

ZWILLING® V-Edge



GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTIONS



Voor uw veiligheid	4 – 5
Eigenschappen	6 – 7
Overzicht	8
Voor het eerste gebruik	9
Vervangen van de slijpstenen en aanpassen slijphoek	10 – 11
Slijpen - basis	12
Slijpen - instructies	13 – 14
Slijpen voor gevorderden	15 – 16
Reinigen	17
Milieuvriendelijk sorteren van afval	18

Pour votre sécurité	20 – 21
Caractéristiques	22 – 23
Aperçu	24
Avant la première utilisation	25
Remplacer les adaptateurs d'angle et bandes d'aiguisage	26 – 27
Affûtage — Connaissances de base	28
Affûtage — Instructions	29 – 30
Affûtage étendu	31 – 32
Nettoyage	33
Mise au rebut et élimination écologique	34

Voor uw veiligheid



Belangrijke informatie voor uw veiligheid heeft speciale labels. Gelieve deze informatie grondig te lezen om ongelukken, verwondingen en schade te voorkomen:



WAARSCHUWING!

Bevat informatie die, indien niet gevolgd, kan leiden tot verwondingen of sterfte.



OPGELET!

Bevat informatie die, indien niet gevolgd, kan leiden tot schade van het voorwerp.



BELANGRIJK:

Benadrukt nuttige tips en informatie.

We willen dat de ZWILLING V-Edge uw keukenmessen jarenlang scherp houdt. Gelieve deze gebruiksaanwijzing grondig te lezen vooraleer u de V-Edge gebruikt. Het niet lezen en naleven van deze handleiding kan leiden tot verwondingen of schade waarvoor wij niet aansprakelijk kunnen gesteld worden.



BELANGRIJK:

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Indien u de V-Edge aan derden geeft, gelieve dan ook deze handleiding mee te geven.

Het niet doornemen van deze handleiding kan leiden tot verwondingen of schade aan uw apparaten of messen.



OPGELET!

De messen moeten steeds voorzichtig door de centrale gleuf gehaald worden. Contact met de plastic behulzing kan leiden tot krassen op het lemmet of de plastic behulzing.

Kinderen en andere specifieke groepen van mensen

Voor bepaalde groepen van mensen geldt een verhoogd risico op verwondingen:

Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen.

Dit toestel mag door mensen met beperkte fysieke, motorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis alleen onder streng toezicht gebruikt worden of nadat ze voldoende onderricht zijn over het veilig gebruik of nadat ze voldoende geïnformeerd zijn over de mogelijke risico's.

Onderhoud en reiniging van het toestel mag niet door kinderen uitgevoerd worden. Hou verpakkingsmateriaal uit het bereik van kinderen, omwille van gevaar voor verstikking.

Na gebruik, het toestel steeds buiten het bereik van kinderen opbergen. Dit toestel is geen speelgoed.

Als u een defect ontdekt

Een defect toestel kan leiden tot schade of verwondingen: als u schade ontdekt, gelieve de winkel van aankoop of klantendienst van de fabrikant of een gekwalificeerd persoon onmiddellijk te contacteren. Gebruik nooit een defect toestel of defecte accessoires.

Probeer het toestel niet zelf te repareren.



WAARSCHUWING!

Hou de V-Edge omhulzing steeds stevig vast wanneer u het toestel gebruikt. Uw vingers moeten zich steeds naast de centrale gleuf bevinden - nooit ervoor of erachter - om verwondingen te voorkomen.

Hoe en waarvoor kan dit toestel gebruikt worden

De V-Edge kan alleen gebruikt worden voor het slijpen van standaard huishoudmessen. Meer informatie over het juiste gebruik kan u verder in deze handleiding terugvinden bij "Slijpen - Instructies". Verkeerd gebruik van dit slijptestel kan leiden tot verwondingen.

Gebruik enkel accessoires die bijgeleverd of herbesteld werden met dit toestel. Gebruik dit toestel niet in plaatsen waar het is blootgesteld aan de weersomstandigheden. Voorzie voldoende plaats voor het toestel wanneer u het plaatst.

ZWILLING V-Edge

Eigenschappen



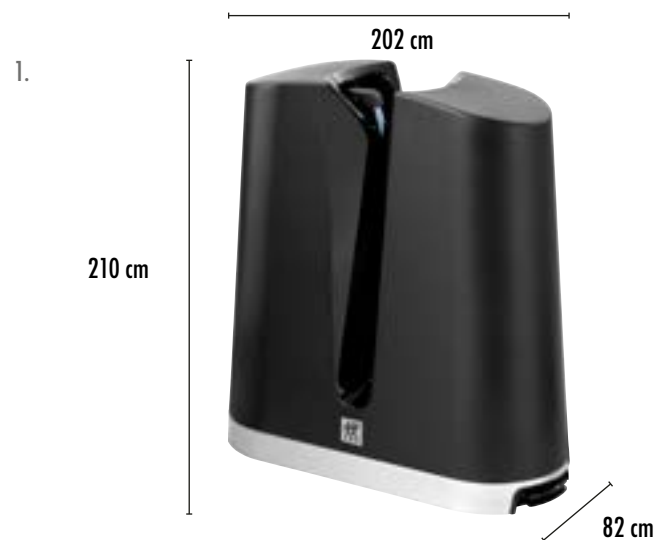
De ZWILLING V-Edge slijpt snel, gemakkelijk en moeiteloos Europese en Japanse messen op professioneel niveau, vergelijkbaar met slijpen met een slijpsteen, zowel qua kwaliteit van het slijpen als qua scherppte. Messen met gekartelde snijrand kunnen niet geslepen worden met de V-Edge.

De V-Edge combineert de voordelen van traditionele doortrekslijpers en slijpstenen, nl. het gebruiksgemak met het snel bereiken van een uitstekend resultaat. De keramische slijpstenen in V-vorm slijpen het lemmet gelijkmatig over de volledige lengte zonder risico op beschadiging van het lemmet.

- Uitstekende en betrouwbare slijpresultaten
- Behoudt de juiste hoek over het volledige snijvlak
- Slijpstaven met verschillende korrel beschikbaar
- Gemakkelijk in gebruik
- Voor Europese en Japanse lemmeten (uitgezonderd deze met gekartelende snijrand)
- Verwisselbare slijphoekadapter voor Europese en Japanse lemmeten
- Plaatsbesparende opbergruimte voor slijphoekadaptors die niet in gebruik zijn



Overzicht



2. Slijphoekadapter

- (A) Europese messen
- (B) Japanse messen

3. (Keramische) slijpstaven

Blauw: korrel ~ F 150 (grof slijpen)

Groen: korrel ~ F 360 (medium/fijn slijpen)

Zowel de blauwe als de groene slijpstaven kunnen gebruikt worden in beide slijphoekadapters.

Voor het eerste gebruik



1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen
2. Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg of hou het bij om uw V-Edge later in op te bergen.
3. Kijk na of het geleverde product volledig (zie Fig. 1. – 3.) en intact is.



OPGELET!

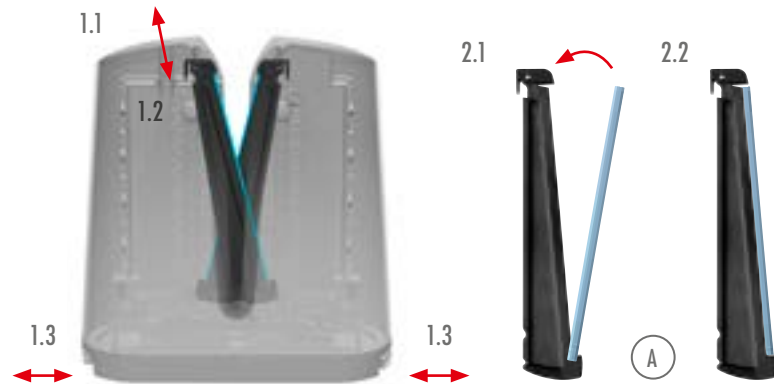
Gebruik het product niet als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn. Neem onmiddellijk contact met de winkel van aankoop.

Het toestel klaarmaken voor gebruik

Plaats de V-Edge op een vlak, gelijk oppervlak. Dit oppervlak moet proper, droog en hitte- en vetbestendig zijn.

De slijpstaven en slijphoekadapters verwisselen

De verschillende slijpstaven passen in beide slijphoekadapters. Gebruik de correcte adapter voor het type mes, afhankelijk van of u een Europees of Japans mes gaat slijpen. Kies de correcte slijpstaaf afhankelijk van of het mes enkel wat aangescherpt moet worden of echt al bot is. Hoe botter het mes is, hoe groffer de korrel van de slijpstaaf moet zijn. Denk eraan dat keramiek breekbaar is en voorzichtig behandeld moet worden.



- De slijphoekadapter verwijderen of verwisselen:
Gewoon uittrekken langs boven (zie Fig. 1.1).
- De slijpstaaf/korrel aanpassen:
Open het kapje, steek de gewenste slijpstaaf in, sluit het kapje (zie Fig. 2.1 – 2.2).
- Slijphoekadapter installeren: Duw naar beneden langs de geleider tot u een hoorbare klik hoort en de adapter duidelijk op zijn plek klikt (zie Fig. 1.2).
- Lichte druk met uw vinger volstaat om de adapter op zijn plaats in de behuizing te duwen.
- Opslag: de ongebruikte adapter (A of B) kan opgeslagen worden in de onderkant van de V-Edge om plaats te besparen (zie Fig. 1.3).



! OPGELET!

Keramiek kan breken als het valt of wanneer er ergens mee tegenaan gestoten wordt.

Verwisselbare slijphoekadapters voor Europese en Japanse messen

Verwisselbare slijphoekadapters voor Europese en Japanse messen zijn verkrijgbaar.

De ongebruikte adapter kan handig opgeborgen worden in de onderkant van de V-Edge om plaats te besparen.

Europese messen

Bijvoorbeeld: ZWILLING schilmesje, ZWILLING Compact koksmes, ZWILLING vleesmes, ZWILLING koksmes.
Exclusief gekartelde messen.



Japanse messen

Bijvoorbeeld: ZWILLING Santoku, ZWILLING Nakiri, en alle Miyabi messen.
Exclusief gekartelde messen.

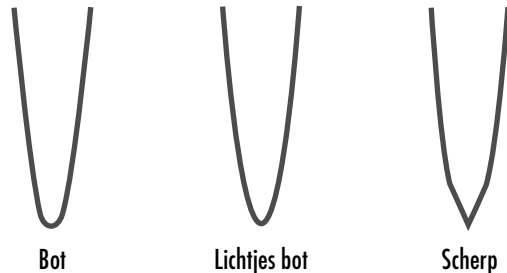


Slijpen – basis

Elk roestvrijstalen mes wordt onvermijdelijk bot na verloop van tijd en zal dan geslepen moeten worden. De snelheid waarmee een mes bot wordt, hangt af van de omstandigheden, zoals wat er precies gesneden wordt en welke soort snijplank u gebruikt.

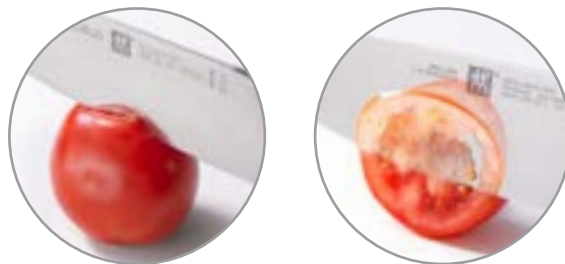
Wanneer is een mes bot?

Professionelen noemen een mes bot wanneer het snijoppervlak afgerond is en er niet langer een merkbare wig langs de rand loopt. Botte messen kunnen niet meer efficiënt gescherpt worden met een aanzetstaal. Deze messen moeten opnieuw slepen worden. Dit omvat meestal het verwijderen van materiaal aan beide zijden van het lemmet om een nieuwe fijne snijrand te creëren.



Hoe kan ik zien of mijn mes geslepen moet worden?

Met de tomatentest. Dit is een standaardtest om de scherpheid van een mes te bepalen. Wanneer u zonder moeite een rijpe tomaat kan snijden zonder de tomaat te pletten, is het mes nog altijd voldoende scherp.



Bot mes

Scherp mes

Slijpen - instructies



De V-Edge verwijdert materiaal van het mes afhankelijk van de gebruikte slijphoekadapter. Wanneer het mes heel bot is, gebruikt u een slijpstaaf met groffe korrel. Voor messen die een beetje bot zijn, gebruikt u een slijpstaaf met fijnere korrel. Hoe fijner de korrel, hoe minder materiaal verwijderd wordt.

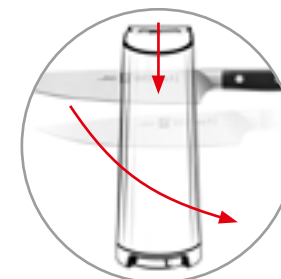
1. Plaats de V-Edge op een vlak oppervlak.
2. Kies de juiste adapter en slijpstaaf.
3. Houd de V-Edge vast met een hand en het mes met de andere hand.



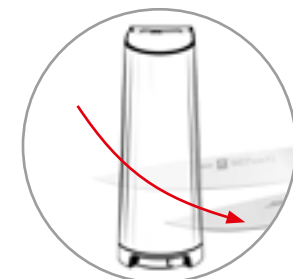
OPGELET!

Trek door het midden om schade aan het mes te voorkomen.

4. Houd het mes horizontaal en trek het neerwaarts naar u toe in een hoek van ongeveer 45°.
5. Herhaal stap 4 meerdere keren.
(Afhankelijk van de initiële toestand van het mes en de gebruikte slijpstaaf).
6. Verander indien gewenst naar een fijnere slijpstaaf voor betere resultaten. Of schakel over naar een groffere slijpstaaf als er meer materiaal verwijderd moet worden.



Stap 1



Stap 2



BELANGRIJK:

Messen met een gekartelde rand kunnen niet geslepen worden met de V-Edge.

Slijpen - instructies

Slijp geen messen op de volgende manieren:



Hoe kijk ik na of het mes nu scherp is?

De beste manier is de tomatentest. Zie pagina 12 voor details.



BELANGRIJK:

Wanneer u klaar bent met het mes te slijpen, spoel het dan onder lopend water af om stof van het slijpen te verwijderen.

Als u na verloop van tijd geen merkbaar verschil ziet, dan is de hoek van het lemmet significant groter dan die van de gebruikte slijphoekadapter. Dit wil zeggen dat er een relatief grote hoeveelheid materiaal verwijderd moet worden. Als u adapter B aan het gebruiken bent, verander dan naar adapter A. Als slijphoekadapter A al in gebruik is, gelieve dan uw mes te blijven slijpen tot het merkbaar scherper is. Dit is slechts eenmalig nodig als u de V-Edge regelmatig blijft gebruiken om uw messen scherp te houden, want dan heeft het mes de ideale V-Edge hoek.



BELANGRIJK:

Plaats de V-Edge binnen bereik op het werkblad in uw keuken en plaats een slijpstaf met een fijne korrel (zoals bv. de groene slijpstaf). Op die manier kan u uw messen gemakkelijk door de V-Edge halen voor u ze gebruikt en zorgt u ervoor dat ze langdurig scherp blijven.

Geavanceerd slijpen

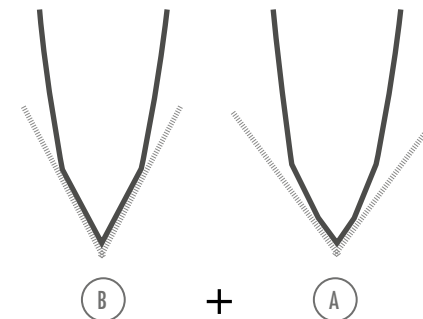


Onderstaande is bedoeld voor mensen die al ervaren zijn met het slijpen van messen of die ervaring willen opdoen.

Secundaire hoek

Wanneer een mes geslepen is met slijphoekadapter B raden we aan om het 3-5 keer aan te scherpen met een fijnere slijpstaf in adapter A.

Deze B-A hoekcombinatie biedt vele voordelen. Door adapter B te gebruiken krijgt uw mes een zeer fijne snijrand. Door het daarna bij te slijpen met adapter B krijgt de snijrand een grotere stabiliteit (zie doorsnede). Dit maakt de rand robuuster en zo blijft het mes langer scherp.



Doorsnede (vereenvoudigd en niet op schaal) van een mes met een secundaire hoek

Volledig ontbramen na het slijpen

Slijpen kan resulteren in fijne bramen langs het lemmet waardoor het mes minder scherp voelt. Om deze bramen te verwijderen en de snijrand volledig te herstellen, raden we aan om het mes over een lederen stropenblok te trekken na het slijpen.

U kan ook een polijstpasta aanbrengen op de slijpstaven van de V-Edge. Slijpen met polijstpasta neemt meestal de nood aan ontbramen weg en resulteert in een zeer fijn oppervlak.

Geavanceerd slijpen

Hoe kan ik zien dat mijn mes nu scherp is?

Op pagina 12 vindt u de tomatentest terug.

Maar deze test is ongeschikt om delen van het lemmet te identificeren die niet geslepen zijn. Daarvoor kan u de papiertest gebruiken. Een goed geslepen mes zal niet vast komen te zitten in het papier.

U voert de papiertest uit als volgt: houd een blad papier (bv. standaard printerpapier) in de lucht en probeer het door te snijden op een punt ongeveer 5 cm van uw hand. Wanneer het mes moeiteloos door het papier snijdt zonder vast te zitten of het papier te scheuren, is het mes scherp.



Stap 1



Stap 2



Stap 3



OPGELET!

Hou het mes ver genoeg van uw hand! Risico op verwondingen!

Reiniging



De behuizing reinigen

Door het slijpen kan er fijn stof op de behuizing en in de opening van de V-Edge terecht komen. Dit stof kan het lemmet schrapen als het in contact komt met het mes tijdens het slijpen. Daarom raden we aan om de opening proper te houden met een zachte droge handdoek. Reinig de behuizing wanneer nodig met een zachte, droge of vochtige vaatdoek en zachte detergent. Er mag geen vocht terecht komen in de binnenkant van de V-Edge.

De binnenkant reinigen

Het stof dat ontstaat bij het slijpen is zeer fijn en verstoort normaal gezien het slijpproces niet. De binnenkant van de V-Edge reinigen is daarom niet nodig. Als het toestel toch erg vuil zou worden, kan u de behuizing losmaken en verwijderen met een standaard schroevendraaier. Eens de behuizing is verwijderd, kan u de V-Edge voorzichtig proper maken met een droge borstel of handdoek.

- Niet geschikt voor de vaatwas
- Niet waterbestendig - droog houden



BELANGRIJK:

De V-Edge openmaken en de behuizing verwijderen, annuleert uw wettelijke garantie.

De slijpstaven reinigen

Regelmatig gebruik zal het slijppoppervlak uiteindelijk doen afslijten, maar de 4 zijden van de vierkante slijpstaven kunnen gebruikt worden. Als een oppervlak afgesleten is, kan u de slijpstaaf eenvoudig 90° draaien en een andere kant gebruiken.

Wanneer de slijpstaven minder performant worden, kunt u ze afspoelen onder lopend water en reinigen met een zachte spons. Gebruik geen staalwol of gelijkaardig materiaal.

Slijpstaven met verschillende korrel kunnen afzonderlijk besteld worden ter vervanging of als extra.

U vindt meer info over de V-Edge op www.zwilling.com

Milieuvriendelijke afvalverwerking

**OPGELET!**

Correcte afvalverwerking levert een belangrijke bijdrage aan de bescherming van het milieu.

- De onderdelen van de V-Edge kunnen gewoonlijk verwerkt worden met standaard huishoudelijk afval.
- Sorteer de verschillende onderdelen van de V-Edge per materiaalsoort voor ze weg te gooien.
- Gooi verpakkingsmateriaal dat u niet meer nodig heeft weg op de correcte manier.
- Gelieve uw lokale wetgeving rond afvalverwerking te volgen. Neem contact op met de lokale autoriteiten bij twijfel.

Pour votre sécurité



Les consignes importantes relatives à votre sécurité sont expressément indiquées. Veuillez impérativement respecter ces consignes afin d'éviter tout accident, blessure ou dommage :

DANGER !

Signale une consigne dont le non-respect entraîne un risque de blessure ou de danger mortel.

ATTENTION !

Signale une consigne dont le non-respect entraîne un risque de dégât matériel.

REMARQUE :

Met en évidence un conseil pratique ou toute autre information.

Nous souhaitons vous permettre de garder pendant de nombreuses années des couteaux de cuisine bien aiguisés grâce au V-Edge de ZWILLING. Veuillez noter que le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures ou dommages pour lesquels nous ne saurions être tenus responsables.

Veuillez par conséquent lire attentivement ces instructions avant d'utiliser le V-Edge.

REMARQUE :

Conservez précieusement les présentes instructions. En cas de cession du V-Edge à un tiers, veillez à lui transmettre également les instructions.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures ou endommager l'appareil ou le couteau.

ATTENTION !

Veillez à toujours bouger avec prudence le couteau de manière centrée dans la fente de guidage. En cas de contacts avec le boîtier en plastique, la lame du couteau ainsi que le boîtier en plastique peuvent être rayés.

Les enfants et certains groupes de personnes

Certains groupes de personnes courent un risque plus important de se blesser.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.

L'appareil ne peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expériences et/ou de connaissances, uniquement sous la surveillance d'un tiers ou après avoir reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil et avoir compris les risques qui en résultent.

La maintenance et le nettoyage de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants. Tenez les emballages hors de portée des enfants. Ces derniers comportent des risques de suffocation.

Après utilisation, rangez l'appareil dans un endroit inaccessible des enfants. Les enfants n'ont pas le droit de jouer avec l'appareil.

En cas de dommage

Un appareil défectueux peut causer des dégâts matériels et blessures corporelles : Si vous constatez un dommage, contactez immédiatement le fabricant ou son service client ou toute autre personne qualifiée. N'utilisez jamais un appareil défectueux ou des accessoires défectueux.

N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.

DANGER !

Tenez toujours fermement le V-Edge par son boîtier pendant que vous l'utilisez. Vos doigts doivent toujours être positionnés sur les côtés de la fente de guidage, ni devant ni derrière, sinon cela peut entraîner des blessures.

Comment utiliser l'appareil et à quelles fins

Le V-Edge peut exclusivement être utilisé pour affûter des couteaux courants. Vous trouverez plus d'informations sur une utilisation correcte dans le chapitre Affûtage - Instructions. Veuillez noter qu'une mauvaise utilisation de l'aiguiser peut entraîner des risques.

Utilisez exclusivement les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés ultérieurement auprès de nous. N'utilisez pas le V-Edge dans des lieux où il est exposé aux influences climatiques. Assurez-vous de disposer de suffisamment d'espace lors du choix de l'emplacement d'installation.

V-Edge ZWILLING

Caractéristiques

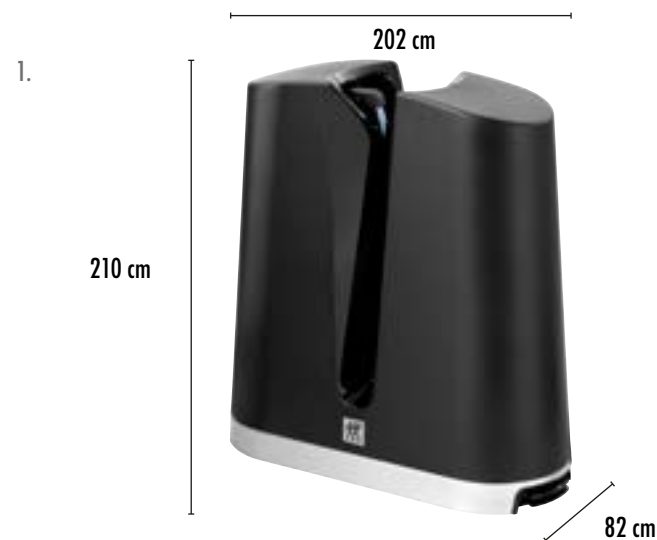
Le V-Edge de ZWILLING permet d'aiguiser sans effort les couteaux européens et japonais avec un tranchant et une qualité uniquement comparables à celles d'un affûtage professionnel sur une pierre à aiguiser, et ce, rapidement et facilement. Les couteaux à lame dentelée ne peuvent pas être aiguisés avec le V-Edge.

Le V-Edge combine les avantages des aiguisers à fente traditionnels et des pierres à aiguiser : une utilisation simple et d'excellents résultats en un rien de temps. Les bandes d'aiguisage en céramique disposées en V assurent l'aiguisage homogène de toute la lame sans risque d'endommagement.

- Résultat d'affûtage excellent et fiable
- Maintient l'angle exact du bord tranchant
- Différentes bandes d'aiguisage avec différentes dimensions de grain
- Utilisation simple
- Pour les lames de couteaux japonais et européens (sauf les lames dentelées)
- Adaptateurs d'angle interchangeables pour les lames européennes et japonaises
- Rangement peu encombrant des adaptateurs d'angle non utilisés



Aperçu



2. Adaptateur d'angle

(A) Lames de couteaux européens

(B) Lames de couteaux japonais

3. Bandes d'aiguillage (en céramique)

Bleu : Grain ~ F 150 (abrasif à gros grains)

Vert : Grain ~ F 360 (abrasif à grains moyen-fins)

Aussi bien les bandes d'aiguillage bleues que vertes peuvent si besoin être utilisées pour les deux adaptateurs d'angle.

Avant la première utilisation



1. Retirez tous les emballages.
2. Déposez les emballages dans la poubelle appropriée ou conservez-les pour le stockage ultérieur du V-Edge.
3. Vérifiez que la livraison est complète (voir ill. 1. – 3.) et n'est pas endommagée.



ATTENTION !

En cas d'éléments manquants ou de pièces endommagées, ne mettez pas l'appareil en marche. Contactez immédiatement le vendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil.

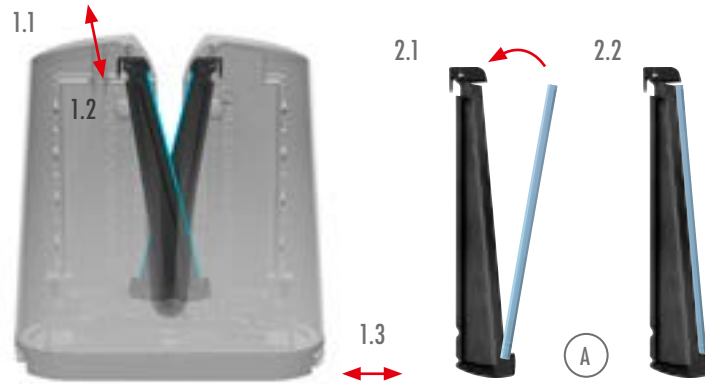
Préparer l'appareil pour l'utilisation

Placez le V-Edge sur une surface lisse et plane. Celle-ci doit être propre, sèche ainsi que résistante aux graisses et à la chaleur.

Remplacer les adaptateurs d'angle et bandes d'aiguisage



Les différentes bandes d'aiguisage s'adaptent à chaque adaptateur d'angle. Utilisez l'adaptateur correspondant au type de lame, selon si vous souhaitez aiguiser des lames européennes ou japonaises. Choisissez ensuite la bande d'aiguisage selon si les lames doivent uniquement être réaffûtées ou si elles sont déjà très émoussées. Plus le couteau est émoussé, plus le grain doit être gros. Veuillez noter que la céramique est fragile et doit être maniée avec une précaution particulière.



- Retirer/Remplacer les adaptateurs d'angle : Tirer simplement vers le haut (voir illustration 1.1).
- Remplacer l'abrasif/grains : Basculer le couvercle, insérer le grain souhaité, refermer le couvercle (voir illustration 2.1 – 2.2).
- Insérer l'adaptateur d'angle : poussez vers le bas le long du guide jusqu'à ce que vous entendez un clic et que l'adaptateur s'enclenche de manière perceptible (voir illustration 1.2).
- L'adaptateur doit maintenant être légèrement poussé du doigt sous le boîtier.
- Rangement : Les adaptateurs d'angle non utilisés (A ou B) se rangent de manière peu encombrante dans la partie inférieure du V-Edge (voir illustration 1.3).



ATTENTION !

La céramique peut casser si elle tombe ou est soumise à des chocs.

Angles d'aiguisage interchangeables pour les lames européennes et japonaises

Il existe des angles d'aiguisage interchangeables pour les lames européennes et japonaises. L'adaptateur qui n'est pas utilisé peut être rangé de manière peu encombrante dans le socle du V-Edge.

Lames de couteaux européens

Par exemple le couteau à larder ZWILLING, le couteau Compact ZWILLING, le couteau à viande ZWILLING ou le couteau de chef ZWILLING. Sauf les lames dentelées.



Couteaux japonais

Par exemple le Santoku ZWILLING, Nakiri ZWILLING et tous les Miyabi couteaux. Sauf les lames dentelées.

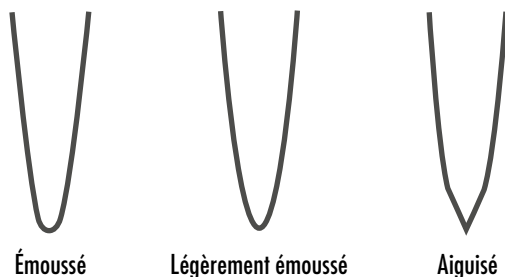


Affûtage — Connaissances de base

Tous les couteaux en acier inoxydable s'émoussent avec le temps et doivent être réaffûtés. La rapidité avec laquelle un couteau perd de son tranchant dépend notamment de ce que l'on coupe et du support utilisé pour couper.

Quand parle-t-on de couteau émoussé ?

Un spécialiste parle de couteau émoussé quand le tranchant est arrondi et qu'il n'y a plus de bord visible sur le tranchant. Les couteaux émoussés ne peuvent plus être réaffûtés de manière efficace avec un fusil. Ces couteaux ont besoin d'un nouvel aiguisage au cours duquel de la matière est généralement enlevée des deux côtés de la lame pour former un nouveau tranchant fin.



Comment savoir si mon couteau doit être réaffûté ?

Avec le test de la tomate. C'est un test courant pour savoir si un couteau est aiguisé. Si vous parvenez à couper une tomate mûre sans l'écraser, alors la lame du couteau est suffisamment aiguisée.



Couteau émoussé

Couteau aiguisé

Affûtage — Instructions



Le V-Edge enlève de manière ciblée de la matière sur le couteau selon l'adaptateur d'angle choisi. Si les couteaux sont très émoussés, utilisez un abrasif à gros grains. Avec des couteaux peu émoussés, il est judicieux de choisir un grain plus fin. Plus l'abrasif est fin, moins il y aura d'enlèvement de matière.

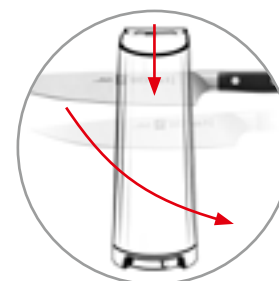
1. Placez le V-Edge sur une surface plane et antidérapante.
2. Choisissez l'abrasif et l'angle d'aiguisage.
3. Tenez le V-Edge d'une main et le couteau de l'autre.



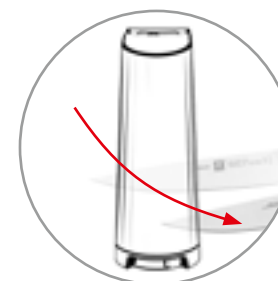
ATTENTION !

Passer la lame du couteau dans la fente de manière centrée sinon cela peut rayer la lame.

4. Tenez le couteau horizontalement et tirez-le vers le bas dans votre direction avec un angle à 45° environ.
5. Répétez le point 4 plusieurs fois.
(En fonction de l'état de départ du couteau et de l'abrasif utilisé).
6. Si vous le souhaitez, vous pouvez ensuite passer à un abrasif plus fin pour un résultat encore meilleur. Ou à un abrasif à plus gros grains s'il faut retirer plus de matière sur le couteau.



Étape 1



Étape 2



REMARQUE :

Les couteaux à lame dentelée ne peuvent pas être aiguisés avec le V-Edge.

Affûtage – Instructions

Les positions suivantes ne doivent pas être utilisées pour tenir le couteau :



Comment vérifier si le couteau est maintenant bien aiguisé ?

Dans l'idéal avec le test de la tomate. Son fonctionnement vous est expliqué page 28.



REMARQUE :

Après l'affûtage, la fine poussière d'affûtage doit être retirée du couteau sous un filet d'eau.

Si aucun effet notable ne se produit après un certain temps, l'angle du couteau est clairement plus grand que l'angle utilisé sur le V-Edge. Il faut donc retirer relativement beaucoup de matière. Donc si vous avez inséré l'adaptateur d'angle B, remplacez-le par l'adaptateur A. Si celui-ci est déjà utilisé, veuillez continuer l'affûtage jusqu'à parvenir à une amélioration visible du tranchant. Ce n'est nécessaire qu'une fois pour chaque couteau si vous le réaffûtez ensuite régulièrement avec le V-Edge, car le couteau dispose maintenant l'angle V-Edge idéal.



REMARQUE :

Placez votre V-Edge à portée de main sur votre plan de travail de cuisine et insérez la bande d'aiguisage à grains fins (p. ex. la bande verte). Vous pouvez ainsi passer simplement votre couteau plusieurs fois à travers votre E-Edge avant chaque utilisation pour le garder aiguisé longtemps.

Affûtage étendu

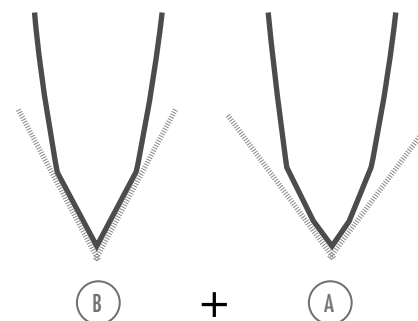


Le texte suivant s'adresse à tous ceux qui sont déjà de véritables professionnels de l'aiguisage - ou qui veulent le devenir.

Angle secondaire

Après avoir affûté le couteau avec l'adaptateur d'angle B, nous recommandons de l'affûter 3 à 5 fois avec un produit d'aiguisage fin et le plus grand angle d'aiguisage de l'adaptateur A.

Cette combinaison d'angle B-A a un gros avantage : L'adaptateur B donne à la lame un tranchant très fin. Réaffûter ensuite finement le tranchant avec l'adaptateur A lui donne plus de stabilité (voir la coupe transversale). Cela rend le tranchant plus robuste et le couteau reste tranchant plus longtemps.



Coupe transversale (simplifiée et non dessinée à l'échelle) d'un couteau avec un angle secondaire

B + A = Angle secondaire

Ébavurage complet après affûtage

Lors de l'aiguisage, un fin morfil peut apparaître sur la lame et donner l'impression que le couteau n'est pas aiguisé. Pour enlever ce morfil et lisser parfaitement le tranchant, nous recommandons après l'aiguisage de passer le couteau sur un cuir d'affûtage.

Ou, vous pouvez également aussi appliquer simplement de la pâte à polir sur les bandes d'aiguisage du V-Edge. Après traitement du tranchant avec la pâte à polir, un ébavurage n'est généralement plus nécessaire et le résultat d'affûtage particulièrement fin.

Affûtage étendu

Comment contrôler que le couteau est maintenant bien aiguisé ?

Nous vous avons présenté le test de la tomate à la page 28.

Avec ce test, il est toutefois difficile d'identifier les zones sur le tranchant qui n'ont éventuellement pas encore été aiguisées. Le test du papier permet de les identifier car un couteau bien aiguisé ne reste pas accroché au papier.

Pour réaliser le test du papier, tenez en l'air une feuille de papier (p. ex. du papier d'impression standard) et essayez de la couper avec le couteau à 5 centimètres environ de votre main. Si le couteau coupe sans problème le papier sans accrocher ni se déchirer, le couteau est tranchant.



Étape 1



Étape 2



Étape 3



DANGER !

Ne pas placer le couteau trop près de la main. Il existe un risque de blessure !

Nettoyage



Nettoyage du boîtier

Lors de l'aiguisage, une fine poussière d'aiguisage peut se déposer sur le boîtier et dans la fente du V-Edge. Si elle entre en contact lors de l'aiguisage avec la lame du couteau, cela peut la rayer. Nous conseillons par conséquent de garder la fente propre avec un chiffon doux et sec. Si besoin, nettoyez le boîtier du V-Edge avec un chiffon doux sec ou humide et un nettoyant doux. Évitez cependant de laisser rentrer de l'eau à l'intérieur.

Nettoyage intérieur

La poussière d'aiguisage qui résulte du réaffûtage est extrêmement fine et ne dérange normalement pas lors de l'aiguisage. Vous ne devez par conséquent pas nettoyer le V-Edge de l'intérieur. En cas d'extrême encrassement, vous pouvez néanmoins dévisser le boîtier avec un tournevis usuel et le retirer. Une fois le boîtier retiré, le V-Edge peut être nettoyé avec précaution avec un pinceau ou un chiffon sec.

- Ne convient pas pour un lavage au lave-vaisselle
- Non protégé de l'eau, à garder par conséquent au sec



REMARQUE :

La garantie légale expire si vous dévissez les vis du V-Edge et retirez le boîtier.

Nettoyage des bandes d'aiguisage

En cas d'utilisation régulière, la bande d'aiguisage s'use un peu avec le temps. Cependant chaque côté de la bande d'aiguisage carrée peut être utilisé. En cas d'usure extrême d'un côté, vous pouvez simplement tourner à 90° la bande d'aiguisage et utiliser un « nouveau » côté pour affûter.

Si la capacité d'enlèvement de matière des bandes d'aiguisage diminue, celles-ci peuvent facilement être nettoyées à l'eau courante avec une éponge douce. Veuillez ne pas utiliser de paille de fer ou autres.

En cas de besoin, les bandes d'aiguisage dans différentes dimensions de grain peuvent être rachetées ou acquises en supplément.

Plus d'informations sur le V-Edge sur www.zwilling.com

**ATTENTION !**

En déposant votre appareil dans un point de collecte approprié, vous contribuez de manière significative à la protection de l'environnement.

- En règle générale, les pièces du V-Edge peuvent être jetées avec les ordures ménagères.
- Éliminez les différentes pièces du V-Edge de manière séparée selon les matériaux.
- Éliminez de manière appropriée les matériaux de l'emballage qui ne sont plus nécessaires.
- Veuillez respecter les consignes locales d'élimination des déchets. En cas de doute, contactez votre commune.

No. 01030-76YI-0 · © 2019 ZWILLING J.A. Henckels AG



ZWILLING J.A. Henckels AG

Gruenewalder Strasse 14-22 · 42657 Salingen
Germany · www.zwilling.com