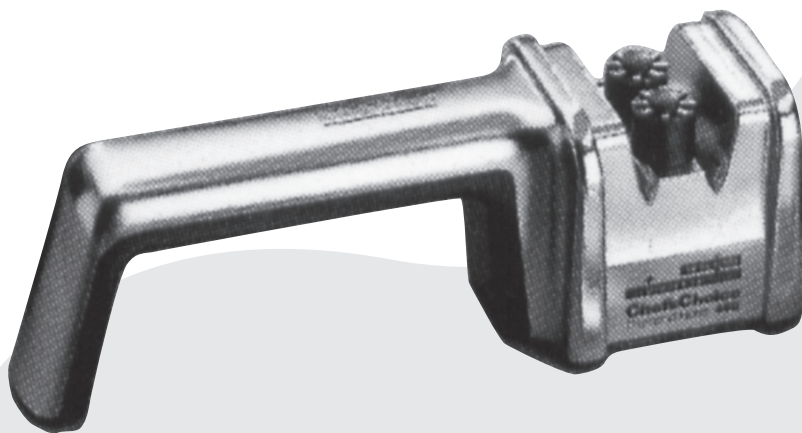


Veitsenteroituskone

Chef'sChoice Edge Select
Diamond Hone



Nro: 34-5365

CLAS OHLSON



Lue käyttöohje huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se vastaisuuden varalle.
Teknisten ongelmien ilmetessä ota meihin yhteyttä (tiedot takasivulla).
Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä, emme myöskään
teknisten tietojen muutoksista.

Chef'sChoice-timantit - maailman parhaat

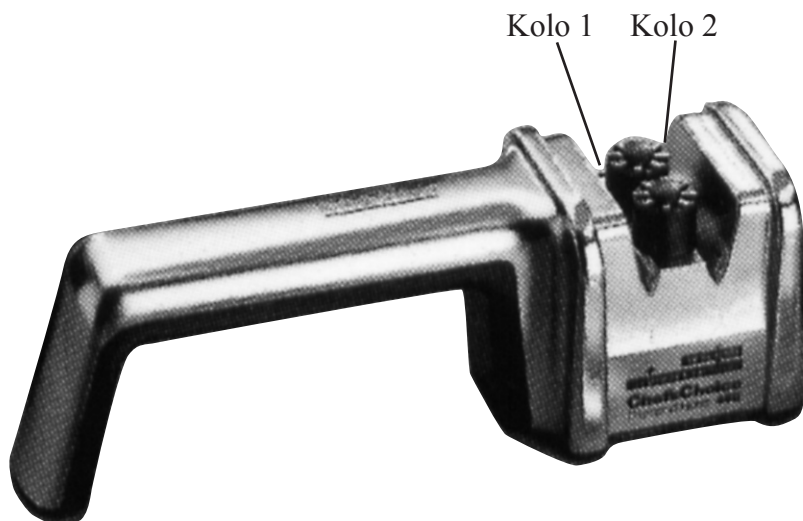
Timanttihiontamateriaalien valmistustavoissa on eroja.

Chef'sChoice-timanttihiontatuotteet on alun perin tarkoitettu pitkälle kehitettyyn suurnopeushiontaan. Nämä timanttituotteet ovat samaa laatua kuin maailmankuuluissa Chef'sChoice Diamond Hone-hiontalaitteissa käytetyt timanttituotteet, joita käytetään nopeudella 3600 r/min. Huolimatta siitä, että käsikäyttöinen teroitus tapahtuu huomattavasti alhaisemmalla nopeudella, on mukava tietää, että teroitus suoritetaan maailman parhaalla timanttityökalulla.

- 100 %:n timanttikiteet on patentoidun menetelmän avulla koottu yhteen teräsrunkoon.
- Timantti, joka on tunnetusti kovin materiaali, pystyy hiomaan kaikkia muita materiaaleja.
- Timantit ovat kovia ja lujia.....ne kestävät ja kestävät.
- Timantit ovat monipuolisimpia ja tehokkaimpia hionta-aineita.
- Timantit ovat aggressiivisimpia ja nopeimpia hiontamateriaaleja ilman esilämmitystä.
- Timantteja käytettäessä ei tarvita mitään tahrivaa öljyä tai hiontaneustetta.
- Timanttihiontamateriaalia on saatavana karkeasta laadusta erikoishienoon laatuun asti.

Käyttöohjeet ammattimaiseen kokkiveitsien teroittamiseen

- Kaksi vaihetta: erillinen hionta ja kiillotus paremman sekä kestävämmän teroitustuloksen saavuttamiseksi.
- 100 %:n timantit, jotka ovat kovinta käytettävissä olevaa materiaalia, teroittavat nopeammin kuin mikään muu materiaali ja saavat aikaan äärettömän terävän terän ilman, että terää tarvitsee lämmittää.
- Kiinteät kulmat jo alusta alkaen, jottei sinun tarvitsisi arvailla oikeaa asentoa.
- C-460 hioo koko veitsenterän kahvasta kärkeen asti.
- Luotettava käyttää myös laatuveitsiin (merkkiveitsiin).
- Helppo käyttö sekä oikea- että vasenkätiselle.



Suora veitsenterä

Suorareunaiset veitset teroitetaan osa osalta kahdessa eri vaiheessa. Kummassakin vaiheessa käytetään eri kulmia molemminpuolisen hionnan aikaansaamiseksi. Tämä luo terävemmän veitsen, joka säilyttää terävyytensä pitempään.

1. Vie ensin veitsi alas koloon 1 kahva kiinni koneeseen.
2. Pidä veistä suorana niin, ettei se nojaa pyörään.
3. Vedä veistä itseäsi kohti, ja muista, että veitsen kärki kaartuu ylöspäin samalla kun se kapenee. Tällöin veitsen kahvaa on kallistettava hieman ylöspäin, jotta koko terä tulisi teroitetuksi kärkeen asti.
4. Toista kohdat 1–3 muutaman kerran, kunnes huomaat, että veitsi on tullut teräväksi (noin 6 kertaa, jos veitsi on kulunut normaalisti).
5. Siirry sitten koloon 2 ja toista sama muutaman kerran. Älä unohda pitää veistä suoraan kohti pyöräparia. Älä kallista sitä kohti oikeanpuoleista sivuseinämaa.
6. Kun kaikki on valmista, veitsi pitää huuhdella hiontapölystä ennen sen käyttöä.

Molemminpuolinen hionta on voimakkaampi ja säilyttää veitsen terävänä pitempään kuin vanhalla hiontatekniikalla.

Sahalaitaiset veitset

Sahalaitaiset veitset teroitetaan kolossa 2, jossa timantit ovat erityisen muotoisia ja erikokoisia, jotta voitaisiin oikaista koloille kulunut veitsenterä ilman, että terästä kulutettaisiin liikaa. Teroitetut veitset leikkaavat helpommin ja jättävät kauniimman leikkausjäljen leikattavaan materiaaliin pienemmällä painamisella.

1. Teroita veitsi samalla tavalla kuin suorat veitsenterät, vaikkakin tällä kertaa ainoastaan kolossa 2. Näille veitsille voidaan tehdä ainoastaan uloimman veitsenterän kiillotus.
2. Huuhtelee veitsi sen jälkeen.

Laite suoristaa ja teroittaa sahalaitaisten veitsien vahingoittuneita tai taipuneita ”hampaita”. Täten luodaan partaterän terävyyttä vastaava terä sahalaidan uloimmalle kaarelle.

SVERIGE

- ORDER** Tel: 0247/444 44 Fax: 0247/445 55
E-post: order@clasohlson.se
- KUNDTJÄNST** Tel: 0247/445 00 Fax: 0247/445 09
E-post: kundtjanst@clasohlson.se
- ÖVRIGT** Tel vxl: 0247/444 00 Fax kontor: 0247/444 25
- INTERNET** www.clasohlson.se
- BREV** Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

NORGE

- ORDRE** Tel: 23 21 40 00 Fax: 23 21 40 80
E-post: ordre@clasohlson.no
- KUNDETJENESTE** Tel: 23 21 40 29 Fax: 23 21 40 80
E-post: kundtjenesten@clasohlson.no
- ØVRIG** Tel: 23 21 40 05 Fax: 23 21 40 80
- INTERNET** www.clasohlson.no
- POST** Clas Ohlson AS, Postboks 485 sentrum,
0105 OSLO

SUOMI

- ASIAKASPALVELU** Puh: 020 111 2222 Faksi: 020 111 2221
Sähköposti: info@clasohlson.fi
- INTERNET** www.clasohlson.fi
- OSOITE** Clas Ohlson Oy, Yrjönkatu 23 A, 00100 HELSINKI

CLAS OHLSON