

# 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 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.

<b>Limited Warranty:</b> 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.
--

# Chef'sChoice® Sportsman™ Aiguiseur de couteaux Manual Diamond Hone® Modèle 4635

Pour les couteaux de pêche et couteaux légers de sport



## Mode d’emploi

Le Chef’s Choice Diamond Hone Modèle 4635 est un aiguiseur unique à trois modules, idéal pour obtenir un tranchant efficace sur des couteaux de pêche ou de chasse légers. Il affûte également vos couteaux de cuisine à lame fine ou à dents. Ce nouveau modèle à trois modules, utilisant des abrasifs 100% diamant, comprend un processus d’affûtage en deux étapes. Les méthodes d’aiguïsage varient selon la classe de lame, afin d’optimiser la géométrie du tranchant selon l’usage du couteau.

L’aiguiseur peut être utilisé par un gaucher ou un droitier. Pour obtenir une lame parfaite pour la découpe de filets de poisson, commencez par affûter dans la fente « fish » pour obtenir un angle idéal de 15°. Ensuite, aiguisez et polissez le fil dans la fente « Polishing & Serrated », qui crée un micro-biseau très aiguisé le long du fil.

Pour obtenir un fil optimal sur les couteaux de pêche ou couteaux de sport légers, commencez par affûter dans la fente « Hunt » afin d’obtenir un angle idéal de 20°. Ensuite, pour affûter à l’aide du micro-biseau, utilisez la fente de droite « Polishing & Serrated ». Ce processus permet d’obtenir un fil durable et extrêmement coupant sur des couteaux de pêche ou de sport légers.

Les deux faces de la lame sont affûtées et aiguisées simultanément. Cette structure permet de s’assurer que les tranchants sont bien formés et bien affilés tout le temps. Les abrasifs sont constitués de cristaux 100% diamant sélectionnés et incorporés à des plaques de support d’acier entremêlées. Le modèle 4635 est toujours plus performant que les aiguiseurs conventionnels qui utilisent des abrasifs moins efficaces et manquent de contrôle sur l’angle d’affûtage. Les diamants, les plus durs des matériaux connus, sont extrêmement résistants.

Les couteaux à lame lisse aiguisés par le modèle 4635 sont extrêmement tranchants avec un doux « mordant » qui leur permet de couper sans aucun effort. Couper et trancher deviennent un plaisir et la corvée du travail avec des couteaux émoussés prend fin. Cet aiguiseur crée un tranchant à double biseau durable en forme d’arche plus solide que les tranchants conventionnels en forme de V ou concaves. Cette structure en arche unique assure un fil plus tranchant et durable.

Les couteaux à dents s’aiguisent plus rapidement en n’utilisant que le module « Polishing & Serrated » du modèle 4635. Les diamants spéciaux de ce module créent des microlames au tranchant rasoir le long des dents dominantes améliorant ainsi le mouvement de coupe, en même temps qu’ils réduisent le mouvement de sciage et de déchirement propre aux couteaux à dents. Même les couteaux à dents tout droit sortis de l’usine ont souvent des dents mal formées et émoussées qui gagnent à être affûtées par le modèle 4635. Le modèle 4635 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.

**Comment aiguiser les couteaux à poisson/filets ou d’autres tranchants à double face de 15°**

***Affûtage (Utilisez la fente « Fish »)***

Placez l’aiguiseur sur une surface de travail plate et stable. Nettoyez parfaitement le couteau avant de l’aiguiser. Tenez le manche de l’aiguiseur avec la main gauche (si vous êtes droitier) en gardant l’index et le pouce derrière la paroi de séparation de la partie d’aiguïsage. Positionnez la lame du couteau avec l’autre main dans la fente « fish ». Centrez la lame (à gauche et à droite) dans la fente de sorte que la face de la lame ne touche aucune des parois de la fente. Faites glisser la lame en avant puis vers vous, sur toute sa longueur dans le module 1. Répétez plusieurs fois. Appliquez une légère pression vers le bas tandis qu’il s’aiguise. (Évitez d’exercer une pression excessive sur la lame car cela pourrait endommager les éléments d’affûtage). À moins que la lame ne soit trop émoussée, vingt-cinq (25) mouvements de va-et-vient sont généralement suffisants. Sinon, continuez d’aiguiser (mouvements de va-et-vient) jusqu’à ce que le couteau soit suffisamment tranchant pour couper parfaitement du papier ou trancher facilement une tomate. Si le couteau est très émoussé, une centaine de mouvements peuvent être nécessaires la première fois pour un affûtage complet dans le Module 2. À ce stade, la phase d’affûtage est achevée. Vous pouvez passer à l’affilage dans le module « Polishing & Serrated ».

est achevé, le couteau devrait couper facilement et en douceur. Faites quelques mouvements supplémentaires, si nécessaire. Vous devriez alors avoir une lame très tranchante et durable. Pour affûter à nouveau une lame de type poisson (15°), répétez les étapes 1 et 2 ci-dessus. Comment aiguiser tous les 20° Couteaux européens/américains. Suivez les procédures générales décrites plus haut mais aiguisez d’abord dans le module « Hunt » et suivez seulement les étapes 2 et 3 comme suit :

**Affûtage des couteaux légers de sport ou de chasse et tous les couteaux européens et américains à 20°**

Commencez par affûter dans le module « Hunt ». ***Affûtage (module « Hunt »)***

Positionnez la lame dans la fente du module « Hunt ». Centrez la lame (à gauche et à droite) dans la fente de sorte que la face de la lame ne touche aucune des parois de la fente. Faites glisser la lame en avant puis vers vous, sur toute sa longueur, dans le module « Hunt ». Répétez plusieurs fois. Appliquez une légère pression vers le bas tandis qu’il s’aiguise (évitéz d’exercer une pression vers le bas excessive sur la lame car cela pourrait endommager les éléments d’affûtage). À moins que la lame ne soit trop émoussée, vingt-cinq (25) mouvements de va-et-vient sont généralement suffisants. Sinon, continuez d’aiguiser (mouvements de va-et-vient) jusqu’à ce que le couteau soit suffisamment tranchant pour couper parfaitement du papier ou trancher facilement une tomate. Si le couteau est très émoussé, une centaine de mouvements peuvent être nécessaires la première fois pour un affûtage complet dans le Module 2. À ce stade, la phase d’affûtage est achevée. Vous pouvez passer à l’affilage dans le module « Polishing & Serrated ».

**Affilage et polissage**

***(Utilisez le module « Polishing & Serrated »)***

Pour affiler la lame, passez le couteau dans le module « Polishing & Serrated ». Continuez avec les mouvements de va-et-vient en exerçant juste suffisamment de pression vers le bas pour assurer un contact régulier avec les surfaces d’affûtage. Maintenez la lame centrée, en évitant tout contact avec les parois de la fente. Effectuez environ 25 mouvements de va-et-vient légers mais complets dans le module « Polishing & Serrated », puis testez le tranchant de la lame à l’aide d’une feuille de papier ou une tomate. Si nécessaire, effectuez plus de mouvements dans le module 3 pour obtenir une lame qui coupe facilement et en douceur. Vous avez alors une lame très tranchante et durable.

Vous pouvez aiguiser des couteaux européens/américains à 20°, 5 à 10 fois de plus en utilisant uniquement le module « Polishing & Serrated ».

Lorsque ce processus devient trop lent, affûtez à nouveau dans le module « Hunt » tel que décrit dans le paragraphe précédent.

**Comment aiguiser des couteaux à dents**

Les couteaux à dents doivent être aiguisés dans le module « Polishing & Serrated ». Généralement, 25 mouvements de va-et-vient dans le module 3 suffisent. Si le couteau à dents est très endommagé, commencez l’affûtage dans le module « Hunt ». Effectuez environ 25 mouvements de va-et-vient

(continued on other side)

(continued from other side)

complets, puis examinez la lame pour vous assurer que du métal se dégage des deux côtés des dents coupantes. Si nécessaire, effectuez encore quelques mouvements pour aiguiser les dents. Achevez l’affûtage dans le module « Polishing & Serrated » où les dents seront affilées davantage. Étant donné que les couteaux à dents fonctionnent comme une scie, la coupe ne sera pas aussi douce que celle d’une lame simple.

#### Suggestions

- Tenez toujours vos doigts à l’écart de la lame.
- Si vous êtes gaucher, retournez l’aiguiseur, tenez-le de la main droite et le couteau de la main gauche. Suivez ensuite les instructions ci-dessus.
- Les couteaux à lame droite particulièrement émoussés requièrent parfois de nombreux mouvements à l’étape de l’affûtage. Interrompez les mouvements régulièrement pour vérifier le coupant en coupant prudemment du papier. Ensuite affilez dans le module « Polishing & Serrated ».
- Le modèle 4635 ne doit pas être utilisé pour créer un fil sur une lame non affilée ou avec des lames non aiguisées auparavant.

#### Entretien

- Nettoyer l’extérieur de l’appareil avec un chiffon doux et humide.
- Cet aiguiseur à diamants abrasifs ne nécessite pas d’huile ou d’eau d’aiguisage.
- Ne pas utiliser avec des ciseaux ou de l’eau pour l’aiguisage.

EdgeCraft propose également une gamme d’aiguiseurs électriques Chef’sChoice® professionnels à des prix différents, destinée à ceux qui possèdent de nombreux couteaux ou une large palette de couteaux, et qui veulent effectuer l’aiguisage à moindre effort tout en obtenant un résultat coupant et durable optimal.

**Garantie limitée** : Lors d’une utilisation normale, ce produit EdgeCraft, destiné à un usage domestique uniquement, est garanti contre les matériaux défectueux et les vices de fabrication pendant une période de 1 an à compter de la date d’achat (« 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 durant la période de garantie. Cette garantie limitée ne couvre pas le remplacement des blocs abrasifs qui sont nécessaires pour l’utilisation du produit ni les dommages du produit résultant d’un abus. 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 EDGECRAFT NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS. Certains États ne permettent pas de limitations 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 pouvant varier selon les États. Cette garantie ne s’applique que pour l’utilisation domestique normale de cet aiguiseur et est nulle pour une utilisation industrielle ou commerciale.

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

Voor vismessen en lichte sportmessen



## Slijpinstructies

De Chef’sChoice® Sportsman™ Model 4635 is een unieke 3-fasen slijper die perfect is om vismessen en lichte jachtmessen van een vlijmscherpe snede te voorzien. De slijper kan ook worden gebruikt voor keukenmessen met een fijn geslepen of een gekartelde snede en voor zakmessen. Dit nieuwe 3-fasen ontwerp maakt gebruik van een slijpproces in twee fasen met 100% diamanten slijpschijven, maar voor ieder type lemmet wordt een andere procedure toegepast om uiteindelijk een snede met een ideale geometrie voor elke toepassing te krijgen.

De slijper kan zowel links- als rechtshandig worden gebruikt.

Om een visfileermes van een perfecte snede te voorzien moet het lemmet eerst in de “Fish”-sleuf geslepen worden om de ideale hoek van 15 graden te creëren. Vervolgens wordt de snede gewet en gepolijst in de sleuf “Polishing & Serrated” die de snede van een vlijmscherpe tweede slijphoek voorziet.

Om lichte jacht- en sportmessen van een perfecte snede te voorzien worden ze eerst in de middelste “Hunt”-sleuf geslepen om de optimale hoek van 20 graden aan te brengen. Aansluitend wordt de snede in de sleuf “Polishing & Serrated” van een uitermate scherpe tweede slijphoek voorzien. Deze procedure voorziet lichte jacht- en sportmessen van een duurzame en uitermate scherpe snede.

Beide zijden van de snede worden tegelijkertijd gevormd en geslepen. Deze constructie zorgt ervoor dat de snede correct wordt gevormd en iedere keer zeer scherp wordt. De slijpschijven bestaan uit superieure 100%-diamantkristallen op unieke vervlochten stalen steunplaten. Het model 4635 levert doorgaans betere resultaten op dan conventionele slijpers die minder efficiënte slijpschijven gebruiken en minder controle hebben over de slijphoek. Diamant is het hardste materiaal dat er bestaat en is daarom bijzonder duurzaam.

Messen met een gladdesnede die met model 4635 zijn geslepen zijn vlijmscherp met een milde “bite” waardoor ze moeiteloos snijden. Snijden met deze messen is gewoon een feest, vergeleken met het moeizame werken met botte messen. Deze slijper creëert een duurzame, tweevoudig schuin aflopende messnede die sterker is dan de gebruikelijke “V-vormige” of hol geslepen sneden.

De unieke boogstructuur zorgt voor een scherpere snede die langer scherp blijft.

Ook gekartelde messen kunnen met model 4635 snel geslepen worden door enkel gebruik te maken van de fase “Polishing & Serrated”. De speciale diamanten in deze fase creëren vlijmscherpe ‘microlemmeten’ langs de dominante tanden waardoor de snijprestaties verbeteren en het typische zagen en trekken van gekartelde lemmeten wordt verminderd. Zelfs gloednieuwe gekartelde messen hebben vaak slecht gevormde, botte zaagtanden die kunnen worden verbeterd door te worden geslepen met model 4635. Model 4635 maakt zaagtanden beter dan nieuw. De effectiviteit van de kartels bij het snijden is bijna helemaal afhankelijk van de scherpte van de punten (snedes) van de tanden. Het is niet nodig om de zij- en onderkanten van de schulpen tussen de tanden te slijpen, aangezien deze meestal niet meewerken aan het snijden.

#### Slijpen van vis-/fileermessen of andere 15°-lemmeten met een dubbelzijdige snede

*Slijpen (in de “Fish”-sleuf)*

Plaats de slijper op een stevig horizontaal oppervlak. Maak het mes voor het slijpen goed schoon. Houd het handvat van de slijper met uw linkerhand vast (als u rechtshandig bent) waarbij u uw wijsvinger en duim achter de afscheiding met het slijpgedeelte houdt. Plaats het lemmet met de andere hand in de “Fish”-sleuf. Plaats het lemmet in het midden tussen de linker- en rechterwand van de sleuf zodat het lemmet de beide wanden niet raakt. Beweeg het lemmet meerdere keren over de volledige lengte heen en weer in deze fase. Oefen tijdens het slijpen een lichte neerwaartse druk uit. (vermijd overmatige neerwaartse druk op het lemmet die schade zou kunnen aanbrengen aan de slijpelementen). Tenzij het lemmet zeer bot is of nooit eerder in een hoek van 15° werd geslepen, zijn 25 complete halen (heen en weer) waarschijnlijk voldoende. Blijf anders slijpen (heen en weer halen) totdat het mes scherp genoeg is om papier eenvoudig door te snijden of gemakkelijk door een tomaat te glijden. Als het mes erg bot is of de eigen snede groter dan 15° is, kunnen de eerste keer honderd of meer complete halen nodig zijn om het mes in de “Fish”-sleuf geheel te vormen en slijpen. Hiermee is het slijpen in deze fase afgerond. Ga door met de volgende fase, “Polishing & Serrated”. *Slijp dit soort messen niet in de “Hunt”-sleuf.*

#### Wetten & polijsten

*(gebruik de sleuf “Polishing & Serrated”)*

Plaats het mes in de sleuf “Polishing & Serrated” en beweeg het opnieuw heen en weer met net genoeg neerwaartse druk om de snede stevig en constant in contact te brengen met de slijpoppervlakken. Houd het lemmet in het midden en vermijd contact met de wanden van de sleuf. Haal het mes in deze fase ongeveer 25 keer licht heen en weer en test opnieuw met behulp van een blad papier of een tomaat hoe scherp de snede is. Wanneer dit is afgerond moet het mes eenvoudig en soepel kunnen snijden. Haal het indien nodig nog een aantal keer heen en weer. Nu zou de snede zeer scherp en duurzaam moeten zijn. Om fileermessen

opnieuw te slijpen, herhaalt u de hierboven beschreven stappen.

#### Slijpen van lichte jacht- en sportmessen en alle Europese/Amerikaanse messen met een hoek van 20°

Eerst slijpen in de “Hunt”-sleuf:

*Slijpen (gebruik de “Hunt”-sleuf)*

Plaats het lemmet in de “Hunt”-sleuf. Plaats het lemmet in het midden van de sleuf zodat het lemmet de beide wanden van de sleuf niet raakt. Beweeg het lemmet meerdere keren over de volledige lengte heen en weer in de “Hunt”-sleuf. Oefen tijdens het slijpen een lichte neerwaartse druk uit. (vermijd overmatige neerwaartse druk op het lemmet die schade zou kunnen aanbrengen aan de slijpelementen). Tenzij het lemmet zeer bot is, zijn 25 complete halen (heen en weer) waarschijnlijk voldoende. Blijf anders slijpen (heen en weer halen) totdat het mes scherp genoeg is om papier eenvoudig door te snijden of gemakkelijk door een tomaat te glijden. Als het mes erg bot is, kunnen de eerste keer honderd of meer complete halen nodig zijn om het mes in deze sleuf scherp te slijpen. Hiermee is de eerste slijpfase afgerond. Ga door met het wetten in de sleuf “Polishing & Serrated”.

#### Wetten & polijsten

*(gebruik de sleuf “Polishing & Serrated”)*

Plaats het mes in de sleuf “Polishing & Serrated” en beweeg het opnieuw heen en weer. Gebruik net genoeg neerwaartse druk om de snede stevig en constant in contact te brengen met de slijpoppervlakken. Houd het lemmet in het midden en vermijd contact met de wanden van de sleuf. Haal het mes in deze fase ongeveer 25 keer licht heen en weer over de volledige lengte en test opnieuw met behulp van een blad papier of een tomaat of het mes scherp genoeg is. Haal het indien nodig nog een aantal keer heen en weer om een snede te creëren die eenvoudig en soepel snijdt. Het mes is nu voorzien van een vlijmscherpe, duurzame snede.

Bij Europese/Amerikaanse messen met een hoek van 20° kan 5 tot 10 keer worden volstaan met een slijpbeurt in de sleuf “Polishing & Serrated”. Wanneer deze procedure te langzaam gaat, slijp het mes dan eerst opnieuw in de “Hunt”-sleuf zoals hierboven beschreven.

#### Slijpen van gekartelde lemmeten

Gekartelde messen moeten in de sleuf “Polishing & Serrated” geslepen worden. Meestal zijn 25 halen heen en weer in de sleuf “Polishing & Serrated” voldoende.

Als het gekartelde lemmet zwaar beschadigd is, slijp het dan eerst in de “Hunt”-sleuf. Haal het mes ongeveer 25 keer volledig heen en neer, controleer vervolgens of er metaal wordt verwijderd aan beide zijden van de snijtanden. Haal indien nodig het mes vaker heen en neer om de tanden te slijpen. Rond het slijpproces in de sleuf “Polishing & Serrated” af om de tanden nog fijner te slijpen. **Omdat gekartelde messen meer als een zaag werken, zal de snede niet zo scherp lijken als een glad lemmet.**

##### Adviezen

- Houd uw vingers altijd uit de buurt van het lemmet.
- Als u linkshandig bent, draai de slijper dan om en pak het handvat met de rechterhand vast en het mes met de linkerhand. Volg dan de eerder beschreven aanwijzingen op voor het slijpen en wetten.
- Messen met een gladdesnede die erg bot zijn moeten wellicht heel vaak heen en weer worden gehaald. Stop tussendoor steeds even en controleer of de snede scherp genoeg is door in papier te snijden. Ga vervolgens door met de fase “Polishing & Serrated” om het mes te wetten.
- Model 4635 is niet geschikt om messen zonder snede of ongeslepen messen van een snede te voorzien.

#### Onderhoud

- De buitenkant van de slijper met een zachte, vochtige doek reinigen.
- Er is bij deze slijper geen olie, water of een andere smeervloeistof nodig.
- Niet geschikt voor scharen of bijlen. EdgeCraft heeft ook een ruim assortiment van aantrekkelijk geprijsde Chef’sChoice®-slijpers voor professioneel gebruik voor het slijpen van uitzonderlijk veel messen of veel verschillende messen, waarmee messen nog sneller en met minder inspanning kunnen worden voorzien van een uitermate scherpe en duurzame snede.

**Beperkte garantie:** Bij normaal gebruik geldt er voor dit EdgeCraft-product, dat enkel handmatig mag worden gebruikt, een garantie tegen gebrekkg materiaal en gebrekkige afwerking voor een periode van 1 jaar vanaf de aankoopdatum (‘Garantieperiode’). Producten of productonderdelen die eventueel tekort schieten op het gebied van materiaal of afwerking zullen wij naar eigen goeddunken kosteloos repareren of vervangen, op voorwaarde dat het product binnen de garantieperiode franco aan ons is geretourneerd samen met een aankoopbewijs. Deze beperkte garantie geeft geen dekking voor vervanging van de slijpschijven uit gebruik van het product of productschade ontstaan uit misbruik. ALLE GEÏMPLICEERDE GARANTIES, WAARONDER GEÏMPLICEERDE GARANTIES VAN VERKOOPBAARHEID EN GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, ZIJN BEPERKT TOT DE GARANTIEPERIODE. EDGECRAFT CORPORATION IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR EVENTUELE INCIDENTELE OF RESULTERENDE SCHADE. Een aantal Amerikaanse staten stelt geen beperkingen aan de duur van een garantie of aan de uitzondering of beperking van incidentele of resulterende schade. Om die reden hoeven de bovenstaande beperkingen en uitzonderingen niet op u van toepassing te zijn. Deze beperkte garantie geeft u bepaalde wettelijke rechten en afhankelijk van uw staat hebt u wellicht nog andere rechten. Deze garantie is enkel van toepassing op normaal huishoudelijk gebruik van deze slijper en is niet geldig bij industrieel of professioneel gebruik.

GEPRODUCEERD IN DE VERENIGDE STATEN! door de makers van de bekende Chef’sChoice® Diamond Hone® messslijpmachines, die wereldwijd worden verkocht.

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® EdgeCraft® en Diamond Hone® zijn geregistreerde handelsmerken van EdgeCraft Corporation. Dit product kan onder de dekking vallen van een of meer EdgeCraft patenten en/of aangevraagde patenten die betrekking hebben op het product.

© 2014 EdgeCraft Corporation A14 M631975  
www.chefschoice.com