

Chef'sChoice® diamant-slijpstaal

Het diamant-slijpstaal van Chef'sChoice® heeft een coating van 100% ultrafijne diamantkristallen die zachtjes de messnede wetten, terwijl de snede tegelijkertijd wordt geslepen. Het aantal diamantkristallen en hun grootte werden zorgvuldig afgesteld om de relatieve hoeveelheid wetten en rechtmaken van de snede, dat zich voordoet als het diamant-slijpstaal juist wordt gebruikt, te optimaliseren. Traditionele slijpstalen wetten niet, maar maken de snede alleen maar rechter.

Goed geslepen sneden worden onder de druk van het snijden botter omdat de snede omgebogen wordt. Uiteindelijk buigt de snede om zichzelf heen en wanneer dit gebeurt, kan de snede niet rechtgemaakt of geslepen worden met traditionele slijpstalen. Als de messnede vaak met een slijpstaal wordt geslepen bij frequent gebruik van het mes, om de paar minuten bij normaal snijden, kan een vrij groot gedeelte van de gebogen snede langs de bladlengte opnieuw worden rechtgemaakt met traditionele slijpstalen. Omdat snijden echter op een willekeurige manier gebeurt, worden de sneden meer of minder gebogen op verschillende plaatsen langs de messnede. Op een bepaald punt of op sommige plaatsen langs het lemmet, kan de snede als gevolg van veelvuldig gebruik afbreken. Op andere plaatsen gebeurt het vaak dat de snede te zeer ombuigt en niet meer opnieuw recht kan worden gemaakt. Als dit zich voordoet is het noodzakelijk om de snede lichtjes te wetten zodat de plaatsen langs de snede die gebroken zijn of zodanig omgebogen zijn dat ze niet meer rechtgemaakt kunnen worden, kunnen worden geslepen. Het diamant-slijpstaal van Chef'sChoice® is ontworpen om een optimale hoeveelheid wetten toe te voegen aan de behandeling met een traditioneel slijpstaal.

Het juiste gebruik van het slijpstaal van Chef'sChoice®

WAARSCHUWING: Gebruik het diamant-slijpstaal alleen voor de messnede. Als het slijpstaal per ongeluk tegen andere gedeelten van het lemmet of de krop komt, zal het gepolijste oppervlak krassen.

Omdat u gewoonlijk niet weet onder welke hoek een mes voordien werd geslepen en omdat het moeilijk is om met de hand de hoek te controleren waaronder het slijpstaal wordt gebruikt, adviseren wij verschillende strijkprocedures. Kies de procedure die u het best ligt en neem daarbij uw ervaring en vaardigheid bij het gebruiken van slijpstalen in overweging.

Succesvol een slijpstaal gebruiken hangt af van drie belangrijke uitgangspunten: (1) een goede, gelijkmatige en comfortabele strijkprocedure ontwikkelen; (2) de juiste hoek tussen de messnede en het slijpstaal aannemen; en (3) uitsluitend lichte druk uitoefenen op de messnede als het met een slijpstaal wordt geslepen.

N. B.: Uitsluitend met de ovaalvormige oppervlakken van het slijpstaal slijpen. Niet de scherpe hoeken gebruiken waar de ovaalvormige oppervlakken elkaar raken.

Strijkprocedures

De ervaren chefkok of slager kan het diamant-slijpstaal van Chef'sChoice® gebruiken volgens dezelfde procedures die hij gewoonlijk gebruikt bij het slijpen met traditionele slijpstalen. Voor het slijpen van de messnede worden gewoonlijk één van de volgende strijkmethoden gebruikt.

Alleen de uiterst ervaren gebruiker zou kunnen proberen om Methode C te gebruiken. Omdat deze methode ervaring en training vereist, en omdat de geslepen snede in de richting van de hand wordt bewogen, kan deze methode gevaarlijk zijn, en mag ze niet worden gebruikt door personen die geen ervaring hebben.

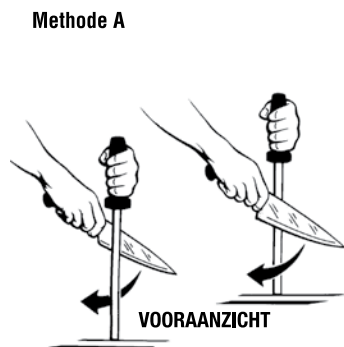
Personen die minder ervaring hebben zouden strijkmethoden A, B of D moeten gebruiken waarbij de messnede niet beweegt in de richting van uw hand die het slijpstaal vasthoudt. In Methode A kan het slijpstaal, dat verticaal wordt vastgehouden tegen een niet-slijpend oppervlak of een handdoek die op een tafel ligt, worden gedrukt en gestabiliseerd. De messnede wordt met uw andere hand langs het slijpstaal bewogen terwijl het lemmet naar u toe getrokken wordt zoals afgebeeld. Methode B is ook een relatief veilige methode. Ongeacht de gebruikte methode dienen afwisselende strijkbewegingen aan beide kanten van de snede te worden gemaakt om een scherpere en gebalanceerde snede te creëren.

Methode D is heel gemakkelijk en meer comfortabel voor diegenen die minder ervaring hebben. Het werkt wat langzamer maar veiliger. Bij deze methode wordt het mes stil gehouden terwijl het slijpstaal van Chef'sChoice® langs en over de snede wordt bewogen.

Deze methode heeft net zoals Methode B het voordeel dat u met het slijpstaal strijkbewegingen maakt langs en weg van de messnede - dus niet in de richting van de messnede. Dit creëert een betere snede.

Om optimaal te slijpen met een van deze methoden moet er een relatieve beweging bestaan tussen de messnede en het slijpstaal, zodat het slijpstaal langs de snede beweegt en tegelijkertijd over de snede beweegt. Dit is het geval ongeacht of u met het mes of het slijpstaal strijkbewegingen maakt.

Gebruik uitsluitend lichte druk met het slijpstaal op de messnede. Buitenmatige druk kan teveel metaal verwijderen, de messnede beschadigen, en het moeilijker maken om een consistente snede te behouden.



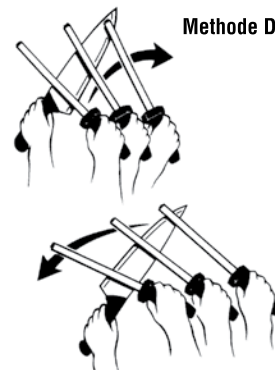
Methode A – Strijkbewegingen in de richting van de snede



Methode B – Strijkbewegingen wég van de snede



Methode C – **OPGELET!**
 Strijkbewegingen in de richting van een stilstaande hand kunnen gevaarlijk zijn. **UITSLUITEND** voor professionelen



Strijkbewegingen volgens Methode D – Een veiligere methode Strijkbewegingen wég van de snede

Controle van de slijphoek

Het vraagt oefening om tegelijkertijd de slijphoek onder controle te houden terwijl u de snede heen- en weer strijkt langs en over het slijpstaal zoals hierboven wordt beschreven.

Omdat de hoek van de messnede van messen erg varieert van merk tot merk en soms zelfs tussen de lemmeten die afkomstig zijn van dezelfde fabrikant, moet de juiste slijphoek voor ieder lemmeet profondervindelijk worden bepaald.

Begin te slijpen met een hoek van ongeveer 20°, wat een erg kleine hoek is. (zie afbeelding hierboven). Een hoek van 45° (de helft van een loodrechte hoek) is te groot. Als u zich een hoek van 45° kunt voorstellen en deze daarna in de helft snijdt hebt u 22½°. Dat is ongeveer de juiste hoek om mee van start te gaan. Stop met slijpen na een paar strijkbewegingen en inspecteer de snede om te zien of uw slijpmarkeringen voornamelijk langs de snede liggen of langs de schouder van de snede.

De controle die u heeft over de slijphoek bepaalt hoe succesvol u bent

Als u alleen maar langs de snede strijkt zoals in **E** hierboven, dient u de slijphoek enigszins te verkleinen tot u zowel langs de schuine kant als de snede strijkt, zoals in **G**. Als u tegen de schouder strijkt, zoals in **F** hierboven, vergroot u de hoek tot u tegelijkertijd de snede en de schuine kant raakt.

Het is belangrijk dat u bij iedere strijkbeweging de hoek relatief consistent houdt. Dit klinkt moeilijk, maar als u meer ervaring krijgt wordt het makkelijker. U kunt niet een té kleine hoek gebruiken omdat u dan niet de snede slijpt en omdat u dan per ongeluk de zijkant van

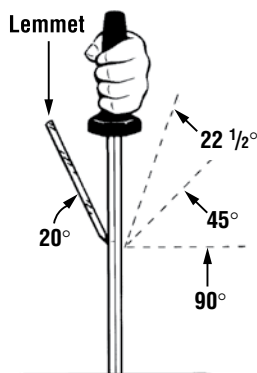
uw lemmeet kan krassen. U kunt beter een enigszins te grote hoek gebruiken om in ieder geval te verzekeren dat u de snede zelf slijpt.

Als u niet zeker bent van de juiste hoek, neem dan een markeerpenn en kleur de schuine kanten langs beide zijden van de snede. Nadat u met een paar strijkbewegingen hebt geslepen, kunt u snel zien waar het slijpstaal geslepen heeft omdat de inktmarkeringen zijn verwijderd. Als de slijpmarkeringen niet in contact komen met de snede of de schuine kanten, dient u de hoek enigszins te vergroten. Als u de markeringen alleen ziet aan de uiterste rand van de snede en niet op de schuine kant, dient u de hoek zodanig te verkleinen totdat er lichte strijkbewegingen op de schuine kant voorkomen die zich uitbreiden tot de snede zelf. Blijf het slijpstaal gebruiken tot de snede is geslepen. Met ervaring zult u de snede kunnen naslijpen met slechts een paar strijkbewegingen aan iedere kant van de snede.

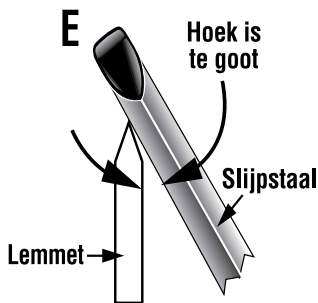
Denk eraan om alleen maar lichte druk uit te oefenen met het slijpstaal op de messnede.

Slijpen met een slijpstaal gaat snel als u ervaring heeft. Het is een makkelijke manier om te slijpen als u werkt in een afgelegen situatie. Denk eraan dat u regelmatig moet slijpen om de snede in goede conditie te houden.

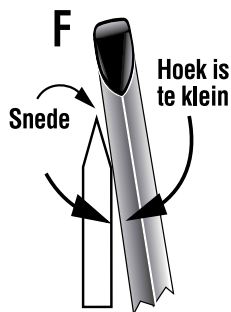
Wij adviseren u om regelmatig al uw messen met een van onze professionele elektrische slijpmachines van Chef'sChoice® te slijpen. Deze herstellen uw sneden zodat ze er perfect uitzien - beter dan nieuw - en creëren nieuwe sneden die beter zijn dan u door traditionele slijpdiensten kunt verkrijgen. De elektrische slijpmachines van Chef'sChoice® slijpen tot een ongelooflijke scherpte wordt bereikt waarbij een minimum aan metaal wordt verwijderd, wat de levensduur van al uw fijne messen verlengt. Ieder van hen is een multistap-slijper die meervoudig schuin aflopende sneden creëert die uiterst scherp zijn en langer scherp zullen blijven.



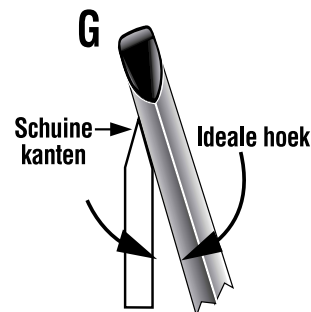
Een gemakkelijke manier om hoeken in te schatten
 Start met ongeveer 20°



Het slijpstaal rust op de snede en kan de snede beschadigen



Slijpstaal rust op de schouder
 Sneide is niet geslepen



De slijphoek stemt nauw overeen met de hoek van de schuine kant