

# EdgeCraft® Tactical Diamond Hone® Manual Knife Sharpener Model 442



## INSTRUCTIONS

The EdgeCraft® Tactical Sharpener Model 442, features customized mixtures of 100% diamond abrasives specially designed to sharpen tactical blades, both straight-edge and serrated.

The EdgeCraft Model 442 is a 2-Stage sharpener designed to ensure consistent angle control - stroke after stroke - as the knife edge is presented to the diamond sharpening elements. Both sides of the edge are simultaneously shaped and sharpened. This construction ensures that the edges are well formed and very sharp every time.

The abrasives consist of selected 100% single-crystal diamonds embedded on unique interdigitating steel support plates. The Model 442 consistently outperforms conventional sharpeners that use less efficient abrasives and lack adequate control of the sharpening angle. Diamonds, the hardest known material, are extremely durable.

Straight-edge knives sharpened on the Model 442 will be “shaving sharp.” Straight-edge knives are sharpened first with diamonds in Stage 1 and then at a slightly larger angle with still finer diamond mixtures in Stage 2. This creates a double-beveled longer-lasting arch-shaped edge that is much stronger than conventional “v-shaped” or hollow ground edges. This unique arch structure ensures a sharper edge that will stay sharp longer.

Serrated knives sharpen in Model 442 using only the second sharpening stage. The special diamonds in that stage create razor-sharp “micro-blades” along the dominant teeth. Even new “factory-fresh” serrated knives frequently have poorly formed, dull saw teeth that can benefit from sharpening and shaping in the Model 442. The Model 442 restores dull teeth to better-than-new condition. The cutting effectiveness of the serrations depends almost entirely on the sharpness of the points (edges) of the teeth. It is not necessary to sharpen the sides and bottoms of the scallops between the teeth, since in general, they are not doing the cutting.

### BEFORE YOU BEGIN...

The EdgeCraft® Diamond Hone® sharpener Model 442 is “ambidextrous”-extremely easy to use whether you are right-or left-handed. Stages 1 and 2 are marked on both sides of the sharpener for your convenience.

Place the sharpener on a level surface about waist high. If right-handed, hold the handle with your left hand making certain that your left index finger and thumb remain safely behind the partitioning wall where the handle attaches to the sharpening stages. (If left-handed, see **Suggestions**.)

*Caution: Keep all fingers clear of the blade at all times.*

### GENERAL SHARPENING INSTRUCTIONS

Make certain the blade is clean - free of all food, fat and grease - then proceed as follows:

Holding the knife in the right hand, place the blade into the “v-shaped” slot and center the blade left to right in the slot. While continuing to keep the blade cent-ered in the slot, move the blade smoothly back and forth in the slot along the entire blade length. It is not necessary to lift the blade after each stroke. ***Apply little downward pressure on the blade.*** The light sound you hear as the blade moves across the 100% diamond abrasives tells you the diamonds are doing the work for you! Continue this back-and-forth motion until the blade is sharp.

The EdgeCraft® Diamond Hone® manual sharpener has been designed with the optimal diamond abrasive mixture to sharpen your knives safely while producing an extremely sharp edge. The first time you sharpen a knife may take a little longer, but resharpening will be fast and safe.

### DETAILED INSTRUCTIONS FOR USE STRAIGHT-EDGE BLADES

***(Use Stage 1 and then Stage 2)***

Generally 25 to 50 back-and-forth strokes in Stage 1 is sufficient to develop a sharp edge. Center the blade in the slot (left and right) as you move the knife back-and-forth. Maintain contact with the abrasive but ***applying light downward pressure on the knife while sharpening.***

If the knife is very dull it may take more back-and-forth strokes, perhaps more than 50 or so through Stage 1 to develop a sharp edge. Do not proceed to Stage 2 until the edge is very sharp. It should, for example, be sharp enough to cut easily through the skin of a tomato.

Now, make 20-40 back-and-forth strokes in Stage 2 to hone the edge to shaving sharpness. Apply only light downward pressure on the blade. Too much pressure can reduce the ultimate edge sharpness. Test sharpness by cutting a tomato, or by cutting paper\*.

*\*To test periodically for sharpness, hold a sheet of paper by its edge, a short (but safe) distance from your fingers and carefully slice through the sheet. A sharp blade will cut smoothly without tearing the paper.*

### SERRATED KNIVES

Serrated blades should be sharpened in Stage 2. Generally, 25 back-and-forth strokes in Stage 2 will be sufficient. Keep the blade centered in the slot but ***apply light downward pressure on the blade.*** Check sharpness by cutting a tomato, vegetable or fruit. Note the improved smoothness of the cut after the blade has been sharpened. (The paper cutting test is inappropriate for a serrated knife.)

If the blade needs further sharpening, continue back-and-forth strokes in Stage 2 until the desired sharpness achieved. Sharpening in Stage 1 can be helpful if the knife is very dull but that can, if used excessively, remove too much metal and shorten the life of the serrated blade, consequently use that stage only if the teeth are extremely dull.

### RESHARPENING

Knives, straight edge and serrated, can be resharpened using the corresponding procedures described above. However, resharpening will be much faster and, in general,

require only about 25 full back-and-forth strokes. You will be able to resharpen your serrated knives many times before the serrations become noticeably worn. Although the diamond abrasives used in the EdgeCraft® Tactical 442 are very fine, in time, serrations will be reduced in size.

### SUGGESTIONS

- If left-handed, turn the sharpener around, hold the handle with your right hand and the knife with your left, and follow sharpening and honing instructions above.
- Straight edge knives that are extremely dull may require many strokes in Stage 1. Stop periodically and check the blade for sharpness by carefully cutting paper. Then hone the knife in Stage 2.
- The Model 442 is not designed to place an edge on unedged blades or previously unsharpened knives.

### MAINTENANCE

- The exterior can be cleaned with a damp, soft cloth.
- No oils, water or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.
- Not for scissors or hatchets.

EdgeCraft also offers a wide range of popularly priced electric Chef'sChoice® Professional Sharpeners for those who have many knives or a wide variety of knives, and for those who wish to sharpen faster and with less effort to obtain the ultimate in edge sharpness and durability.

**Limited Warranty:** Used with normal care, this EdgeCraft product, designed for hand use only, is guaranteed against defective material and workmanship for a period of 1 year from the date of purchase (“Warranty Period”). We will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid, with dated proof of purchase, within the Warranty Period. This Limited Warranty does not cover replacement or abrasive pads necessitated by use of the product or product damage resulting from misuse. ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD. EDGE-CRAFT CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some States do not allow limitations on how long an implied warranty lasts and some States do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. This warranty applies only to normal household use of this sharpener and is void for industrial or commercial use.



**ENGINEERED AND ASSEMBLED IN THE USA!  
by the makers of the acclaimed Chef'sChoice®  
Diamond Hone® Knife Sharpeners, sold worldwide.**

EdgeCraft Corporation  
825 Southwood Road  
Avondale, PA 19311 U.S.A.  
(800)342-3255 • (610)268-0500

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.

© 2014 EdgeCraft Corporation A14 M441953  
**www.chefschoice.com**

# EdgeCraft® Tactical Diamond Hone® Manueller Messerschärfer Modell 442



## BEDIENUNGSANLEITUNG

Der Messerschärfer EdgeCraft® Tactical Modell 442 bietet eine maßgeschneiderte Mischung aus 100 % Diamantschleifpartikeln, die speziell für das Schärfen glatter und gezahnter taktischer Klingen konstruiert wurden.

Das EdgeCraft Modell 442 ist ein zweistufiger Schärfer, der entwickelt wurde, um -Bewegung für Bewegung - eine gleichmäßige Winkelkontrolle sicherzustellen, während die Messerschneide den Diamantschleifelementen ausgesetzt ist.

Beide Seiten der Messerschneide werden gleichzeitig geformt und geschärft. Dieser Aufbau gewährleistet jedes Mal gut geformte und sehr scharfe Schneiden. Die Schleifmittel umfassen auserlesene 100% Diamantkristalle, eingebettet auf einzigartig ineinandergreifende Stahlstützplatten. Das Modell 442 übertrifft durchweg herkömmliche Schleifgeräte, die weniger effiziente Schleifmittel verwenden, und bei denen keine Kontrolle des Schärfungswinkels vorzufinden ist. Diamanten, das härteste Material der Welt, sind äußerst beständig.

Glatte Messer, die mit dem Modell 442 geschärft wurden, sind „rasiermesserscharf“. Glatte Messer werden zunächst in Stufe 1 mit Diamanten geschliffen und dann in Stufe 2 in einem etwas größeren Winkel mit noch feineren Diamantmischungen bearbeitet.

Dieser Messerschärfer sorgt für eine beidseitig geschliffene, beständigere und bogenförmige Schneide, die stärker als herkömmliche Schneiden in „V-Form“ oder hohlgeschliffene Schneiden ist. Die einzigartige bogenförmige Struktur gewährleistet eine schärfere Schneide, die länger scharf bleibt.

Gezahnte Messer werden mit Modell 442 nur unter Benutzung der zweiten Schärfstufe geschärft. Die speziellen Diamanten dieser Stufe sorgen für rasiermesserscharfe „Mikroklingen“ entlang der dominanten Zähne.

Sogar fabrikneue gezahnte Messer weisen oft schlecht gebildete, stumpfe Sägezähne auf, die durch das Schärfen mit dem Modell 442 verbessert werden können.

Der Zustand stumpfer Zähne wird durch Schärfen mit Modell 442 besser als neu. Die Schnitteffektivität der Verzahnungen hängt im Grunde genommen vollkommen von der Schärfe der Spitzen (Kanten) der Zähne ab. Es ist nicht erforderlich, die Seiten und unteren Bereiche der Wellen zwischen den Zähnen zu schärfen, da diese normalerweise nicht am Schnitt beteiligt sind.

### BEVOR SIE BEGINNEN...

Der Messerschärfer EdgeCraft® Tactical Modell 442 ist beidhändig zu bedienen – sowohl für Rechtsals auch Linkshänder. Die Stufen 1 und 2 sind für

besseren Bedienkomfort auf beiden Seiten des Schärfers markiert.

Stellen Sie den Schärfer etwa in Hüfthöhe auf eine ebene Oberfläche. Wenn Sie Rechtshänder sind, halten Sie den Griff in der linken Hand und stellen Sie sicher, dass Ihr linker Zeigefinger und Daumen sicher hinter der Schutzabtrennung verbleiben, wo der Griff an den Schärfstufen befestigt ist. (Wenn Sie Linkshänder sind, lesen Sie bitte die **Tipps**.)

*Vorsicht: Halten Sie stets alle Finger von der Klinge fern.*

### ALLGEMEINE ANWEISUNGEN ZUM SCHÄRFEN

Vergewissern Sie sich, dass die Klinge sauber ist - frei von Speiseresten und Fett -, und verfahren Sie dann wie folgt:

Halten Sie das Messer in der rechten Hand, legen Sie die Klinge in den „V-förmigen“ Schlitz und zentrieren Sie die Klinge von links nach rechts im Schlitz. Während Sie die Klinge im Schlitz zentriert halten, bewegen Sie sie entlang ihrer gesamten Länge gleichmäßig im Schlitz vor und zurück. Es ist nicht nötig, die Klinge nach jeder Bewegung anzuheben. ***Üben Sie auf die Klinge nur wenig Druck nach unten aus.*** Das feine Geräusch, das Sie hören, während die Klinge über die 100% Diamantschleifpartikel gleitet, sagt Ihnen, dass die Diamanten die Arbeit für Sie erledigen! Fahren Sie mit der Vor- und Rückwärtsbewegung fort, bis die Klinge scharf ist.

Der EdgeCraft® Tactical Modell 442 manuelle Schärfer wurde mit der optimalen Diamantschleifpartikelmischung konstruiert, um Ihren Messern auf sichere Art eine extrem scharfe Schneide zu verleihen. Beim ersten Mal mag das Schärfen eines Messers noch etwas länger dauern, aber das Nachschleifen erfolgt dann schnell und sicher.

### DETAILLIERTE GEBRAUCHSANWEISUNG GLATTE KLINGEN

***(Benutzen Sie Stufe 1 und dann Stufe 2)***

Im Allgemeinen reichen 25 bis 50 Vor- und Zurückbewegungen in Stufe 1 aus, um eine scharfe Schneide zu erstellen. Zentrieren Sie die Klinge im Schlitz (links und rechts), während Sie das Messer vor und zurück bewegen. Halten Sie mit den Schleifpartikeln Kontakt, aber ***üben Sie auf das Messer beim Schärfen leichten Druck nach unten aus.***

Sollte die Klinge sehr stumpf sein, können mehr Vor- und Zurückbewegungen erforderlich sein, möglicherweise mehr als etwa 50 in Stufe 1, um eine scharfe Schneide zu erstellen. Fahren Sie nicht mit Stufe 2 fort, bevor die Schneide sehr scharf ist. Sie sollte zum Beispiel scharf genug sein, um problemlos die Haut einer Tomate zu durchschneiden.

Führen Sie nun 20-40 Vor- und Zurückbewegungen in Stufe 2 aus, um die Schneide auf Rasiermesserschärfe zu schleifen. Üben Sie auf die Klinge nur leichten Druck nach unten aus. Zuviel Druck kann die letztendliche Schärfe der Schneide verringern. Testen Sie die Schärfe, indem Sie eine Tomate oder Papier schneiden \*.

*\* Um regelmäßig die Schärfe zu testen, halten Sie ein Blatt Papier am Rand fest, in geringem (aber sicherem) Abstand von Ihren Fingern, und schneiden das Blatt vorsichtig durch. Eine scharfe Klinge schneidet glatt, ohne das Papier zu zerreißen.*

*(Fortsetzung auf der nächsten Seite)*

**GEZAHNTE MESSER**

Gezahnte Klinge sollten in Stufe 2 geschärft werden. Im Allgemeinen sollten 25 Vor- und Zurückbewegungen ausreichen. Halten Sie die Klinge im Schlitz zentriert, aber ***üben Sie auf die Klinge leichten Druck nach unten aus.***
Überprüfen Sie die Schärfe, indem Sie una Tomate, anderes Gemüse oder Obst aufschneiden. Beachten Sie die verbesserte Glätte des Schnitts, nachdem die Klinge geschärft wurde. (Der Papierschneidetest ist für gezahnte Klinge ungeeignet.)

Wenn die Klinge noch weiter geschärft werden muss, führen Sie weitere Vor- und Zurückbewegungen in Stufe 2 aus, bis die gewünschte Schärfe erreicht ist. Schärfen in Stufe 1 kann hilfreich sein, wenn das Messer sehr stumpf ist, kann jedoch bei übermäßigem Gebrauch zu viel Metall entfernen und die Lebensdauer der gezahnten Klinge verkürzen; Sie sollten diese Stufe also nur dann benutzen, wenn die Zähne extrem stumpf sind.

**NACHSCHLEIFEN**

Messer mit glatter oder gezahnter Klinge können mit den entsprechenden oben beschriebenen Vorgehensweisen nachgeschliffen werden. Das Nachschleifen geht jedoch viel schneller und erfordert in der Regel nur etwa 25 volle Vor- und Zurückbewegungen. Sie können Ihre gezahnten Messer viele Male nachschleifen, bevor die Verzahnungen merklich abgenutzt werden. Obwohl die im EdgeCraft® Tactical 442 benutzten Diamantschleifpartikel sehr fein sind, werden die Verzahnungen mit der Zeit kleiner.

**UM GEZAHNTE MESSER ZU SCHÄRFEN**

Gezahnte Messer sollten in Stufe 2 geschärft werden. Normalerweise sollten 25 Vor- und Zurückbewegungen in Stufe 2 ausreichen.

Glatte Messer, die sehr stumpf sind, erfordern unter Umständen in Stufe 1 zahlreiche Bewegungen. Pausieren Sie regelmäßig und überprüfen Sie die Schärfe der Klinge, indem Sie vorsichtig durch Papier schneiden. Danach schleifen Sie das Messer in Stufe 2.

**TIPPS**

- Halten Sie Ihre Finger stets von der Klinge fern.
- Wenn Sie Linkshänder sind, drehen Sie den Schärfer um, halten den Griff mit der rechten und das Messer mit der linken Hand und folgen den obigen Schärf- und Schleifanweisungen.
- Glatte Messer, die sehr stumpf sind, erfordern unter Umständen in der Schärfstufe viele Bewegungen. Pausieren sie regelmäßig und überprüfen Sie die Schärfe der Klinge, indem Sie vorsichtig durch Papier schneiden. Danach schleifen Sie das Messer in der „2-Stufe.
- Modell 442 ist nicht dazu geeignet, Messer ohne echte Schneide oder noch nie geschliffene Messer zu schärfen.

**INSTANDHALTUNG**

- Das Äußere kann mit einem feuchten, weichen Tuch gereinigt werden.
- Dieser Messerschärfer benötigt keinerlei Öle oder andere Schmierstoffe.
- Nicht für Scheren oder Äxte geeignet.

EdgeCraft verfügt zudem über ein breites Angebot an preiswerten elektrischen Chef’sChoice® Professional-Schärfern für alle, die zahlreiche Messer oder viele verschiedene Messer besitzen sowie für alle, die schneller und mit weniger Aufwand schärfen möchten, um ein Maximum an Schneidschärfe und Beständigkeit zu erhalten.

<p><b>Begrenzte Garantie:</b> Bei sachgemäßem Gebrauch besteht für dieses EdgeCraft-Produkt, das nur für den manuellen Gebrauch entwickelt wurde, im Falle von Werkstoff- und Fertigungsfehlern eine Garantie für einen Zeitraum von 1 Jahr ab dem Kaufdatum („Garantiefrist“). Wir werden jegliche Produkte oder Teile, die fehlerhaftes Material oder eine fehlerhafteAusführung aufweisen, nach eigener Wahl reparieren oder kostenlos ersetzen, wenn das Produkt mit im Voraus bezahltem Porto und datiertem Kaufnachweis innerhalb des Garantiezeitraums an uns geschickt wurde. Der Austausch der Schleifpads, der durch den Gebrauch des Produktes bzw. durch Produktschäden, verursacht durch falschen Gebrauch, notwendig wird, ist in dieser Garantie nicht enthalten. <b>ALLE GARANTIELEISTUNGEN, EINSCHLIESSLICH MARKTFÄHIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, SIND AUF DEN GEWÄHRLEISTUNGSZEITRAUM BEGRENZT. DAS UNTERNEHMEN EDGECRAFT HAFET NICHT FÜR NEBEN- ODER FOLGESCHÄDEN.</b> In einigen US-Staaten ist eine Beschränkung der Dauer einer inbegriffenen Garantie unzulässig, und einige US-Staaten lassen keineAusnahme oder Beschränkung der Neben- oder Folgeschäden zu, so dass die vorstehenden Garantiebeschränkungen oder Ausschlussklauseln u. U. nicht für Sie zutreffen. Diese Garantieerklärung sichert Ihnen bestimmte Rechte zu, die durch weitere Rechte ergänzt werden können, die von Staat zu Staat unterschiedlich sind. Diese Garantie gilt nur für den normalen Haushaltsgebrauch dieses Schleifgerätes und verfällt bei industrieller bzw. gewerblicher Nutzung.</p>
--

# EdgeCraft® Tactical Diamond Hone® Modello per l’affilatura manuale 442

## I

## ISTRUZIONI

Il modello Edgecraft® Tactical 442 è un’affilatore esclusivo che utilizza al 100% abrasivi con diamante, ideali per l’affilatura di lame tattiche, sia seghettate sia per i normali coltelli europei.

Il modello Edgecraft 442 è un affilatore a 2 fasi pensato per assicurare l’efficacia del filo – scorrimento dopo scorrimento – quando inizia il processo di affilatura tramite i cristalli di diamante.

Entrambe le facce del filo della lama sono **formate** e **affilate** simultaneamente. Questa struttura assicura che i fili siano ben formati e affilati in ogni momento. Gli abrasivi sono formati al 100% da cristalli di diamante selezionati, integrati su esclusive lastre di supporto in acciaio interdigitate. Il modello 442 supera regolarmente le prestazioni degli affilatori convenzionali che utilizzano abrasivi meno efficienti e sono privi di qualsiasi controllo sull’angolo di affilatura. Il diamante, il materiale più duro conosciuto, è estremamente duraturo.

I **coltelli a lama piatta affilati** con il modello 442 saranno “affilati come rasoi.” I coltelli a lama piatta sono prima affilati attraverso abrasivi con diamanti nella fase 1 e conseguentemente micro-rifiniti con abrasivi di diamante più fine nella fase 2.

Questo affilatore crea un filo curvo a doppia smussatura più duraturo e più forte del normale filo a V o circolare. Questa esclusiva struttura curva assicura una lama più affilata, che conserva il filo più a lungo.

I **coltelli dentellati** sono affilati con il modello 442 utilizzando solo la seconda fase di affilatura. I diamanti selezionati in questa fase creano “Micro-lame” affilate nei denti dominanti della lama.

Anche le lame dentellate fresche di fabbrica presentano spesso denti mal formati e smussati che possono beneficiare dell’affilatura a opera del modello 442, in grado di riportarli a una condizione **migliore dell’originale**. L’efficacia di taglio delle seghettature dipende quasi interamente dall’affilatura dei punti (fili) dei denti. Non è necessario affilare i lati e la parte inferiore delle depressioni interdentali, dato che generalmente non è a questa parte che spetta il compito di tagliare.

**PRIMA DI INIZIARE..**

Il modello Edgecraft Diamond Hone 442 è un affilatore “per ambidestri”- estremamente facile da utilizzare sia per mancini che per destrorsi. Le fasi 1 e 2 sono contrassegnate in entrambi i lati dell’affilatore per la vostra comodità.

Posizionare l’affilatore su una superficie salda e a livello. Se destrorsi, mantenere la maniglia con la mano sinistra assicurandosi che il dito indice e il pollice rimangano protetti dietro la parete divisoria durante la

sezione di affilatura. (Se mancini, consultare il paragrafo “**Suggerimenti**.)

*Attenzione: **Mantenere sempre le dita lontano dalla lama.***

**ISTRUZIONI GENERALI D’AFFILATURA**

Assicurarsi che le lame siano pulite - senza resti di cibo, grasso o unto - proseguire poi come segue:

Tenere il coltello con la mano destra, posizionare la lama nella scanalatura a V e centrare la lama da destra a sinistra nello spazio. Continuando a mantenere la lama centrata, far scorrere la lama in avanti e indietro per tutta la sua lunghezza. Evitare di sollevare la lama dopo ogni scorrimento. ***Applicare una leggera pressione verso il basso sulle lame.*** Il leggero rumore provocato dallo scorrimento delle lame sulle lastre abrasive, formate al 100% da diamanti, è una dimostrazione della prestazione dei diamanti! Continuare lo scorrimento finché le lame non sono affilate.

L’affilatore manuale EdgeCraft® Diamond Hone® è stato sviluppato con la miscela esclusiva di abrasivi e diamanti ottimale per creare lame estremamente affilate in tutta sicurezza. Nel caso in cui la lama del coltello venga affilata per la prima volta, potrebbero essere necessari più scorrimenti, ma il ripristino dell’affilatura è normalmente veloce e sicuro.

**ISTRUZIONI DETTAGLIATE PER L’UTILIZZO DELLE LAME PIATTE**
***(Utilizzare la Fase 1 e poi la Fase 2)***

Generalmente sono necessari circa 25- 50 scorrimenti nella fase 1 per ottenere lame affilate. Centrare la lama nella posizione (sinistra e destra) mentre scorrete il coltello avanti e indietro. Mantenere la lama a contatto con l’abrasivo, applicando una leggera pressione verso il basso durante l’affilatura.

Se il coltello è molto smussato, potrebbero essere necessari più di 50 scorrimenti nella fase 1 per ottenere una lama affilata. Non proseguire alla fase 2 finché la lama non è completamente affilata, e non taglia con facilità un pomodoro.

Ora, continuare con altri 20-40 scorrimenti nella fase 2 per levigare e rifinire le lame. Applicare una leggera pressione verso il basso, tenendo presente che una pressione eccessiva potrebbe danneggiare l’affilatura delle lame. Esaminare l’affilatura tagliando un pomodoro o un foglio di carta \*.

*\* Per verificare periodicamente l’affilatura, tenere un foglio di carta dalla sua estremità, mantenendo a distanza di sicurezza le dita e tagliare con cautela il foglio. Una lama affilata taglia senza strappare la carta.*

**COLTELLI A LAME DENTELLATE**

Le lame dentellate sono affilate nella fase 2. Generalmente, sono necessari circa 25 scorrimenti avanti e indietro nella fase 2. Mantenere la lama centrata nella fenditura, applicando una leggera pressione verso il basso.Verificare l’affilatura del coltello tagliando un pomodoro, una verdura o frutto. Notare la facilità del taglio dopo l’affilatura delle lame (non è opportuno effettuare il test del taglio della carta con il coltello dentellato).

Se la lama è ancora smussata, continuare il movimento avanti e indietro nella fase 2 finché viene raggiunta l’affilatura desiderata. L’affilatura nella fase 1 è utile nel

caso in cui il coltello è molto danneggiato, ma se usata oltremisura, può rimuovere troppo metallo e ridurre la durata delle lame dentellate. Consigliamo, quindi, di utilizzare questa fase solo nel caso in cui le lame siamo molto smussate.

**RIAFFILATURA**

I coltelli, a lama piatta o dentellati, possono essere riaffilati utilizzando le suddette procedure. Tuttavia, la riaffilatura può essere molto più rapida e, in generale, sono necessari solo 25 scorrimenti completi. Le lame dentellate possono essere riaffilate molte volte prima della loro smussatura completa. Benché gli abrasivi con diamante utilizzati nel EdgeCraft Tactical 442 siano di qualità, con il passare del tempo, i denti si consumeranno.

**AFFILARE LAME DENTELLATE**

Le lame dentellate devono essere affilate in fase 2. Generalmente, 25 scorrimenti avanti e indietro in fase 2 sono sufficienti.

I coltelli a lama piatta estremamente smussati potrebbero richiedere molti scorrimenti nella fase 1. Fermarsi periodicamente e verificare l’affilatura delle lame tagliando dei fogli di carta con cautela. Procedere alla levigatura del coltello nella fase 2.

**SUGGERIMENTI**

- Mantenere sempre le dita lontano dalle lame.
- Se mancini, girare l’affilatore, tenere la maniglia con la mano destra e il coltello con la sinistra, seguire le istruzioni sopracitate per l’affilatura e la levigatura. I coltelli a lama piatta estremamente smussati potrebbero richiedere molti scorrimenti nella fase di affilatura. Fermarsi periodicamente ed esaminare l’affilatura delle lame tagliando dei fogli di carta con cautela. Affilare il coltello nella fase 2.
- Il modello 442 non è progettato per affilare lame non smussate o coltelli non affilati.

**MANUTENZIONE**

- La parte esterna può essere pulita con un panno umido.
- Con questo affilatore non sono necessari olii, questo affilatore acqua o altri lubrificanti
- Non adatto per forbici o asce.

EdgeCraft offre inoltre una vasta gamma di convenienti affilatori professionali Chef’sChoice per chi possiede molti coltelli o diversi modelli e per chi desidera affilare più velocemente e con facilità i propri prodotti, ottenendo lame affilate e durature.

<p><b>Garanzia limitata:</b> Se usato osservando le normali precauzioni, questo prodotto EdgeCraft, progettato esclusivamente per uso manuale, è garantito da difetti di materiale e fabbricazione per un periodo pari a 1 (uno) anno a decorrere dalla data di acquisto (“periodo di garanzia”). Sarà riparato o sostituito, a discrezione della Società e senza costi aggiuntivi, qualsiasi prodotto o parte di esso che risulti difettoso nel materiale o nella fabbricazione, qualora restituito con affrancatura prepagata entro la scadenza del periodo di garanzia e corredato di prova d’acquisto attestante la data. La presente garanzia limitata non copre la sostituzione delle pastiglie abrasive resasi necessaria a seguito dell’usura del prodotto o di danni causati da usi impropri. <b>TUTTE LE GARANZIE IMPLICITE, INCLUSE QUELLE DI COMMERCIALIZZABILITÀ O DI IDONEITÀ A UNO SCOPO, SONO LIMITATE AL PERIODO DI GARANZIA.</b> EDGEGRAFT CORPORATION DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ RISULTANTE DA DANNI ACCIDENTALI O CONSEGUENZIALI. Alcuni Paesi non ammettono limitazioni alla durata di una garanzia implicita, mentre altri non consentono l’esclusione o la limitazione di danni accidentali o consequenziali. Pertanto, le limitazioni o le esclusioni sopra indicate potrebbero non essere applicabili per l’acquirente. La presente garanzia limitata conferisce diritti legali specifici, oltre ad altri possibili diritti che variano a seconda del Paese. La presente garanzia riguarda solo il normale uso domestico dell’affilatore ed è invalidata in caso di uso commerciale o industriale.</p>
--

**PRODOTTO NEGLI STATI UNITI. Dai produttori dei rinomati affilatori per coltelli Chef’sChoice® Diamond Hone®, venduti in tutto il mondo.**

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road
Avondale, PA 19311 U.S.A.
(800)342-3255 • (610)268-0500

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Il presente prodotto potrebbe essere coperto da uno o più brevetti EdgeCraft (registrati o in corso di registrazione) così come specificato sul prodotto stesso.

© 2014 EdgeCraft Corporation A14 **www.chefschoice.com** M441953