

Chef'sChoice® Sportsman™ Manual Diamond Hone® Model 4635

For Fishing and Light Sporting Knives



Sharpening Instructions

The Chef'sChoice® Sportsman™ Model 4635 is a unique 3-Stage sharpener ideal for creating optimum edges on fishing and light hunting knives. It can be used also for all of your kitchen knives, fine edged or serrated as well as for pocket knives. This novel 3-Stage design features a two step sharpening process using 100% diamond abrasives but different procedures as described below for each class of blade in order to optimize the edge geometry for each use.

The sharpener can be used either right or left handed.

In order to obtain the ideal edge for fish filet knives you want to sharpen first in the “Fish” slot to set the ideal angle of 15 degrees and then finely hone and polish the edge in the “Polishing & Serrated” slot which places a very sharp micro-bevel along that edge.

If you want to place an optimum edge on light hunting or sporting knives you will want to sharpen first in the center “Hunt” slot to set the optimum angle of 20 degrees and then follow in the right “Polishing & Serrated” slot, to create a very sharp micro bevel along that edge. This process places a durable edge on the light hunting or sporting knives that is exceedingly sharp.

Both sides of the knife 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% diamond crystals embedded on unique interdigitating steel support plates. The Model 4635 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 4635 will be “shaving sharp” with a mild “bite” that helps them cut effortlessly. It makes cutting and slicing a pleasure and removes the drudgery of working with dull knives. This sharpener creates a double-beveled longer-lasting arch-shaped edge which is 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 quickly in Model 4635 using only the “Polishing & Serrated” stage. The special diamonds in that stage create razor-sharp

“micro-blades” along the dominant teeth enhancing the cutting action and reducing the sawing and tearing action otherwise typical of serrated blades. Even new “factory-fresh” serrated knives frequently have poorly formed, dull saw-teeth that can benefit from sharpening in the Model 4635. The Model 4635 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.

To Sharpen Fishing/Fillet Knives or Other 15° Double-Faceted Edge Blades Sharpening (use “Fish” slot)

Place the sharpener on a secure level surface. Clean the knife well before sharpening. Hold the sharpener handle with left hand (if right handed) keeping index finger and thumb behind the partitioning wall of sharpening section. Position knife blade with other hand in the “Fish” slot. Center the blade (left and right) in the slot so that the face of the blade does not touch either side wall of the slot. Slide the blade repeatedly forward and back toward you along its full length. Apply only modest downward pressure as it is sharpened. (Avoid excessive downward pressure on blade that might damage the sharpening elements.) Unless the blade is very dull or never sharpened before at 15°, twenty-five (25) back and forth full strokes will likely suffice. Otherwise continue sharpening (back and forth strokes) until the knife is sharp enough to cut paper well or slice easily thru a tomato. If the knife is very dull or the factory edge is larger than 15°, one hundred or more full strokes may be needed the first time to fully reset and sharpen in the “Fish” slot. This completes the sharpening step in this stage. Proceed to the next step, “Polishing & Serrated”. *Do not sharpen this type knife in “Hunt” slot.*

Honing & Polishing (use “Polishing & Serrated” slot)

Move the knife to “Polishing & Serrated” slot and continue with back and forth strokes using just enough downward pressure to ensure steady and consistent contact with the sharpening surfaces. Keep the blade centered left and right, avoiding contact with the sides of the slot. Make about 25 light full strokes in this stage and again test the blade sharpness using a sheet of paper or a tomato. When fully finished the knife should cut easily and smoothly. Make additional strokes if necessary. You should now have a very sharp and durable edge. To resharpen the fillet style edge, repeat Steps 1 and 2 above.

To Sharpen Light Hunting, Sporting and All 20° Euro/American Knives Sharpen first in “Hunt” slot:

Sharpening (use “Hunt” slot)

Position the blade in the “Hunt” slot. Center the blade (left and right) in the slot so that the face of the blade does not touch either side wall of the slot. Slide the blade repeatedly forward and back toward you along its full length in the “Hunt” slot. Apply only modest downward pressure as

it is sharpened. (Avoid excessive downward pressure on blade that might damage the sharpening elements.) Unless the blade is very dull, twenty-five (25) back and forth full strokes will likely suffice. Otherwise continue sharpening (back and forth strokes) until the knife is sharp enough to cut paper well or slice easily thru a tomato. If the knife is very dull, one hundred or more full strokes may be needed the first time to fully sharpen in this slot. This completes the first sharpening step. Proceed to honing in “Polishing & Serrated” slot.

Honing & Polishing (use “Polishing & Serrated” slot)

Move the knife to the “Polishing & Serrated” slot and continue with back and forth strokes using just enough downward pressure to ensure steady and consistent contact with the sharpening surfaces. Keep the blade centered left and right, avoiding contact with the sides of the slot. Make about 25 light but full strokes in “Polishing & Serrated” slot and again test the blade sharpness using a sheet of paper or a tomato. Make more strokes in this slot if necessary to achieve an edge that cuts easily and smoothly. You will now have a very sharp and durable edge.

You will be able to re-sharpen the 20° Euro/American knives 5-10 times using only the “Polishing & Serrated” slot. When that process becomes too slow, re-sharpen first in “Hunt” slot as described in the preceding paragraph.

To Sharpen Serrated Blades

Serrated knives should be sharpened in the “Polishing & Serrated” slot. Generally 25 back-and-forth strokes in the “Polishing & Serrated” slot should be sufficient.

If the serrated blade is heavily damaged start sharpening in “Hunt” slot. Make about 25 full back and forth strokes, then examine the edge to confirm that metal is being removed on both sides of the cutting teeth. Continue with additional strokes as needed to sharpen the teeth. Finish sharpening in Stage 3 where the teeth will be further refined. Because serrated knives perform much like a saw, the cut will not be as smooth as that of a plain blade.

Suggestions

- Keep fingers clear of blade at all times.
- 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 the sharpening stage. Stop periodically and check the blade for sharpness by carefully cutting paper. Then hone the knife in the “Polishing & Serrated” stage.
- The Model 4635 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 Sharp-eners 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.

<p>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.</p>

Chef'sChoice® Sportsman™ Manual Diamond Hone® Model 4635

Für Angler- und leichte Sportmesser



Anweisungen zum Schärfen

Das Chef'sChoice® Sportsman™ Modell 4635 ist ein einzigartiges Dreistufen-Schleifergerät, das sich ideal zum Erstellen optimaler Schneiden bei Angler- und leichten Jagdmessern eignet. Es kann zudem für alle Ihre glatten oder gezahnten Küchenmesser sowie für Taschenmesser benutzt werden. Dieses neuartige Dreistufen-Design bietet einen zweistufigen Schärfvorgang mit 100 % Diamantschleifpartikeln, aber verschiedenen Vorgehensweisen für jede Art von Klinge (siehe unten), um die Schneidengeometrie für jede Verwendungsart zu optimieren.

Der Schärfen kann rechts- oder linkshändig verwendet werden.

Für die ideale Schneide für Fischfiletirmesser schärfen Sie das Messer zunächst im „Fisch“-Schlitz, um den idealen Winkel von 15 Grad einzustellen, und benutzen dann zum Feinschleifen und Polieren der Schneide den „Polieren & Gezahnt“-Schlitz, der entlang der Schneide eine sehr scharfe Mikro-Anschrägung erzeugt.

Wenn Sie leichten Jagd- oder Sportmessern die optimale Schneide verleihen möchten, schärfen Sie das Messer zunächst im mittleren „Jagd“-Schlitz, um den optimalen Winkel von 20 Grad einzustellen, und benutzen dann den „Polieren & Gezahnt“-Schlitz rechts, um entlang der Schneide eine sehr scharfe Mikro-Anschrägung zu erzeugen. Diese Vorgehensweise verleiht leichten Jagd- und Sportmessern eine beständige, äußerst scharfe Schneide.

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 einzigartige ineinandergreifende Stahlstützplatten. Das Modell 4623 übertrifft durchweg herkömmliche Schleifergeräte, 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 4623 geschärft wurden, werden „so scharf wie ein Rasiermesser“ und verfügen über einen leichten „Biss“, um mühelos

Tomaten und anderes Obst und Gemüse zu schneiden. Das Schneiden wird zu einem Vergnügen und vermeidet das Abquälen mit stumpfen Messern. 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 schärfen Sie im Modell 4635 schnell, indem Sie nur die „Polieren & Gezahnt“-Stufe verwenden.

Die speziellen Diamanten in dieser Stufe erzeugen rasiermesserscharfe „Mikro-klingen“ entlang der dominanten Zähne, was den Schnitt verbessert und das normalerweise bei gezahnten Messern übliche Sägen und Reißen vermindert. Sogar neue in der Fabrik gezahnte Messer weisen oft schlecht gebildete, stumpfe Sägezähne auf, die vom Schärfen mit dem Modell 4623 profitieren können. Das Modell 4623 schärft stumpfe Zähne auf einen besser-wie-neu Zustand. 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.

Angler-/Filetirmesser oder andere 15°-Klingen mit doppelter Wate schärfen

Schärfen („Fisch“-Schlitz benutzen)

Stellen Sie den Messerschärfer auf eine sichere, ebene Oberfläche. Reinigen Sie das Messer gut vor dem Schärfen. Halten Sie den Griff des Messerschärfers mit der linken Hand fest (falls rechtshändig), Zeigefinger und Daumen hinter der Schutzabtrennung des Schärfungsbereichs. Positionieren Sie die Messerklinge mit der anderen Hand im „Fisch“-Schlitz. Zentrieren Sie die Klinge (links und rechts) im Schlitz, sodass die Seiten der Klinge nicht die Seitenwände des Schlitzes berühren. Schieben Sie in Schritt 1 die Klinge der vollen Länge nach mehrmals nach vorne und hinten in Richtung Ihres Körpers. Üben Sie, während das Messer geschärft wird nur einen mäßigen Druck nach unten aus. (Vermeiden Sie einen übermäßigen Druck nach unten auf das Messer, da die Schärfungselemente beschädigt werden könnten). Fahren Sie anderenfalls mit dem Schärfvorgang (Vor- und Zurückbewegungen) fort, bis die Klinge scharf genug ist, um problemlos Papier oder durch eine Tomate zu schneiden. Sollte die Klinge sehr stumpf sein, könnten beim ersten Mal hundert oder mehr volle Bewegungen erforderlich sein, um die Klinge komplett im „Jagd“-Schlitz zu schärfen. Wenn das Messer sehr stumpf ist, können beim ersten Mal hundert oder mehr volle Bewegungen erforderlich sein, um das Messer in diesem Schlitz vollständig zu schärfen. Dies schließt den ersten Schärfungsschritt ab. Fahren Sie mit dem Schleifen im „Polieren & Gezahnt“-Schlitz fort.

Druck nach unten aus, um einen gleichmäßigen und konstanten Kontakt mit den Schleifflächen zu gewährleisten. Die Klinge soll dabei links und rechts zentriert bleiben, um einen Kontakt mit den Seiten des Schlitzes zu vermeiden. Führen Sie in dieser Stufe etwa 25 leichte, volle Bewegungen aus und testen Sie dann wieder die Schärfe der Klinge mit einem Blatt Papier oder einer Tomate. Eine vollständig geschliffene Schneide sollte leicht und problemlos schneiden. Nehmen Sie nötigenfalls mehr Bewegungen vor. Ihre Schneide sollte nun sehr scharf und dauerhaft sein. Um Filetierschneiden nachzuschleifen, wiederholen Sie die obigen Schritte 1 und 2.

Leichte Jagdmesser, Sportmesser und alle europäischen/amerikanisch- en 20°-Messer schärfen

Schärfen Sie zunächst im „Jagd“-Schlitz:

Schärfen („Jagd“-Schlitz benutzen)

Positionieren Sie die Klinge im „Jagd“-Schlitz. Zentrieren Sie die Klinge (links und rechts) im Schlitz, sodass die Seiten der Klinge nicht die Seitenwände des Schlitzes berühren. Schieben Sie im „Jagd“-Schlitz die Klinge der vollen Länge nach mehrmals nach vorne und hinten in Richtung Ihres Körpers. Üben Sie nur einen mäßigen Druck nach unten aus, während das Messer geschärft wird. (Vermeiden Sie einen übermäßigen Druck nach unten auf das Messer, da die Schärfungselemente beschädigt werden könnten). Ausgenommen die Klinge ist äußerst stumpf müssten 25 volle Vor- und Zurückbewegungen ausreichen. Fahren Sie anderenfalls mit dem Schärfvorgang (Vor- und Zurückbewegungen) fort, bis die Klinge scharf genug ist, um problemlos Papier oder durch eine Tomate zu schneiden. Sollte die Klinge sehr stumpf sein, könnten beim ersten Mal hundert oder mehr volle Bewegungen erforderlich sein, um die Klinge komplett im „Jagd“-Schlitz zu schärfen. Wenn das Messer sehr stumpf ist, können beim ersten Mal hundert oder mehr volle Bewegungen erforderlich sein, um das Messer in diesem Schlitz vollständig zu schärfen. Dies schließt den ersten Schärfungsschritt ab. Fahren Sie mit dem Schleifen im „Polieren & Gezahnt“-Schlitz fort.

Schleifen & Polieren („Polieren & Gezahnt“-Schlitz benutzen)

Legen Sie das Messer in den „Polieren & Gezahnt“-Schlitz und fahren Sie mit den Vor- und Zurückbewegungen fort; üben Sie dabei gerade genug Druck nach unten aus, um einen gleichmäßigen und konsistenten Kontakt mit den Schleifflächen zu gewährleisten. Die Klinge soll dabei links und rechts zentriert bleiben, um einen Kontakt mit den Seiten des Schlitzes zu vermeiden. Führen Sie im „Polieren & Gezahnt“-Schlitz etwa 25 leichte, aber volle Bewegungen aus und testen Sie dann wieder die Schärfe der Klinge mit einem Blatt Papier oder einer Tomate. Führen Sie, falls nötig, in diesem Schlitz weitere Bewegungen aus, um eine Schneide zu erhalten, die leicht und glatt schneidet. Sie verfügen nun über eine sehr scharfe und beständige Schneide.

(continued on other side)

(continued from other side)

Sie können europäische/amerikanische 20°-Messer 5-10mal nachschleifen, indem Sie nur den „Polieren & Gezahnt“-Schlitz benutzen. Wenn diese Vorgehensweise zu langsam wird, schärfen Sie die Messer zunächst wie im vorangehenden Absatz beschrieben im „Jagd“-Schlitz nach.

Gezahnte Klingen schärfen

Gezahnte Messer sollten im „Polieren & Gezahnt“-Schlitz geschärft werden. Normalerweise sollten 25 Vor- und Zurückbewegungen im „Polieren & Gezahnt“-Schlitz ausreichen.

Falls das Messer sehr beschädigt ist, beginnen Sie mit Stufe 2. Nehmen Sie ungefähr 25 volle Vor- und Zurückbewegungen vor und untersuchen Sie anschließend die Schneide, um zu bestätigen, dass das Metall auf beiden Seiten der Schneidezähne entfernt worden ist. Fahren Sie je nach Bedarf mit weiteren Bewegungen fort, um die Zähne zu schärfen. Beenden Sie das Schärfen in der Stufe 3, in der die Zähne weiter verfeinert werden. Da gezahnte Messer eher wie eine Säge schneiden, wird der Schnitt nicht so glatt wie der eines flachen Messers sein.

Tipps

- Halten Sie Ihre Finger stets von der Klinge fern.
- Wenn Sie Linkshänder sind, drehen Sie den Schärferr 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 „Polieren & Gezahnt“-Stufe.
- Modell 4635 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-Schärferrn 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.

Begrenzte Garantie: 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 fehlerhafte Ausführung aufweisen, nach eigener Wahl reparieren oder kostenlos ersetzen, wenn das Produkt mit im Voraus bezahltem Porto und datiertem Kaufnachweis innerhalb dem Garantiezeitraum 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.
ALLE GARANTIELEISTUNGEN, EINSCHLIESSLICH MARKTFÄHIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, SIND AUF DEN GEWÄHRLEISTUNGSZEITRAUM BEGRENZT. DAS UNTERNEHMEN EDGECRAFT HAFTET NICHT FÜR NEBEN- ODER FOLGESCHÄDEN.
In einigen US-Staaten ist eine Beschränkung der Dauer einer unbegriffenen Garantie unzulässig, und einige US-Staaten lassen keine Ausnahmeoder 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.

Chef’sChoice® Sportsman™ Manual Diamond Hone® Model 4635

Per Coltelli sportivi e da pesca



Istruzioni per l’affilatura

Il Chef’s Choice® Sportsman™ Model 4635 è un affilatore speciale a 3 fasi, ideale per creare lame affilate per coltelli da pesca e da caccia. Può essere utilizzato inoltre per tutti i tipi di coltelli da cucina, a lama piatta, dentellati e per coltellini svizzeri. Il nuovo design dell’affilatore a 3 fasi che utilizza abrasivi con 100% di cristalli di diamante, include un processo d’affilatura a due fasi con diverse procedure a seconda del tipo di lama, come descritto di seguito, per ottimizzare il prodotto a seconda del suo utilizzo.

L’affilatore può essere usato sia da mancini che da destrorsi.

Per ottenere l’affilatura ideale nei coltelli da pesca, posizionare la lama prima nello spazio “Pesce” per creare l’angolo ideale Di 15° e proseguire poi con la levigatura e la rifinitura della lama nello spazio “ Levigatura & Segatura”, creando micro-lame affilate.

Per ottenere un filo più duraturo nei coltelli da caccia e da pesca, centrare la lama nello spazio “Caccia” per affilare lame da 20° e proseguire poi alla destra nello spazio “Levigatura & Segatura” per formare micro-lame lungo il filo. Questo processo crea un filo più duraturo e affilato nei coltelli sportivi e da caccia.

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 4623 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 4623 saranno “affilati come rasoi” con una “presa” leggera che consente di tagliare senza sforzi pomodori, altre verdure e frutti. Rende piacevole le operazioni di taglio e affettatura ed elimina la scomodità di lavorare con coltelli smussati. 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 con lame dentellate si affilano rapidamente nel modello 4635 utilizzando solo la fase “Levigatura & Segatura”. I diamanti speciali della terza fase creano “micro-lame” affilate come rasoi nei denti dominanti, migliorando il taglio e riducendo l’azione di segatura e lacerazione, altrimenti tipica delle lame dentellate. Anche le lame dentellate fresche di fabbrica presentano spesso denti mal formati e smussati che possono beneficiare dell’affilatore a opera del modello 4635, in grado di riportarli a una condizione migliore **dell’originale**. L’efficacia di taglio delle seghettature dipende quasi interamente dell’affilatore 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.

Per affilare Coltelli da pesca/caccia o altre lame a doppia faccia da 15°

Affilatura (utilizzare lo spazio “Pesca”)

Posizionare l’affilatore su una superficie calda e a livello. Pulire a fondo il coltello prima dell’affilatore. Tenere la maniglia dell’affilatore con la mano sinistra (se destrorsi), mantenendo il pollice e l’indice dietro la parete divisoria della sezione di affilatura. Posizionare la lama del coltello con l’altra mano nello spazio “Pesca”.

Centrare la lama (destra e sinistra) nello spazio in modo che la faccia non tocchi alcuna parete. In fase 1, far scorrere ripetutamente la lama in avanti e all’indietro verso se stessi per tutta la sua lunghezza. Applicare una leggera pressione verso il basso durante l’affilatura. Evitare una pressione eccessiva sulla lama, per non danneggiare gli elementi di affilatura. A meno che la lama non sia molto smussata o non sia mai stata affilata prima a 15°, 25 scorrimenti completi in avanti e all’indietro dovrebbero essere sufficienti. In caso contrario, continuare ad affilare (scorrimenti in avanti e all’indietro) finché la lama non è abbastanza affilata da tagliare la carta senza problemi o da affettare con facilità un pomodoro. Se il coltello non è molto smussato o con denti di fabbrica maggiori di 15°, sono necessari cento o più scorrimenti per affilare per la prima volta la lama nello spazio “Pesca”. Proseguire alla fase successiva “Levigatura & Segatura”. ***Non affilare questo tipo di coltello nello spazio “Caccia”.***

Affilatura & Levigatura

(utilizzare lo spazio Levigatura & Segatura)

Muovere il coltello nello spazio “Affilatura & Levigatura” e continuare a scorrere la lama avanti e indietro applicando una leggera pressione verso il basso per assicurare un contatto saldo con la superficie. Tenere la lama centrata a destra e a sinistra, evitando il contatto con i lati dello spazio. Effettuare circa 25 scorrimenti completi in questa fase e testare nuovamente l’affilatura della lama utilizzando un foglio di carta o un pomodoro. Una volta completato il passaggio, il coltello deve tagliare con facilità e uniformità. Effettuare ulteriori scorrimenti se necessario. Adesso la lama è molto affilata e manterrà il filo a lungo. Per riaffilare i denti, ripetere le suddette fasi 1 e 2.

Per affilare tutte le lame

europee /americane da 20° e i coltelli da caccia e da sport

Affilare prima nello spazio “Caccia”

Affilatura (utilizzare lo spazio “Caccia”)

Posizionare la lama nello spazio “Caccia”. Centrare la lama (destra e sinistra) nello spazio in modo che la faccia non tocchi alcuna parete. In fase 2, far scorrere ripetutamente la lama in avanti e all’indietro verso se stessi per tutta la sua lunghezza. Applicare una leggera pressione verso il basso durante l’affilatura. Evitare una pressione eccessiva sulla lama, per non danneggiare gli elementi di affilatura. A meno che la lama non sia molto smussata, 25 scorrimenti completi in avanti e all’indietro dovrebbero essere sufficienti. In caso contrario, continuare ad affilare (scorrimenti in avanti e all’indietro) finché la lama non è abbastanza affilata da tagliare la carta senza problemi o da affettare con facilità un pomodoro. Se il coltello è molto smussato, sono necessari cento o più scorrimenti per la prima affilatura in questo spazio. Ora la prima fase di affilatura è completata. Proseguire l’affilatura nello spazio “Levigatura & Segatura”.

Affilatura & Levigatura

(utilizzare lo spazio Levigatura & Segatura)

Muovere il coltello nello spazio “Affilatura & Levigatura” e continuare a scorrere la lama avanti e indietro applicando una leggera pressione verso il basso per assicurare un contatto saldo con la superficie. Tenere la lama centrata a destra e a sinistra, evitando il contatto con i lati dello spazio. Effettuare circa 25 scorrimenti completi nello spazio “Affilatura & Levigatura” e testare nuovamente l’affilatura della lama tagliando un foglio di carta o un pomodoro. Continuare a muovere avanti e indietro la lama nello spazio finché non è abbastanza affilata da tagliare senza sforzi. Ora il filo sarà più duraturo e affilato.

Sarà possibile riaffilare 5-10 volte i coltelli a lama europea/americana a 20° utilizzando solo lo spazio “Affilatura & Levigatura”: quando il processo diventa troppo lento, riaffilare prima nello spazio “Caccia” come descritto nel paragrafo precedente.

Per Affilare Lame Dentellate

Le lame dentellate sono affilate nello spazio “Levigatura & Segatura”. Generalmente sono necessari circa 25 scorrimenti nello spazio “Levigatura & Segatura”.

Se la lama dentellata è molto danneggiata, cominciare l’affilatura in fase 2. Praticare circa 25 scorrimenti in avanti e all’indietro, quindi esaminare la lama per assicurarsi che il metallo sia stato rimosso su entrambe le facce dei denti di taglio. Continuare con gli scorrimenti aggiuntivi necessari per affilare i denti. Terminare l’affilatura in fase 3, per rifinire ulteriormente i denti. Poiché le lame dentellate hanno un comportamento molto simile a una sega, il taglio non sarà uniforme come quello praticato da una lama piatta.

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 cautione. Affilare il coltello nella fase “Levigatura & Segatura”.

- Il modello 4635 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 oli, acqua o altri lubrificanti
- Non adatto per forbici o asce.

EdgeCraft offre inoltre una vasta gamma di ottimi Affilatori Professionali Chef’s Choice 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.

Garanzia limitata: 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.
TUTTE LE GARANZIE IMPLICITE, INCLUSE QUELLE DI COMMERCIALIZITÀ O DI IDONEITÀ A UNO SCOPO, SONO LIMITATE AL PERIODO DI GARANZIA.
EDGECRAFT 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.

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®

Chef’sChoice® EdgeCraf® e Diamond Hone® sono marchi registrati EdgeCraft Corporation. Questo prodotto potrebbe essere protetto da uno o più brevetti EdgeCraft e / o patenti come specificato nel prodotto stesso.

© 2013 EdgeCraft Corporation J13

M631955

www.chefschoice.com