

# Chef'sChoice

## Ruční brusič nožů Chef's pro Choice® Pronto® Diamond Hone, Model 464



### NÁVOD K OBSLUZE

Brusič nožů Pronto® Diamond Hone® je vyroben firmou Chef's Choice, což je světový lídr v oblasti špičkových technologií týkajících se broušení nožů. Jedná se o mimořádně rychlý ruční brusič, díky kterému budou všechny Vaše nože ideálně ostří. Ostří broušené v tomto přístroji bude mít řadu velice drobných „zoubků“, které zjednoduší krájení, např. vláknité struktury potravin jako je maso. Ostří je po použití Pronto® odolné, proto je lze rychle nabrousit pokaždé, kdy nastane potřeba. Budete mile překvapeni, když uvidíte, jak jednoduše se bruska Pronto® používá a jaký je výsledný efekt broušení.

Přečtěte si prosím pozorně následující návod k obsluze.

### POPIS BRUSKY PRONTO®

Bruska je vybavena ekonomickou, protisklizovou, příjemnou na dotek rukojetí, která je tvarovaná tak, aby umožnila pohodlné a bezpečné uchopení.

Bruska má dva otvory (stupně):

- první stupeň - diamantové kotouče vytvářejí a zdokonalují základní hrany ostří,
- druhý stupeň – ultra jemné diamantové kotouče dotváří hrany ostří řadou velice drobných „zoubků“, leští ostří.

V obou těchto krocích - ve stupni 1. i 2. - se obě hrany nože ostří současně a rovnoměrně. Orien-tace disků umožňuje ostření po celé délce hrany.

Malé protisklizové nožky ve spodní části brusky přispívají k její stabilitě na suchém a čistém povrchu.

### POUŽÍVÁNÍ BRUSKY PRONTO®

**POZNÁMKA:** Před broušením musí být nož vždy zcela čistý!!!

Základ hrany je formován v 1. otvoru (1. stupeň) současně z obou stran, kdy se vybrousí úhel 20 ° z každé strany nože, což v součtu dá 40 °. Ve 2. otvoru (2. stupeň) se vytvoří druhá hrana ostří nože, čímž se prodlouží provozní životnost. Vždy používejte brusku v uvedeném pořadí - stupně 1. a následně stupeň 2.

**Bezpečnostní pokyny:** Držte rukojeť levou rukou a ujistěte se, že Vaše prsty i palec jsou v bezpečné vzdálenosti od broušících otvorů.

### 1. STUPEŇ

Položte brusku na pracovní plochu a uchopte ji levou rukou za rukojeť. Vložte čepel nože do otvoru č. 1. Zatlačte na čepel nože směrem dolů tak, aby hrana byla v kontaktu s oběma diamantovými kotouči a zatáhnete čepel k sobě a zpět, jako byste řezali. Pro optimální výsledek udržujte čepel nože uprostřed drážky, vyhněte se tření o stěny drážky a dostatečně tlačte na nož. Pozorně poslouchejte a ujistěte se, že se disky při pohybu čepel otáčejí.

Není-li Váš nož před broušením velmi tupý, postačí pouhých 10 či méně tahů při broušení v 1.



Obrázek 1.

stupni (střídavě vzad a vpřed a při doporučeném tlaku seshora na nůž) a nůž bude velmi ostrý.

Pokud je nůž před broušením velmi tupý, bude nutné provést 20 i více tahů ( dozadu a dopředu) tak, abyste dosáhli opět prvotního nabroušení. Před ukončením 1. stupně zkontrolujte ostrost nože pomocí kousku papíru. Papír by měl být přetřiznout lehce, ovšem s mírným třením.

### 2. STUPEŇ

Pokud je nůž správně nabroušen v 1. stupni, postačí pouze 2-3 tahy (vzad a vpřed) pro dobroušeni ve 2. stupni a vytvoření druhé hrany ostří pro maximální ostrost. Můžete ostrost opět vyzkoušet na kousku papíru, který by v této chvíli měl jít přetřiznout snadno a lehce. Pro optimální výsledek udržujte čepel nože uprostřed drážky. Ujistěte se, že se disky při pohybu čepel otáčejí.

### PŘEBROUŠENÍ HRANY OSTŘÍ NOŽE

Postupujte stejně jako u 2. stupně. Postačí 2-3 tahy při doporučeném tlaku seshora na nůž. Poslouchejte, zda se disky při pohybu čepel otáčejí. Otestujte ostrost nože, jak je popsáno výše a pokud je to nutné, můžete ještě jednou provést 4 tahy (vzad a vpřed) v otvoru č. 1 a následně 2-3 krát v otvoru č. 2. Všeobecně postačí pouze přebroušení v 2. stupni.

### VLNITÉ OSTŘÍ

Vlnité ostří je doporučeno brousit v otvoru č. 2. Udržujte čepel nože uprostřed drážky a proveďte 5 tahů (vzad a vpřed) s odpovídajícím tlakem seshora na nůž. Poté vyzkoušejte ostrost čepel,



Obrázek 2.

a pokud je to nutné, proveďte dalších 5 tahů a znovu zkontrolujte ostrost nože.

Pokud byla čepel nože velmi tupá, proveďte nejprve 2 tahy v otvoru č. 1 a poté přibližně 5 tahů v otvoru č. 2. Nože s vlnitým ostřím nikdy nebudou tak ostré a nebudou tak hladce trout, jako nože s rovnou čepelí.

**Pozor:** Nikdy nedělejte příliš mnoho tahů v otvoru č. 1, došlo by k přílišnému zbroušení vlnitého ostří nože.

### ASIJSKÉ NOŽE

Bruska Pronto® je určena pro nože s úhlem 20°, ovšem je možné nabrousit i čepel asijských nožů, např. nůž Santoku, který je běžně broušen na 15°. Nicméně, pro optimální výsledek doporučujeme použít brusku Chef's Choice®1520, která je speciálně vyrobena pro broušení asijských nožů.

Nikdy v brusce Pronto® neostřete asijské nože Kataba! Bruska Pronto® brousí zároveň obě strany čepel nože, kdežto nože pro přípravu Sashimi mají výbrus pouze z jedné strany čepel. Na tyto nože doporučujeme použít již dříve zmiňovanou elektrickou brusku Chef's Choice®1520.

### KERAMICKÉ NOŽE

Bruska Pronto® není vhodná pro broušení keramických nožů.

### KAPESNÍ NOŽE

Brusku Pronto® nepoužívejte pro broušení kapesních nožů. Firma EdgeCraft® vyrábí speciální elektrické a mechanické brusky na tyto nože.



Obrázek 3.

### TEST OSTROTI A REZNYCH

Pro kontrolu kvality ostří nože ukažte na roh a opatrně přetřizte papír bezpečně vzdálenosti od prstů lehce přetřizne papír, aniž by s následně zkuste rozkrojit lehce projít slupkou a celé r potřebu užití hrubé síly hned r

### ÚDRŽBA

Plášť brusky je doporučeně očištěn hadříkem.

Pravidelně vyklepávat (na utěrku nebo kousek papíru) kovový prach.

Nepoužívat olej ani jiné kapesní brusky.