

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

**(GB)** **(F)** **(NL)**

## 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 out-performs 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.

# EdgeCraft® Tactical Aigiseur de couteaux EdgeCraft® Tactical Diamond Hone® Modèle 442

**(F)**

## MODE D’EMPLOI

EdgeCraft® Tactical 442 est composé d’un mélange étudié d’abrasifs 100 % diamants qui permet d’aiguiser aussi bien les couteaux à dents que les couteaux lisses.

Le modèle 442 EdgeCraft® est un aigiseur en deux étapes qui intègre une paire de guides à galets cannelés garantissant un contrôle uniforme et précis de l’angle, friction après friction, lorsque le couteau entre en contact avec les éléments d’aiguisage en diamant. Les deux faces de l’arête sont simultanément **façonnées** et **aiguisées**. Cette conception assure une formation correcte des arêtes qui deviennent extrêmement tranchantes.

Les abrasifs se composent à 100% d’une seule variété de cristaux de diamants sertis sur des plaques supports en acier uniques qui s’entrecroisent. Les performances du modèle 442 dépassent de loin celles des aigiseurs traditionnels qui utilisent des abrasifs moins performants et avec lesquels le contrôle de l’angle n’est pas aisé. Les diamants, matériau le plus dur au monde, sont extrêmement résistants.

**Les couteaux lisses** aiguisés avec le modèle 442 bénéficieront d’un affilage si tranchant que leur « mordant » leur permet de couper sans difficulté les tomates et autres fruits et légumes. La coupe et la découpe en tranches deviendront un véritable plaisir : vous n’aurez plus à travailler avec des lames émoussées !

**Les couteaux lisses** sont aiguisés dans un premier temps à l’aide des diamants lors de l’Etape 1 puis selon un angle différent avec un mélange de diamants plus fins durant l’Etape 2. Le résultat de ces deux actions se concrétise par une arête en arcade à double biseau qui dure plus longtemps. L’arête ainsi formée est plus solide que les arêtes traditionnelles en V ou les arêtes évidées. Cette structure unique en arcade permet de garantir une arête plus tranchante qui dure plus longtemps.

Les couteaux à dents peuvent être rapidement aiguisés avec le modèle 442 en utilisant uniquement la seconde Etape d’aiguisage. Les diamants spéciaux utilisés lors de cette action forment des « micro-lames ». Même les couteaux à dents tout droit sortis de l’usine ont souvent des dents mal formées et émoussées qui peuvent gagner à être affûtées par le modèle 442. Le modèle 442 restaure les dents émoussées et les remet en meilleur état qu’à leur sortie d’usine. L’efficacité de coupe de la dentelure dépend presque entièrement du tranchant de la pointe des dents. Il n’est pas nécessaire d’aiguiser les côtés et le fond des creux situés entre les dents, étant donné qu’en général, ils n’interviennent pas dans la coupe.

### AVANT DE COMMENCER...

EdgeCraft® Tactical 442 est ambidextre et son utilisation est très simple, que vous soyez gaucher ou droitier. Pour des raisons de commodités, les Etapes 1 et 2 sont indiquées sur chacun des côtés de l’aigiseur. Placez l’aigiseur sur une surface plane à hauteur de votre taille. Si vous êtes droitier, disposez l’affloir de telle sorte que la marque EdgeCraft® soit située face à vous. Tenez la poignée avec votre main gauche tout en vous assurant que votre index et votre pouce gauches restent positionnés derrière la plaque de protection au niveau de la fixation de la poignée aux Fonctions d’aiguisage (si vous êtes gaucher, veuillez consulter le paragraphe « **Suggestions** »).

*Attention : Vos doigts doivent, à tout moment, rester à distance de la lame.*

### INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D’AIGUISAGE

Assurez-vous que la lame est propre, sans trace d’aliments ou de matière grasse.

Procédez ensuite en respectant les instructions suivantes :

Tout en tenant le couteau de la main droite, placez la lame dans la rainure en V et appuyez fermement la lame contre les guides à galets coniques. Maintenez la lame en contact avec les galets et déplacez-la doucement sur toute sa longueur en effectuant des mouvements d’avant en arrière dans la rainure. Assurez-vous que l’un des galets ou les deux se déplacent en même temps que vous effectuez ces mouvements de translation afin que la lame reste en contact avec les galets. Il n’est pas nécessaire de soulever la lame après chaque mouvement. ***Exercez peu - voire aucune - pression sur la lame vers le bas.*** Le léger bruit que vous percevez lorsque la lame se déplace à travers les abrasifs 100 % diamants vous indique que les diamants travaillent à votre place ! Continuez à effectuer ces mouvements d’avant en arrière jusqu’à ce que la lame soit aiguisée.

L’aigiseur EdgeCraft® a été conçu avec un mélange optimal d’abrasifs en diamant pour vous permettre d’aiguiser vos couteaux en toute sécurité et d’obtenir des arêtes extrêmement tranchantes. Des particules plus épaisses provoqueraient une usure et un déchirement excessifs de la dentelure. Les fines particules de diamant utilisées sur le modèle 442 permettent de prolonger la durée d’utilisation de vos couteaux. Il se peut que le premier aiguisage d’un couteau vous prenne un peu plus de temps, les ré-aiguisages suivants seront plus rapides et sûrs.

### MODE D’EMPLOI LAMES LISSES ***(Etape 1 puis Etape 2).***

25-50 mouvements d’avant en arrière sont généralement suffisants pour obtenir une arête tranchante lors de l’Etape 1. Maintenez la face de la lame fermement contre les galets cannelés. L’un des galets ou les deux tourneront pendant que le couteau sera tiré ou poussé vers l’arrière et l’avant à travers les rainures, ce qui indiquera que l’aiguisage et le contrôle de l’angle sont corrects. Maintenez la lame en contact avec l’abrasif ***mais n’exercez aucune pression supplémentaire vers le bas sur le couteau au moment de l’aiguisage.***

*(suite à la page suivante)*

