

Chef'sChoice® Chef's Choice® Pronto® Messerschleifgerät Diamond Hone®, Modell 464

D



Wir gratulieren!!

Pronto® Diamond Hone® von Chef's Choice®, dem weltweit führenden Unternehmen auf dem Gebiet der Schneidkantentechnologie, ist ein überaus schnelles manuelles Messerschleifgerät für eine beispiellos leistungsfähige Schneide bei allen Schneidwaren, die im Haushalt üblich sind. Die Schneide wird auf extreme Schärfe feingeschliffen, behält jedoch starke mikroskopisch kleine Zähne bei, die sie bei allen Anforderungen in der Speisenvorbereitung und insbesondere bei Produkten mit Faserstruktur mühelos durch das Material gleiten lassen. Die Schneide ist überraschend haltbar, kann jedoch bei Bedarf schnell nachgeschliffen werden.

Sie werden von der einfachen Handhabung des Pronto® und der guten Leistung Ihrer Messer angenehm überrascht sein. Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, und befolgen Sie sie entsprechend. Bewahren Sie das Messerschleifgerät immer griffbereit auf, damit Sie nie auf das Vergnügen verzichten müssen, jeden Tag mit scharfen Messern zu arbeiten.

BESCHREIBUNG DES PRONTO®

Der ergonomische Soft-Haltegriff des Pronto® ist äußerst angenehm und liegt

sicher in der Hand. Das Gerät weist zwei Schlitz auf: Im ersten (#1) werden feine Diamantschleifmittel verwendet, um eine scharfe erste Schneiden zu erzeugen und abziehen. Im zweiten Schlitz (#2) wird die Schneide mit mikroskopisch kleinen Diamanten in einem etwas größeren Winkel zu ihrer endgültigen Schärfe feingeschliffen.

In beiden Stufen werden beide Seiten der Schneide gleichzeitig von zwei diamantbeschichteten konischen Präzisionsschleifscheiben geschliffen. Die Scheiben sind so ausgerichtet, dass in beiden Stufen die Schneide über ihre gesamte Länge geschliffen wird.

Kleine Gummifüße bieten dem Pronto® sicheren Halt auf jeder trockenen und sauberen Oberfläche. Der Soft-Haltegriff verringert des Weiteren die Gefahr, beim Schleifen abzurutschen.

GEBRAUCH DES PRONTO®

Hinweis: Reinigen Sie das Messer grund-sätzlich vor dem Schleifen mit dem Pronto®!

Sie werden feststellen, dass der Pronto® überaus scharfe, leistungsstarke und haltbare Schneiden bei all Ihren üblichen Schneidwaren mit Glatt- und Sägeschliff erzeugt. Die ersten Waten werden jeweils in Stufe 1 mit einem Nominalwinkel von 20 Grad gebildet, wodurch eine erste Schneide mit einem Gesamtwinkel von 40 Grad entsteht. Die 2. Stufe erzeugt eine zweite Zuschärfung in einem etwas größeren Winkel und bildet somit eine starke, beidseitig zugeschärfte Schneidstruktur, deren Schärfe länger hält. Verwenden Sie das Schleifgerät immer so, dass die Zahlen der Stufen 1 und 2 zu Ihnen hin zeigen.

Sicherheit: Halten Sie die Finger immer von der Klinge fern. Halten Sie den Griff mit der linken Hand und achten Sie darauf, dass sich alle Finger und der Daumen hinter der Schutzabtrennung befinden, die Griff und Schleifstufe voneinander trennt.

STUFE 1

Zum Schleifen halten Sie das Schleifgerät mit der linken Hand auf dem Tisch fest. Führen Sie die Klinge in den Schlitz der ersten Stufe ein. Drücken Sie die Schneide nach unten, bis sie die beiden internen diamantbeschichteten Scheiben berührt, und bewegen Sie die Klinge in einer sägeähnlichen Bewegung vor und zurück. Der Kontakt mit den Scheiben soll dabei nicht unterbrochen werden. Für ein optimales Ergebnis zentrieren Sie die Klinge in der Mitte des Schlitzes und vermeiden ein Scheuern der Klinge an den Seitenwänden des Schlitzes. Drücken Sie die Klinge mit der Kraft eines Gewichts von ca. 4-5* Kg nach unten. Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich die Scheiben beim Bewegen der Klinge drehen. Der Schleifvorgang ist nur effektiv, wenn Sie beim Schleifen ausreichenden Druck ausüben.

Wenn das Messer vor dem Schleifen nicht sehr stumpf ist, genügen in Stufe 1 möglicherweise schon 10 Hin- und Herbewegungen (mit dem empfohlenen Druck nach unten), um für eine scharfe Schneide der Klinge zu sorgen. Wenn die Klinge zu Beginn jedoch sehr stumpf ist, müssen Sie sie möglicherweise mehr als 20 Mal hin und her bewegen, um die alte Schneide neu zu formen und zu schleifen. Bevor Sie Stufe 1 abschließen, prüfen Sie die Schärfe der Schneide, indem Sie ein Blatt Papier durchschneiden. Die Schneide sollte das Papier problemlos schneiden können und nur eine leicht raue Schnittkante hinterlassen.

* 4 bis 5 Kg entspricht in etwa dem Gewicht eines 5 cm dicken Telefonbuchs.



Abbildung 1. Messer in Stufe 1. Zum Schleifen mit mäßigem Druck nach unten hin- und herbewegen siehe Text .

STUFE 2

Wenn das Messer in Stufe 1 richtig geschliffen wird, sind in Stufe 2 nur 2-3 Hin- und Herbewegungen nötig, um die zweite Zuschärfung zu vervollständigen, damit die Schneide äußerst scharf und leistungsfähig ist. Es sollte Papier glatt durchschneiden und problemlos gerade oder bogenförmige Schnitte ermöglichen.

Für ein optimales Ergebnis richten Sie die Klinge (links und rechts) mittig in dem Schlitz aus und achten Sie darauf, dass die gesamte Länge der Klinge während des Schleifens im Schlitz zentriert bleibt. Üben Sie in Stufe 1 ca. 4-5 Kg Druck nach unten auf die Klinge aus und in Stufe 2 etwas weniger - ca. 3-4 Kg. Führen Sie gleichmäßige Bewegungen mit dem empfohlenen Druck aus und achten Sie darauf, dass die Scheiben sich drehen.



Abbildung 2. Messer in Stufe 2.

NACHSCHLEIFEN DER MESSERSCHNEIDE

Gehen Sie gemäß dem Verfahren für Stufe 2 vor, wie oben im Abschnitt "Gebrauch des Pronto®" beschrieben, und führen Sie zwei bis drei (2-3) Hin- und Herbewegungen mit dem empfohlenen Druck nach unten aus. Vergewissern Sie sich, dass sich die Schleifscheiben drehen. Prüfen Sie die Schärfe der Schneide und führen Sie nötigenfalls jeweils vier (4) Hin- und Herbewegungen in Stufe 1 und anschließend zwei bis drei (2-3) Hin- und Herbewegungen in Stufe 2 aus. Im Allgemeinen sollte ein mehrmaliges Nachschleifen nur mit Stufe 2 ausreichend sein.

KLINGEN MIT SÄGESCHLIFF

Klingen mit Sägeschliff können in Stufe 2 geschliffen werden. Setzen Sie die Klinge mittig in den Schlitz der Stufe 2 ein, und führen Sie jeweils fünf (5) Hin- und Herbewegungen aus. Prüfen Sie die Schneide und führen Sie nötigenfalls 5 weitere Hin- und Herbewegungen aus. Prüfen Sie die Klinge. Wenn die Klinge, die geschliffen werden soll, sehr stumpf ist, führen Sie zuerst 2 volle Bewegungen (jeweils 2 Hin- und Herbewegungen) in Stufe 1 aus und anschließend fünf (5) volle Bewegungen in Stufe 2. Aufgrund ihrer Beschaffenheit wirkt die Schneide eines Messers mit Sägeschliff nie so scharf oder schneidet nie so leicht wie eine Klinge mit Glattschliff. Vorsicht: Führen Sie in Stufe 1 nur wenige Bewegungen aus, da sonst der Metallabrieb von Messern mit Sägeschliff beschleunigt wird.



Abbildung 3. Messer mit Sägeschliff in Stufe 2.

ASIATISCHE KLINGEN

Der Pronto®, der mit einem primären Winkel von 20 Grad schärft, kann ebenfalls doppelschneidige asiatische Klingen schleifen, wie beispielsweise Santoku-Messer, die üblicherweise mit 15 Grad geschliffen werden. Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir jedoch für alle asiatischen Klingen ein 15°-Schleifgerät, wie z.B. die elektrischen Modelle 15XV bzw. 1520 von Chef's Choice®. Verwenden Sie den Pronto® nicht zum Schleifen von einseitigen, einschneidigen asiatischen Kataba-Messern, wie z.B. dem traditionellen Sashimi-Messer, dass im Allgemeinen zum Schneiden von ultradünnem Sashimi eingesetzt wird. Der

Pronto® schleift gleichzeitig beide Seiten der Schneide; Sashimi-Messer sind jedoch so konzipiert, dass nur eine Seite der Klinge geschliffen wird. Die vorher erwähnten elektrischen Schleifgeräte von Chef'sChoice eignen sich auch zum korrekten Schleifen dieser einschneidigen Messer.

KERAMIKMESSER

Der Pronto® empfiehlt sich nicht für Keramikmesser.

SCHEREN

Versuchen Sie nicht, den Pronto® zum Schleifen von Scheren zu verwenden. EdgeCraft produziert sowohl elektrische als auch manuelle Scherenschleifgeräte. Mit dem Pronto® erzielen Sie bei allen herkömmlichen europäischen/amerikanischen und Santoku-Messern aus Metall eine ausgezeichnete Schneide, ungeachtet der Marke.

SCHÄRFETEST

Zum Prüfen der Schärfe und Schneidfähigkeit des Messers halten Sie ein Blatt Papier vertikal am oberen Rand fest und schneiden das Blatt in geringer (aber sicherer) Entfernung von den Fingern ein. Eine scharfe Schneide (bei Klingen mit Glattschliff) schneidet leicht durch das Papier ohne es einzureißen. Alternativ können Sie auch versuchen, eine Tomate zu schneiden. Das Messer sollte die Haut der Tomate durchdringen und sie auf Anheiß ohne großen Druckaufwand durchschneiden.

PFLEGE:

- Die Außenseite kann mit einem feuchten, weichen Tuch gereinigt werden.
- Entfernen Sie regelmäßig den beim Schleifen entstehenden Metallstaub; drehen Sie das Messerschleifgerät dazu um und klopfen es leicht auf eine Zeitung, ein Küchentuch oder ein Blatt Papier aus.
- Für dieses Messerschleifgerät sind weder Öl noch andere Schmiermittel erforderlich.

Begrenzte Garantie: Bei sachgemäßem Gebrauch besteht für dieses EdgeCraft-Produkt im Falle von Werkstoff- und Fertigungsfehlern eine Garantie für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem Kaufdatum ("Garantiezeit"). Produkte bzw. Teile mit Material- oder Fertigungsfehlern werden nach unserem Ermessen kostenlos ersetzt oder repariert, wenn das Produkt mit datiertem Kaufnachweis innerhalb der Garantiezeit entgeltlich an uns zurückgesandt wird. Diese Garantie gilt nicht für Schäden durch gewerblichen oder unsachgemäßen Gebrauch. ALLE GESETZLICHEN GEWÄHRLEISTUNGEN, EINSCHLIESSLICH DER GESETZLICHEN GEWÄHRLEISTUNGEN DER ALLGEMEINEN GEBRAUCHSTAUGLICHKEIT UND EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, SIND AUF DIE GARANTIEZEIT BEGRENZT. EDGE-CRAFT CORPORATION ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR BEILÄUFIG ENTSTANDENE ODER FOLGESCHÄDEN. In einigen Staaten sind Einschränkungen der gesetzlichen Garantiefrist oder Ausschlüsse oder Einschränkungen von beiläufig entstandenen oder Folgeschäden nicht zulässig. Die oben angeführten Einschränkungen bzw. Ausschlüsse gelten für Sie daher möglicherweise nicht. Diese Garantieerklärung sichert Ihnen bestimmte Rechte zu, die durch weitere Rechte ergänzt werden können, die von Staat zu Staat unterschiedlich sind.

Hergestellt in den USA

Von den Herstellern der professionellen, weltweit im Handel erhältlichen Chef'sChoice® Diamond Hone® Messerschleifgeräte

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's Choice® und EdgeCraft® sind eingetragene Warenzeichen der EdgeCraft Corporation. Patent angemeldet.

© 2016 EdgeCraft Corporation L16 M641950
www.chefschoice.com

Chef'sChoice®

Affilatore per coltelli

Modello 464

Chef'sChoice® Pronto®

Diamond Hone®

I



Congratulazioni!!

Pronto® Diamond Hone®, prodotto da Chef'sChoice®, leader mondiale nella tecnologia degli strumenti da taglio, è un affilatore manuale incredibilmente veloce, capace di dare un filo di taglio eccezionalmente efficiente a tutta la vostra coltelleria domestica convenzionale. Il filo di taglio è finemente levigato ed estremamente affilato, ma presenta forti denti microscopici che gli conferiscono prestazioni altamente efficienti, in risposta a tutte le esigenze di preparazione del cibo, in special modo per materiali fibrosi. Il filo è sorprendentemente duraturo e può anche essere riaffilato velocemente secondo necessità.

È straordinario notare quanto sia facile utilizzare Pronto® e l'ottima prestazione dei coltelli. Leggere e seguire attentamente le istruzioni. Tenere l'affilatore a portata di mano, così da poter godere del piacere di affilare i coltelli quotidianamente.

DESCRIZIONE DI PRONTO®

Il manico ergonomico morbido di Pronto® è particolarmente comodo e assicura una presa maneggevole. Sono presenti due

alloggiamenti: il primo (1) si avvale di abrasivi diamantati per creare e levigare un filo primario, e il secondo (2), in cui il filo è ultralevigato a un angolo leggermente più grande con diamanti dell'ordine del micron, per realizzare l'affilatura finale. In ciascuna fase entrambi i lati del filo vengono affilati simultaneamente attraverso due mole levigatrici diamantate di precisione. L'orientamento delle mole è tale da garantire in entrambe le fasi l'affilatura dell'intera lunghezza del filo. Dei piccoli piedini in gomma assicurano Pronto® a qualsiasi superficie pulita e asciutta. Il manico morbido, inoltre, riduce il rischio di scivolamento durante l'affilatura.

UTILIZZO DI PRONTO®

Si prega di notare: Pulire sempre il coltello prima di affilarlo con Pronto®!

Pronto® riesce a creare e a mantenere un filo estremamente affilato ed efficiente su tutta la coltelleria convenzionale a filo sottile o seghettato. Ciascuna sfaccettatura primaria del filo è creata nella fase 1 a 20 gradi nominali, per una sfaccettatura primaria complessiva di 40 gradi. La fase 2 crea un secondo smusso a un angolo leggermente più ampio, mantenendo una forte struttura del filo con smusso a K e consentendo un'affilatura più duratura. Utilizzare sempre l'affilatore avendo a portata di mano le istruzioni relative alla fase 1 e 2.

Sicurezza: Tenere sempre le dita lontane dal filo della lama. Impugnare il manico con la mano sinistra assicurandosi che le dita e il pollice restino al sicuro dietro la parete divisoria presente nel punto in cui il manico si collega all'unità di affilatura.

FASE 1

Per affilare, tenere l'affilatore sul tavolo con la mano sinistra. Inserire la lama del coltello nell'alloggiamento della fase 1. Premere verso il basso per far entrare il filo del coltello in stretto e sostenuto contatto con le due mole diamantate e far scivolare la lama avanti e

indietro, realizzando un movimento simile a quello di segatura. Per ottenere risultati ottimali centrare la lama a sinistra e a destra nell'alloggiamento ed evitare di sfregare contro la parete di questo. Applicare una forza verso il basso di circa 1,8- 2,2 kg* durante lo spostamento della lama. Prestare attenzione al rumore delle mole per assicurarsi che esse stiano ruotando durante lo spostamento della lama. L'affilatura non risulterà particolarmente efficace se viene esercitata una pressione troppo leggera.

Se prima dell'affilatura il coltello non è molto smussato, per affilare la lama basteranno al massimo 10 paia di movimenti in avanti e indietro durante la fase 1 (con la raccomandazione di esercitare una pressione verso il basso). Tuttavia, nel caso il coltello si presenti davvero molto ottuso, prima di iniziare si tenga presente che occorreranno prima 20 o più serie di movimenti in avanti e indietro per dare forma o ravvivare il vecchio filo. Prima di terminare la fase 1 controllare l'affilatura tagliando un pezzo di carta. Se l'operazione si svolge correttamente, il filo dovrebbe tagliare facilmente la carta con un taglio solo leggermente grezzo.

** 1,8-2,2 kg è circa il peso di una rubrica telefonica spessa 5 cm.*



Figura 1. Coltello nella fase 1. Effettuare dei movimenti di affilatura in indietro e in avanti esercitando una modesta pressione verso il basso (vedere testo).

FASE 2

Se il coltello è stato correttamente affilato durante la fase 1, saranno necessari solo 2-3 serie di movimenti in avanti e indietro

nella fase 2 per completare il secondo piccolo smusso, ottenendo così un filo molto tagliente ed efficiente. Esso dovrebbe tagliare la carta uniformemente, consentendo di effettuare facilmente tagli curvi o dritti. Per dei risultati ottimali, centrare la lama (a sinistra e a destra) all'interno dell'alloggiamento e durante l'affilatura mantenere la lunghezza della lama allineata alla linea centrale dell'alloggiamento. Applicare una forza verso il basso di circa 1,8-2,2 kg nella fase 1 ed una leggermente minore – circa 1,3-1,8 kg - nella fase 2. Effettuare dei movimenti consistenti e uniformi mentre si mantiene la pressione consigliata verso il basso e assicurarsi che le mole stiano girando.



Figura 2. Coltello nella fase 2.

RIAFFILATURA DEL FILO DEL COLTELLO

Seguire la procedura indicata nella fase 2 sopra descritta in "Utilizzo di Pronto®", effettuando due o tre (2-3) serie di movimenti mentre si mantiene la pressione consigliata verso il basso. Ascoltare il rumore per assicurarsi che le mole di affilatura stiano girando. Testare l'affilatura del filo e, se necessario, effettuare quattro (4) serie di movimenti in avanti e indietro durante la fase 1, seguiti da due a tre (2-3) serie di movimenti nella fase 2. Generalmente, sarà possibile riaffilare parecchie volte utilizzando solo la fase 2.

LAME SEGHETTATE

Le lame seghettate possono essere affilate nella fase 2. Centrare la lama nell'alloggiamento della fase 2 ed effettuare cinque (5) serie di

movimenti in avanti e indietro. Controllare il filo e, se necessario, effettuare altri 5 movimenti completi. Controllare la lama. Se essa è molto ottusa, effettuare inizialmente due serie di movimenti completi (avanti e dietro) nella fase 1 e quindi cinque (5) serie di movimenti nella fase 2. Un coltello seghettato per natura non apparirà mai affilato o, non riuscirà mai a tagliare così uniformemente, come una lama con filo liscio. Attenzione: Non effettuare troppi movimenti nella fase 1 poiché ciò potrebbe velocemente, rimuovere del metallo dal filo seghettato.



Figure 3. Coltello seghettato nella fase 2.

LAME ASIATICHE

Il Pronto®, che affila a un angolo primario di 20 gradi, può affilare lame asiatiche con doppia sfaccettatura, come la lama Santoku che viene tradizionalmente affilata a 15°. Per un risultato ottimale si consiglia tuttavia un affilatore a 15°, come i Modelli elettrici 15XV o 1520 di Chef'sChoice®, che sono la scelta ideale per tutte le lame in stile asiatico.

Non affilare con Pronto® alcun coltello asiatico Kataba a lato singolo e a singola sfaccettatura, quale la tradizionale lama da sashimi utilizzata abitualmente per preparare sashimi ultra sottile. Pronto® affila simultaneamente entrambi i lati tagliente della lama, mentre i coltelli da sashimi sono ideati per essere affilati solo da un lato. L'affilatore elettrico Chef'sChoice, di cui si è ampiamente parlato precedentemente, può affilare perfettamente questi coltelli a lato singolo.

COLTELLI IN CERAMICA

Pronto® non è consigliato per coltelli in ceramica.

FORBICI

Non provare a usare Pronto® per affilare forbici. EdgeCraft produce affilatori per forbici sia elettrici che manuali.

Pronto® crea un filo eccellente su tutti i coltelli convenzionali in metallo euro/ americani e sui coltelli in stile Santoku, indipendentemente dalle marche.

TEST DELL'AFFILATURA

Per verificare il grado di affilatura e la capacità di taglio del coltello, tenere in verticale un foglio di carta, reggendolo per il lato superiore, e con molta cautela tagliarlo verso il basso a una piccola (ma sicura) distanza dalle dita. Un filo tagliente (su una lama a filo dritto) sarà in grado di tagliare il foglio uniformemente senza lacerare la carta.

In alternativa, provare a tagliare un pomodoro. Il coltello dovrebbe penetrare nella buccia del pomodoro e tagliarlo al primo colpo, senza dovere applicare al coltello una forza notevole.

MANUTENZIONE:

- L'esterno può essere pulito con un panno umido e morbido
- Scuotere periodicamente la polvere metallica derivante dall'affilatura capovolgendo l'affilatore e raccogliendola con un giornale, un tovagliolo di carta o un altro pezzo di carta
- Questo tipo di affilatore non necessita di oli o altri liquidi lubrificanti

Garanzia limitata: Questo prodotto EdgeCraft, se usato correttamente, è garantito da difetti di materiale o di manodopera per un periodo di un (1) anno dalla data effettiva di acquisto ("Periodo di garanzia"). L'azienda si impegna a sostituire o riparare, a sua discrezione, qualsiasi prodotto o parte di esso che sia difettoso nel materiale o nella manodopera senza alcuna spesa, purché il prodotto sia restituito porto pagato, con prova della data di acquisto ed entro il periodo di garanzia. La presente garanzia non si applica a uso commerciale o a qualsiasi uso improprio del prodotto. TUTTE LE GARANZIE IMPLICITE, INCLUSE LE GARANZIE IMPLICITE DI COMMERCIALIZZABILITÀ E DI IDONEITÀ A UNO SCOPO, SONO LIMITATE AL PERIODO DI GARANZIA. EDGE CRAFT CORPORATION NON SARÀ RITENUTA RESPONSABILE PER ALCUN DANNO CONSEGUENTE INDIRECTO O ACCIDENTALE. Alcuni Stati vietano limitazioni alla durata della garanzia implicita, mentre altri non ammettono esclusioni o limitazioni per danni conseguenti indiretti o accidentali. Pertanto, le limitazioni sopra menzionate potrebbero non essere applicate. La presente garanzia limitata conferisce specifici diritti legali, alcuni dei quali potrebbero variare da Stato a Stato.

Prodotto negli Stati Uniti

Dagli ideatori degli affilatori professionali di 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® ed EdgeCraft® sono marchi registrati della EdgeCraft Corporation. In attesa di brevetto.

© 2016 EdgeCraft Corporation L16 M641950
www.chefschoice.com