

PREMIUM CHEF SHARK

ΑΚΟΝΙΣΤΗΡΙ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΚΑΙ ΨΑΛΙΔΙΩΝ PREMIUM CHEF SHARK

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Προσοχή:

1. Κρατήστε τα δάκτυλα και τους αντίχειρές σας, μακριά από τις υποδοχές ακονίσματος για την αποφυγή τραυματισμού.

2. Καθαρίζετε πάντα το ακονιστήριο μετά τη χρήση. Καθαρίστε με ένα στεγνό πανί ή μια μαλακή βούρτσα. Μην ξεπλένεται με νερό. Αποθηκεύετε μέσα σε συρτάρι ή ντουλάπι.

Άνετη και ασφαλής χειρολαβή.

Δυο ρυθμιζόμενες υποδοχές χειροκίνητου ακονίσματος. Το απλό κουμπί ρύθμισης, σας επιτρέπει να οξύνετε σε ένα ευρύ φάσμα γωνιών (14 μοίρες/πλευρά έως 24 μοίρες/πλευρά).

Καρβίδιο κεραμικό.

Αντιολισθητική λαστιχένια βάση.

Ειδικός άξονας λείανσης για ψαλίδια και ακονιστήρια.

Πίνακας αναφοράς για τη ρύθμιση των γωνιών ακονίσματος των διαφόρων μαχαιριών.

Μαχαίρια φιλέτων = 16'	Μαχαίρια κουζίνας (ασιατικά) = 16'	Μαχαίρια κουζίνας (Αμερικάνικα / ευρωπαϊκά) = 20'	Μαχαίρια τσέπης = 20'
Μαχαίρια κυνηγιού = 22'	Μαχαίρια τακτικής = 20'	Ψαλίδια	

Οδηγίες Ακονίσματος για ίσιες λεπίδες :

Υπάρχουν 2 ρυθμιζόμενες υποδοχές. Η υποδοχή ακονίσματος COARSE, διαθέτει λεπίδα από καρβίδιο βολφραμίου, που χρησιμοποιείται για να ακονίζει γρήγορα τα στομωμένα ή κατεστραμμένα μαχαίρια. Η υποδοχή FINE, διαθέτει κεραμική λεπίδα για το φινιρίσμα της κόψης του μαχαιριού και το καθημερινό ελαφρύ ακόνισμα και τη συντήρηση, ενός ήδη κοφτερού μαχαιριού.

Πρόταση:

Για καλύτερα αποτελέσματα και για να διατηρήσετε το μαχαίρι σε καλή κατάσταση, χρησιμοποιήστε πρώτα την υποδοχή COARSE για να ακονίσετε γρήγορα το μαχαίρι, πριν προχωρήσετε με την υποδοχή FINE, για να αφαιρέσετε τα περιττά γρέζια και επίσης για να διατηρήσετε τις ακμές των ήδη κοφτερών μαχαιριών.

Βήμα 1:

Ρυθμίστε τη γωνία ακονίσματος, πιέζοντας προς τα κάτω το πάνω μέρος του κουμπιού ρύθμισης και στρέφοντάς το στην επιθυμητή γωνία. Εάν δεν γνωρίζετε, ο πίνακας γωνιών σε αυτό το εγχειρίδιο θα σας βοηθήσει.

Βήμα 2:

Τοποθετήστε το PREMIUM CHEF SHARK πάνω σε μια επίπεδη, σταθερή επιφάνεια και βάλτε το μαχαίρι στη σωστή υποδοχή ακονίσματος.

Βήμα 3:

Με την λεπίδα του μαχαιριού πλήρως τοποθετημένη στην υποδοχή, γείρετε την άκρη της λεπίδας ελαφρώς προς τα κάτω και τραβήξτε τη λεπίδα μέσα από την υποδοχή από τη βάση προς την άκρη, χρησιμοποιώντας μια ομαλή, συνεχή κίνηση και με μέτρια, καθοδική πίεση. Εάν η λεπίδα καμπυλώνει στην άκρη, σηκώστε τη λαβή του μαχαιριού καθώς πλησιάζετε σε αυτό το τμήμα της λεπίδας, για να ακονίσετε μέχρι την άκρη.

Βήμα 4:

Συνεχίστε να περνάτε τη λεπίδα του μαχαιριού μέσα από την υποδοχή από τη βάση προς την άκρη (ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ποτέ μπρος-πίσω), περίπου 8-10 φορές, μέχρι να είναι κοφτερή. Ο αριθμός των φορών εξαρτάται, από την κοφτερότητα ή την κατάσταση του μαχαιριού. Εάν είναι απαραίτητο, επαναλάβετε το Βήμα 4 μέχρι η λεπίδα να είναι κοφτερή.

Οδηγίες ακονίσματος ψαλιδιών

Η υποδοχή ψαλιδιού, διαθέτει κεραμικές λεπίδες για το ακόνισμα του ψαλιδιού.

Απομακρύνετε τα γρέζια και γυαλίστε τις λεπίδες για να διατηρήσετε το ψαλίδι κοφτερό.

1. Τοποθετήστε το ακονιστήρι σε μια επίπεδη επιφάνεια.
2. Κρατήστε το ακονιστήρι με το ένα χέρι και το ψαλίδι με το άλλο. Τοποθετήστε τις λεπίδες του ψαλιδιού στις υποδοχές εκατέρωθεν της κεραμικής ράβδου και σπρώξτε το ψαλίδι προς τα εμπρός. Στη συνέχεια κλείστε το ψαλίδι, επαναλάβετε περίπου 8-10 φορές.