

Chef'sChoice®

Manual Diamond Hone®
Knife Sharpener
2 stage **445**

INSTRUCTIONS



Congratulations! By selecting the innovative Chef'sChoice® Manual Diamond Hone® sharpener, you will be able to enjoy the pleasure of knives that are sharper and stay sharp longer than those you may have sharpened using conventional manual sharpeners.

Before you begin...

The Chef'sChoice® Manual Diamond Hone® sharpener is “ambidextrous” - extremely easy to use whether you are a right- or left-handed person. 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.

Make certain the blade is clean, then proceed as follows:

1. Sharpening - Stage 1

Holding the knife in the right hand, place blade in the first slot (above number 1). Center the blade left to right in the slot. While keeping the blade well seated in the slot and continuously centered in the slot,

move the blade back and forth smoothly along its entire length, through Stage 1. It is unnecessary to lift the blade after every stroke. Apply **light downward pressure** on the blade and continue the back and forth action until the blade is sharp. Stage 1 creates a first bevel along the edge. Unless the knife is very dull, it will take less than 25 full back-and-forth strokes to sharpen in Stage 1. Do not proceed to Stage 2 until the edge is very sharp. It should, for example, be sharp enough to cut paper well*.

2. Honing - Stage 2

To hone the sharpened edge to razor sharpness, move the blade to the slot of Stage 2. This hones by creating a second “micro-bevel” along the edge. Maintaining the blade centered in the slot, move the blade back and forth through this slot. Apply little to **no downward pressure** on the blade. If the blade is sharpened adequately in Stage 1, only a few, (less than 10), strokes will be necessary in Stage 2.

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.
- Extremely dull knives can be sharpened in Stage 1, but many strokes may be necessary. Stop periodically and check the blade for sharpness by carefully cutting paper. Then hone the knife in Stage 2.
- Avoid excessive downward pressure on blade.

Resharpener

Knives can be resharpened by following the procedure described above, but, generally, fewer strokes will be required than for the initial sharpening.

Maintenance

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

EdgeCraft also offers a wide range of popularly priced powered Chef'sChoice® Professional Sharpener 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.

Chef'sChoice® powered Professional Sharpener will safely sharpen either conventionally edged or serrated blades. The pre-sharpening, sharpening and honing angles are totally compatible for all models of the Chef'sChoice® knife sharpeners.

* 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.

Limited Warranty
Used with normal care for family or household purposes only, this EdgeCraft product is guaranteed against defective material and workmanship for a period 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 of 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 Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311-9765
(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.
M441921 © EdgeCraft Corporation 2015 E15

Aiguiseur à diamants travaillant en 2 phases Modèle **445** pour tous vos couteaux INSTRUCTIONS

F

Félicitations! En choisissant l'aiguiseur innovateur Chef'sChoice® à diamant, vous aurez le plaisir d'utiliser des couteaux mieux aiguisés et qui le resteront plus longtemps qu'avec des aiguiseurs traditionnels.

Avant de L'utiliser...

L'aiguiseur à diamants Chef'sChoice® est “ambidextre” extrêmement facile à utiliser pour les droitiers et les gauchers. Les phases 1 et 2 sont indiquées des deux côtés de l'aiguiseur. Placez l'aiguiseur sur une surface plat. Si vous êtes droitier, tenez le manche de la main gauche en vous assurant que vos doigts restent en sécurité derrière, séparant le manche des phases d'aiguisage. (Si vous êtes gaucher, voir les **suggestions**).

ATTENTION! Ne jamais mettre les doigts sur la lame.

Assurez-vous que la lame est propre - sans résidus alimentaires, sans graisse - puis procédez comme suit:

1. Aiguisage - Phase 1

En tenant le couteau propre de la main droite, mettez la lame dans la fente d'aiguisage 1. Centrez la lame gauche à droite de la fente. Tout en gardant la lame en contact avec la fente et continuellement centré, faites avancer et reculer la lame sur toute sa longueur dans la phase 1. Il n'est pas nécessaire de lever la lame après chaque passage. Il suffit de presser légèrement vers la lame vers le bas et de continuer ce

mouvement de va-et-vient jusqu'à ce que la lame soit aiguisée. La phase 1 crée un premier biseau le long du tranchant. A moins que le couteau ne soit très émoussé, cela ne devrait prendre au plus que 25 passages dans la phase 1.

Ne pas procéder à la phase 2 avant que la lame ne soit très aiguisés. La lame doit être suffisamment aiguisée pour pouvoir couper une feuille de papier par exemple (voir Test *).

2. Affilage - Etape 2

Pour affiler le tranchant aiguisé comme celui d'une lame de rasoir, mettez la lame dans la fente d'aiguisage de la phase 2.

Cela affile en créant un deuxième “micro-biseau” le long du tranchant. En maintenant la lame centrée dans la fente, faites avancer et reculer la lame dans cette fente d'aiguisage. N'appliquez qu'une légère pression ou aucune pression vers le bas sur la lame. Si la lame a été correctement aiguisée à la phase 1, seuls quelques passages (moins de 10) seront nécessaires dans la phase 2.

Suggestions

- Si vous êtes gaucher, tournez l'appareil sur lui-même. Tenez le manche de la main droite et le couteau de la main gauche, et suivez les instructions pour aiguiser et affiler ci-dessus.
- Les couteaux très émoussés peuvent être aiguisés dans la phase 1, mais de nombreux passages seront peut-être nécessaires. Arrêtez-vous à intervalles réguliers et vérifiez si la lame est aiguisée en coupant du papier. Puis affilez le couteau avec la phase 2.
- Evitez une pression trop forte sur la lame.

Réaffûtage

Les couteaux peuvent être réaffûtés selon la procédure ci-dessus, mais

en général, moins de passages seront nécessaires que pour l'aiguisage initial.

Entretien

- L'extérieur peut être nettoyé au moyen d'un chiffon doux et humide.
- Ne pas utiliser d'huile ou autre lubrifiant.
- Pas pour des ciseaux.

EdgeCraft offre aussi une large sélection d'aiguiseurs électriques professionnels pour ceux qui possèdent une large variété de couteaux. Pour ceux qui désirent aiguiser leurs couteaux rapidement et sans efforts tout en obtenant un tranchant extrême et durable.

Les aiguiseurs professionnels Chef'sChoice® aiguiseront en toute sécurité aussi bien les lames plates (sans dents de scie) que les couteaux-scies, Des guides de précision assurent que les angles de pré-aiguisage, d'aiguisage et d'affilage sont compatibles pour toutes les modèles Chef'sChoice®.

* Tenez une feuille de papier par une extrémité, à une distance proche mais sûre de vos doigts, et découpez la feuille soigneusement du haut vers le bas. Une lame aiguisée découpera sans à-coups et sans déchirer le papier.

Garantie limitée :
Lors d'une utilisation normale, ce produit EdgeCraft est garanti contre les matériaux défectueux et les vices de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial (« Période de garantie »). Nous réparerons ou remplacerons, à notre discrétion, tout produit ou élément dont les matériaux sont défectueux ou qui comportent des vices de fabrication gratuitement si le produit nous est retourné par colis affranchi accompagné d'une preuve d'achat datée pendant toute la période de garantie. Cette garantie ne s'applique pas lors d'un usage commercial ou lors d'emploi abusif. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET DE CONFORMITÉ POUR UN USAGE SPÉCIFIQUE SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE. LA COMPAGNIE EDGE-CRAFT NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS. Certains états n'autorisent pas de limitation de la durée des garanties implicites et d'autres ne permettent pas d'exclusion ou de limitation des dommages consécutifs et indirects, les limitations mentionnées ci-dessus ne s'appliquent donc peut-être pas à votre cas particulier. Cette garantie limitée vous confère des droits spécifiques et vous disposez éventuellement d'autres droits qui varient selon les états.

Affilacoltelli Diamond Hone® manuale a 2 stadi **445**

ISTRUZIONE

I

Congratulazioni! Scegliendo l'innovativo affilatore manuale Diamond Hone® di Chef'sChoice® avrete coltelli più affilati e che restano tali più a lungo di quelli affilati utilizzando affilatori manuali tradizionali.

Prima di iniziare...

L'affilatore manuale Diamond Hone® di Chef'sChoice® è "ambidestro", estremamente facile da usare che si sia destrimani o mancini. Gli stadi 1 e 2 sono indicati su entrambi i lati dell'affilatore per facilitarvi. Posizionare l'affilatore su una superficie piana ad altezza vita. Se siete destrimani, tenere l'impugnatura con la mano sinistra accertandosi che l'indice e il pollice sinistro restino al sicuro dietro la parete divisoria dove l'impugnatura si attacca agli stadi per l'affilatura. (Se siete mancini, vedere i **Consigli**)

Attenzione: Tenere sempre tutte le dita lontane della lama.

Assicurarsi che la lama sia pulita, quindi procedere nel seguente modo:

1. Affilatura - Stadio 1

Tenendo il coltello nella mano destra, posizionare la lama nella prima fessura (sopra numero 1). Centrare la lama da sinistra a destra nella fessura. Tenendo la lama ben inserita e centrata nella fessura, spostare la lama avanti e indietro agevolmente lungo tutta la sua lunghezza, attraverso lo Stadio 1. Non è necessario sollevare la lama dopo ogni passata. Applicare **una leggera pressione verso il basso** sulla lama

e continuare l'azione avanti e indietro fino a quando la lama è affilata. Lo stadio 1 crea un primo bisello lungo il bordo. A meno che il coltello non sia molto smussato, ci vorranno meno di 25 passate complete avanti e indietro per affilarlo nella fase 1.

Non procedere allo stadio 2 fino a quando il bordo non è molto affilato. Dovrebbe, ad esempio, essere abbastanza affilato da tagliare bene la carta*.

2. Smerigliatura - Stadio 2

Per smerigliare il bordo affilato come quello di un rasoio, spostare la lama nella fessura dello stadio 2. Questo leviga creando un secondo "micro-bisello" lungo il bordo. Tenendo la lama centrata nella fessura, spostare la lama avanti e indietro attraverso questa fessura. Applicare poca o **nessuna pressione verso il basso** sulla lama. Se la lama è affilata adeguatamente nello stadio 1, saranno necessarie solo poche (meno di 10) passate nello stadio 2.

Consigli

- Se si è mancini, girare l'affilatore nell'altro senso, afferrare l'impugnatura con la mano destra e il coltello con la sinistra, e seguire le istruzioni su citate in merito all'affilatura e alla smerigliatura.
- I coltelli estremamente smussati possono essere affilati nello stadio 1, ma possono essere necessarie molte passate. Fermarsi di tanto in tanto e controllare l'affilatura della lama tagliando con attenzione la carta. Poi levigare il coltello nello stadio 2.
- Evitare l'eccessiva pressione verso il basso sulla lama.

Riaffilatura

I coltelli sono riaffilabili seguendo la procedura sopra descritta, ma, in generale, saranno necessarie meno passate rispetto all'affilatura iniziale.

Manutenzione

- L'esterno può essere pulito con un panno umido e morbido.
- Non sono necessari oli o altri liquidi lubrificanti con questo affilatore.
- Non per forbici

EdgeCraft offre anche una vasta gamma di affilatori professionali Chef'sChoice® a prezzi popolari per coloro che hanno molti coltelli o una grande varietà di coltelli, e per coloro che desiderano affilare più velocemente e con meno sforzo per ottenere il massimo in termini di grado di affilatura e durata.

Gli affilatori professionali Chef'sChoice® affileranno in modo sicuro le lame seghettate e le lame tradizionali. Gli angoli di preaffilatura, di affilatura e di smerigliatura sono compatibili per tutti i modelli degli affilatori Chef'sChoice®.

* Per verificare periodicamente se la lama è affilata tenere un foglio di carta da un lato, a poca (ma sicura) distanza dalle dita, e tagliare con attenzione il foglio. Una lama affilata taglierà senza problemi, senza strappare la carta.

Garanzia Limitata

Usato normalmente a scopi puramente familiari o domestici, questo prodotto EdgeCraft è garantito dai difetti del materiale e di fabbricazione per un periodo di 1 anno dalla data di acquisto ("Periodo di Garanzia"). Ripareremo o sostituiremo a nostra discrezione qualsiasi prodotto o parte che è risultata difettosa nel materiale o nell'esecuzione a titolo gratuito, se il prodotto ci viene rinviato con spese di spedizione prepagate e con prova di acquisto datata entro il Periodo di Garanzia. La presente Garanzia Limitata non copre la sostituzione di tamponi abrasivi resi necessari per un uso del prodotto o per danni al prodotto derivanti da un uso improprio. TUTTE LE GARANZIE IMPLICITE, COMPRESSE LE GARANZIE DI COMMERCIALIZZABILITÀ E IDONEITÀ PER UN PARTICOLARE SCOPO, SONO LIMITATE AL PERIODO DI GARANZIA. EDGE CRAFT CORPORATION NON SARÀ RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI ACCIDENTALI O INDIRETTI. Alcuni stati non consentono limitazioni sulla durata di una garanzia implicita e alcuni stati non consentono l'esclusione o la limitazione di danni accidentali o consequenziali, pertanto le suddette limitazioni o esclusioni potrebbero non essere applicabili al vostro caso. La presente Garanzia Limitata offre all'acquirente diritti legali specifici, ed è possibile anche avere altri diritti che variano da stato a stato. LA PRESENTE GARANZIA SI APPLICA SOLO AL NORMALE USO DOMESTICO DI QUESTO AFFILACOLTELLI E NON È VALIDA PER UN USO INDUSTRIALE O COMMERCIALE.

Afilador de cuchillos Manual Diamond Hone® 2 fases **445**

INSTRUCCIONES

E

¡Enhorabuena! Gracias a que ha elegido el innovador afilador Manual Diamond Hone® de Chef'sChoice® disfrutará de cuchillos más afilados y durante más tiempo que aquellos afilados con afiladores manuales convencionales.

Antes de comenzar...

El afilador Manual Diamond Hone® de Chef'sChoice® es «ambidestro», es decir, sumamente fácil de usar tanto si usted es diestro como zurdo. Las fases 1 y 2 están indicadas a ambos lados del afilador para su comodidad. Coloque el afilador sobre una superficie nivelada a la altura de la cintura aproximadamente. Si es diestro, sujete el mango con la mano izquierda de tal modo que los dedos pulgar e índice izquierdos permanezcan seguros detrás de la pared divisoria donde el mango se une a las fases de afilado. (Si es zurdo, consulte **Sugerencias**)

Precaución: Mantenga todos los dedos alejados de la hoja en todo momento.

Asegúrese de que la hoja esté limpia, seguidamente, proceda como se indica a continuación:

1. Afilado - Fase 1

Sujetando el cuchillo con la mano derecha, coloque la hoja en la primera ranura (número 1). Centre la hoja de izquierda a derecha en la ranura y centrada continuamente en esta, mueva suavemente la hoja hacia atrás y hacia delante a lo largo de toda su longitud. No es necesario

levantar la hoja después de cada pasada. Ejerza una **presión ligera hacia abajo** sobre la hoja y continúe con el movimiento hacia atrás y hacia delante hasta que la hoja esté afilada. La Fase 1 crea un primer bisel a lo largo del filo. A menos que el cuchillo esté muy desafilado, para afilarlo se requieren menos de 25 pasadas completas en la Fase 1. No continúe a la Fase 2 hasta que el filo esté muy afilado. Debería estar lo bastante afilado para cortar, por ejemplo, una hoja de papel fácilmente*.

2. Bruñido - Fase 2

Para bruñir el borde afilado y conseguir la máxima precisión, coloque la hoja en la ranura de la Fase 2. En esta, la hoja se bruñe mediante la creación de un segundo «micro bisel» a lo largo del filo. Con la hoja centrada en la ranura, muévala hacia atrás y hacia delante por la ranura. Ejerza entre un poco y **nada de presión hacia abajo** sobre la hoja. Si la hoja se ha afilado adecuadamente en la Fase 1, solo se requieren unas pocas pasadas (menos de 10) en la Fase 2.

Sugerencias

- Si es usted zurdo, dé la vuelta al afilador, sujete el mango con la mano derecha y el cuchillo con la izquierda, y siga las instrucciones de afilado y bruñido descritas anteriormente.
- Los cuchillos que estén muy desafilados pueden afilarse en la Fase 1, pero requerirán muchas pasadas. Deténgase de vez en cuando y compruebe el nivel de afilado cortando con cuidado un trozo de papel. A continuación, bruña el cuchillo en la Fase 2.
- Evite ejercer una presión excesiva hacia abajo sobre la hoja.

Reafilado

Los cuchillos pueden volver a afilarse siguiendo el procedimiento

descrito anteriormente, pero, por lo general, se requerirán menos pasadas que las necesarias para el afilado inicial.

Mantenimiento

- La superficie exterior puede limpiarse con un trapo suave y húmedo.
- Este afilador no requiere el uso de aceites u otros líquidos lubricantes.
- No es adecuado para tijeras.

EdgeCraft también ofrece una amplia gama de afiladores profesionales eléctricos Chef'sChoice® a precios asequibles para quienes tienen muchos cuchillos o una gran variedad de estos, o para quienes desean afilar sus cuchillos más rápidamente y con menos esfuerzo para obtener la máxima precisión y durabilidad.

Los afiladores profesionales eléctricos Chef'sChoice® permiten afilar hojas lisas y dentadas. Los ángulos de preafilado, afilado y bruñido son totalmente compatibles para todos los modelos de afiladores de cuchillos Chef'sChoice®.

* Para comprobar periódicamente el nivel de afilado, sujete un trozo de papel por el borde, a poca distancia (pero segura) de los dedos, y corte el papel. Si la hoja está afilada, el papel se cortará suavemente sin rasgarse.

Garantía Limitada

Si se utiliza con unos cuidados normales y para fines domésticos únicamente, este producto EdgeCraft está garantizado contra defectos de materiales o mano de obra por un periodo de 1 año a partir de la fecha de compra («Periodo de Garantía»). Repararemos o sustituiremos, a nuestra discreción, cualquier producto o pieza que presente defectos de materiales o mano de obra sin cargo alguno si el producto nos es devuelto mediante franqueo pagado, junto con el comprobante de compra fechado, dentro del Periodo de Garantía. Esta Garantía Limitada no cubre el reemplazo de almohadillas abrasivas necesarias para el uso del producto ni los daños en el producto resultantes de un uso incorrecto del mismo. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN Y ADECUACIÓN PARA UN FIN PARTICULAR, SE LIMITAN AL PERÍODO DE GARANTÍA. EDGE CRAFT CORPORATION NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O DERIVADO. Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de las garantías implícitas y algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o derivados, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta Garantía Limitada le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted también tenga otros derechos que varían en función del estado. ESTA GARANTÍA SE APLICA SOLAMENTE AL USO DOMESTICO NORMAL DE ESTE AFILADOR Y ENSULA PARA USOS INDUSTRIALES O COMERCIALES.