, ako je kartón.

ÚPRAVA BRÚSNÝCH/LEŠTIACICH KOTÚČOV – ČASŤ 3

Graef Model CX125 je vybavený vstavaným systémom na ručné čistenie/úpravu brúsnych/leštiacich kotúčov v časti 3. V prípade, že sa tieto kotúče zanesú masťou, jedlom alebo úlomkami z ostrenia, možno ich vyčistiť a pretvárať stlačením manuálnej páčky na zadnej strane brúsky. Táto páčka sa nachádza vo výklenku v ľavom dolnom rohu, keď sa pozeráte na zadnú časť brúsky. Ak chcete aktivovať čistiaci/ošetrovací nástroj, uistite sa, či je napájanie zapnuté a jednoducho stlačte malú páčku v priehlbine doprava, podržte ju asi 3-4 sekundy a potom stlačte doľava a opäť 3-4 sekundy. Keď sa páčka pohybuje v jednom smere, ošetrovací nástroj vyčistí a pretvorí aktívny povrch jedného brúsneho/leštiaceho kotúča. Pohybom páčky v opačnom smere vyčistíte druhý disk.

Tento mechanizmus čistenia/ošetrovania použijete iba vtedy, ak sú biele kotúče časti 3 výrazne tmavšie a keď sa zdá, že časť 3 už dobre nebrúsi/neleští. Pomocou tohto nástroja sa odstráni materiál z povrchu kotúčov časti 3 a preto pri nadmernom používaní zbytočne odstráni veľmi mnoho brúsneho povrchu – disky sa predčasne opotrebojú. Ak k tomu dôjde, bude potrebná továrenská výmena diskov. Ak svoje nože pred brúsením pravidelne čistíte, možno budete musieť čistiť alebo upravovať disky časti 3 menej ako raz za rok.

ODPORÚČANIA

- Pred ostrením alebo preostrením vždy očistite povrch čepele od všetkých potravín, tuku a cudzích materiálov. Pri silnom znečistení použijete na čistenie saponát a vodu.
- Niektoré súčasné ázijské nože a čepele typu Granton sú jamkované a niektoré súčasné a tradičné ázijské čepele sú vyrobené z vrstvenej damaskovej ocele. Všetky tieto by sa mali brúsiť podľa týchto pokynov výlučne v závislosti od toho, či je štýl noža súčasný (dve fazety) alebo tradičná ázijská čepel s jednou fazetou.
- Vždy ťahajte čepele odporúčanou a konštantnou rýchlosťou po celej dĺžke čepele. Nikdy neprerušujte alebo nezastavujte pohyb čepele, keď je v kontakte s brúsnyimi kotúčmi.
- Starostlivo dodržiavajte podrobné postupy pre každý typ čepele, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky a predĺžili životnosť svojich nožov. Sekvencia ostrenia je obzvlášť dôležitá pri jednostranných tradičných ázijských čepeliach.

- Okraj čepele noža by počas brúsenia mal zostať v kontakte s brúsnyimi kotúčmi, keď sa nôž vytiahne z vodiacej drážky. Ak chcete ostríť čepel v blízkosti špičky zakrivenej čepele, nadvihnite rukoväť mierne nahor, keď sa priblížite k špičke čepele, ale len natolko, aby ostrie počas brúsenia udržalo početný kontakt s honovacím alebo ostriacim kotúčom.
- Ak chcete zvýšiť svoju odbornosť s modelom Graef CX125, naučte sa, ako detekovať drsné okraje (otrepy) pozdĺž okraja. Aj keď možno dokážete dobre zaostriť bez použitia tejto techniky, je to najlepší a najrýchlejší spôsob, ako zistiť, či ste v prípravných krokoch dostatočne zaostřili. To vám pomôže vyhnúť sa nadmernému ostreniu a zaistiť zakaždým neuveriteľne ostré hrany. Rezanie paradajky alebo kusu papiera je pohodlnou metódou kontroly ostroty hotovej čepele.
- Pri ostrení používajte iba mierny tlak smerom nadol – len taký, aby ste vytvorili bezpečný kontakt s brúsnyimi kotúčom.
- Ak má váš nôž výrazný koniec ostria noža, ktorý je bližšie k rukoväti, môže byť užitočné, ak pri vkladaní čepele do brúsky umiestnite ukazovák do otvoru alebo tesne za neho. Váš prst môže fungovať ako „zarážka“ a zabrániť vám zasunúť čepel tak ďaleko, že pri vyťahovaní čepele sa oblasť brúsky zachytí o prednú zarážku brúsky. Trochu praxe vám pomôže zdokonaľiť túto techniku. Pri vkladaní čepele nechajte prst sklznúť po prednej časti brúsky.
- Pri správnom používaní zistíte, či môžete nabrúsiť celú čepel v rozsahu od podpery alebo rukoväti brúsky. Toto je hlavná výhoda Graef model CX125 v porovnaní s inými metódami brúsenia – čo je obzvlášť dôležité pri brúsení kuchárskych nožov, kde potrebujete nabrúsiť celú dĺžku čepele, aby ste zachovali zakrivenie línie ostria. Ak majú nože vášho šéfkuchára ťažkú, hrubú podložku v blízkosti rukoväti siahajúcej až po okraj, komerčná brúska môže upraviť alebo odstrániť spodnú časť podpery tak, aby neprekážala pri ostrení, čo vám umožní nabrúsiť celú dĺžku čepele.
- Brúsiace/leštiace kotúče v časti 3 sú navrhnuté tak, aby vydržali roky používania, avšak ich životnosť môžete maximalizovať pravidelným upravovaním vzoru ostrenia v časti 2. Drsné okraje vzniknuté v časti 2 mierne opotrebojú brúsiaci/leštiaci kotúč pri prvom kontakte v časti 3. Zmeňte svoj posledný ťah v časti 2 tak, že niekedy urobíte posledný ťah na ľavom disku a inokedy dokončíte na pravom disku v časti 2.
- Nepokúšajte sa použiť túto brúska na brúsenie keramických nožov alebo nožníc.

BEŽNÁ ÚDRŽBA

SK

Pre akékoľvek pohyblivé časti, motor, ložiská alebo ostriace plochy nie je potrebné žiadne mazanie. Na brúsne časti nie je potrebná voda. Vonkajšiu časť brúsky je možné vyčistiť opatrným utretím mäkkou vlhkou handričkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky ani abrazívne prostriedky. Približne raz za rok podľa potreby odstráňte kovový prach, ktorý sa nahromadí vo vnútri brúsky pri opakovanom brúsení. Vyberte malý obdĺžnikový čistiaci kryt, ktorý zakrýva otvor na spodnej strane brúsky. Nájdete tam kovové častice prilepené na magnete pripevnenom k vnútornej strane tohto krytu. Nahromadené piliny z magnetu jednoducho zotrite alebo vykefujte pomocou papierovej utierky alebo zubnej kefy a kryt znovu vložte do otvoru. Ak sa vytvorilo väčšie množstvo kovových častí alebo iného prachu, po vybratí krytu môžete zvyšný prach vytriasť spodným otvorom. Po vyčistení kryt bezpečne vráťte na svoje miesto s magnetom.



Seit 1920

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Tel. 0 29 32 / 97 03 - 677
service@graef.de
www.graef.de