

# Chef'sChoice® Pronto® Diamond Hone® Knife Sharpener Model 464

GB



## Congratulations!!

The Pronto® Diamond Hone® manufactured by Chef'sChoice®, the worlds leader in cutting edge technology, is an exceedingly fast manual sharpener that will create an exceptionally effective cutting edge on all of your conventional household cutlery. The cutting edge is finely honed to extreme sharpness but retains strong microscopic teeth that gives it a highly effective bite for all your food prep needs and especially for fibrous materials. The edge is surprisingly durable yet can be resharpened quickly whenever necessary.

You will be pleased to see how easy the Pronto® is to use and how well your knives perform. Read and follow the instructions carefully. Keep the sharpener close at hand so that you can enjoy the pleasure of sharp knives every day.

## DESCRIPTION OF THE PRONTO®

You will appreciate that the soft touch ergonomic handle of the Pronto® is extremely comfortable providing a secure grip. There are two slots, the first (#1) uses fine diamond abrasives to create and hone a sharp primary edge and a second slot (#2) where that edge

is ultrahoned at a slightly larger angle with micron size diamonds to its final sharpness.

In each, the first and second stage, both sides of the edge are sharpened simultaneously by two precision diamond coated conical honing disks. The orientation of the disks is such that by sharpening in both stages the entire length of the edge is sharpened.

Small rubber feet secure the Pronto® to any dry clean surface. The soft touch handle further reduces the opportunity for slippage while sharpening.

## USING PRONTO®

**Note:** Always clean your knife before sharpening in the Pronto®!

You will find that the Pronto® can create and maintain an exceedingly sharp and effective edge on all your conventional fine edge and serrated cutlery. The primary edge facets are each formed in Stage 1 at a nominal 20 degrees which results in a total primary edge of 40 degrees. Stage 2 creates a second bevel at a slightly larger angle leaving a strong double beveled edge structure that will stay sharp longer.

Always use the sharpener with the stage numbers 1 and 2, facing you.

**Safety:** Keep your fingers clear of the blade edge at all times. Hold the handle with your left hand making certain that all your fingers and thumb remain safely behind the partition wall where the handle attaches to the sharpening stage.

## STAGE 1

To sharpen, hold the sharpener on the table with your left hand. Insert the knife blade into the slot of Stage 1. Press down to bring the knife edge into firm sustained contact with both of the two internal diamond coated disks and slide the blade back and forth in a sawing-like motion. For optimum results center the blade left to right in the slot and avoid rubbing against the walls of the slot. Apply a downward force of about 4-5\* pounds

as you move the blade. Listen carefully to the disks to insure they are rotating when you move the blade. Sharpening will not be as effective if you press too lightly while sharpening.

If your knife, before sharpening, is not very dull you may find that only about 10 or less back and forth stroke pairs in Stage 1 (with recommended downward pressure) will be sufficient to put a keen edge on the blade. However, if the knife starts out very dull you may find that 20 or more back and forth paired strokes will be needed the first time as you reshape and sharpen the old edge. Before leaving Stage 1 check the edge for sharpness by slicing a piece of paper. It should cut paper readily with only a slight roughness to the cutting action.

\* 4 to 5 pounds is about the weight of a 2 inch thick telephone book



Figure 1. Knife in Stage 1. Use back and forth sharpening strokes with modest downward pressure (See text.)

## STAGE 2

If the knife is correctly sharpened in Stage 1 only 2-3 back and forth stroke pairs in Stage 2 will complete the small second bevel and the edge will be very sharp and effective. It should cut paper smoothly allowing you to make straight or curved cuts easily.

For optimum results center the blade (left and right) within the slot and keep the length of the blade aligned with the center line of the slot as you sharpen. Apply about 4-5 pounds downward force in Stage 1 and a little less – about 3-4 pounds pressure on the blade in Stage 2. Make smooth consistent

strokes while maintaining recommended downward pressure and make certain the disks are turning.



Figure 2. Knife in Stage 2.

## RESHARPENING THE KNIFE EDGE

Follow the procedure for Stage 2 described above for "Using Pronto®", making two to three (2-3) pairs of strokes while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm the sharpening disks are turning. Test edge for sharpness and if necessary make four (4) back and forth pairs of strokes in Stage 1 followed by two to three (2-3) pairs in Stage 2.

Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 2.

## SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 2. Center the blade in the slot of Stage 2 and make five (5) forward and back stroke pairs. Examine the edge and if necessary make another 5 full strokes. Examine blade. If the blade to be sharpened is very dull, first make two full strokes (forward and back pairs)



Figure 3. Serrated knife in Stage 2.

in Stage 1 and then make five (5) paired strokes in Stage 2. Because of its nature, a serrated knife will never appear as sharp or cut as smoothly as a straight edged blade. Caution: Do not make many strokes in Stage 1, which can quickly remove metal from a serrated edge.

## ASIAN BLADES

The Pronto® which sharpens at a primary angle of 20 degrees, can sharpen double faceted Asian blades such as the Santoku which is traditionally sharpened at 15°. However, for optimum results we recommend a 15° sharpener such as the Chef'sChoice® Electric Models 15XV or 1520 as the preferred choice for all Asian style blades.

Do not sharpen in the Pronto® any single sided, single faceted Asian Kataba knives, such as the traditional sashimi styled blade that is commonly used to prepare ultra thin sashimi. The Pronto® sharpens simultaneously both sides of the cutting edge while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. The previously mentioned Chef'sChoice electric sharpeners will also correctly sharpen these single sided knives.

## CERAMIC KNIVES

The Pronto® is not recommended for ceramic knives.

## SCISSORS

Do not attempt to use the Pronto® to sharpen scissors. EdgeCraft does manufacture both electric and manual scissor sharpeners.

## BRANDS OF KNIVES

The Pronto® will put an excellent edge on all of conventional metal Euro/American and Santoku style knives regardless of brands, including Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Chef'sChoice, Messermeister, Forshner,

Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun and many, many more.

## TEST FOR SHARPNESS

To test for sharpness and cutting ability of your knife, hold a sheet of paper vertically by its upper edge and carefully cut down through the sheet a small (but safe) distance from your fingers. A sharp edge (on a straight edge blade) will cut smoothly without tearing the paper.

Alternatively try cutting a tomato. The knife should penetrate the skin of the tomato and cut through it on the first pull without applying significant force to the knife.

## MAINTENANCE:

- The exterior can be cleaned with a damp soft cloth
- Periodically shake out and dispose of the metal sharpening dust by inverting the sharpener and lightly tapping it onto a newspaper, paper towel, or other paper sheet
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener

**Limited Warranty:** Used with normal care, this EdgeCraft product is guaranteed against defective material and workmanship for a period of one (1) year from date of original purchase ("Warranty Period"). We will replace or repair, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage paid with dated proof of purchase within the Warranty Period. This warranty does not apply to commercial use or any product abuse. 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 exclusions or limitations 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.

Engineered and assembled in the U.S.A.  
By the makers of the professional  
Chef'sChoice® Diamond Hone®  
Knife Sharpeners, sold worldwide.

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® and EdgeCraft® are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation.

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.

© 2016 EdgeCraft Corporation L16 M6419S0  
www.chefschoice.com

# Chef'sChoice® Afiladora de cuchillos Diamond Hone® Pronto® de Chef'sChoice® Modelo 464

E



## ¡¡Felicidades!!

La Diamond Hone® Pronto® fabricada por Chef'sChoice®, líder mundial en tecnología avanzada, es una afiladora manual de gran velocidad que brinda un borde de corte de excepcional eficacia para todos los cubiertos convencionales de uso doméstico. Este borde está cuidadosamente rectificado para lograr una agudeza de filo extrema, pero, al mismo tiempo, mantiene sólidos dientes microscópicos que proporcionan una mordida altamente eficaz para todas sus necesidades relacionadas con la preparación de alimentos, y especialmente para materiales fibrosos. El borde es sorprendentemente duradero. Sin embargo, puede volver a afilarse rápidamente cuando sea necesario.

Quedará encantado cuando vea con qué facilidad se maneja la Pronto® y lo bien que cortan sus cuchillos. Lea y siga las instrucciones con cuidado. Tenga la afiladora a mano para poder disfrutar el placer de contar con cuchillos afilados todos los días.

## DESCRIPCIÓN DE PRONTO®

Podrá apreciar que el mango ergonómico y suave al tacto de Pronto® es extremadamente

cómodo y proporciona un agarre firme. Dispone de dos ranuras: la primera (n.º 1) emplea abrasivos de diamante de grano fino para crear y rectificar un borde primario afilado; en la segunda (n.º 2), dicho borde se ultra amuela en un ángulo ligeramente más amplio, con diamantes de tamaño micrométrico, hasta lograr la agudeza de filo definitiva.

En cada plataforma, la primera y la segunda, ambos lados del borde se afilan simultáneamente, mediante dos discos de rectificación cónicos de precisión recubiertos con diamante. La orientación de los discos es tal que, al realizar el proceso de afilado en ambas plataformas, toda la extensión del borde queda afilada.

Los pequeños pies de goma aseguran la afiladora Pronto® a cualquier superficie limpia y seca. El mango suave al tacto reduce aún más la posibilidad de que se deslice mientras realiza el afilado.

## USO DE PRONTO®

**Nota:** ¡Siempre limpie el cuchillo antes de afilarlo con Pronto®!

Comprobará que Pronto® puede generar y mantener un borde de corte sumamente afilado y efectivo para sus cuchillos convencionales de sierra y de filo agudo. En la plataforma 1, las facetas del borde primario se forman a un ángulo nominal de 20 grados, lo que da como resultado un borde primario total de 40 grados. En la plataforma 2, se crea un segundo bisel a un ángulo levemente más amplio, lo que genera una sólida estructura con borde de biselado doble que permanece afilada por más tiempo. Cuando utilice la afiladora, los números de plataforma 1 y 2 deben estar frente a usted.

**Seguridad:** Mantenga los dedos alejados del borde de la hoja en todo momento. Sostenga el mango con la mano izquierda y asegúrese de que todos los dedos, incluso el pulgar, están protegidos detrás de la placa divisoria, donde el mango se adosa a la plataforma de afilado.

## PLATAFORMA 1

Para afilar, sostenga la afiladora sobre la mesa con la mano izquierda. Inserte la hoja del cuchillo en la ranura de la Plataforma 1. Presione hacia abajo para desplazar el filo del cuchillo hasta que haga contacto sostenido con ambos discos internos recubiertos con diamante, y deslice la hoja hacia atrás y hacia adelante como si fuera un serrucho. Para lograr resultados óptimos, centre la hoja en la ranura moviéndola de izquierda a derecha y evite frotarla contra las paredes de dicha ranura. Aplique una fuerza descendente de 4-5\* libras mientras mueve la hoja. Escuche atentamente el ruido que emiten los discos para asegurarse de que están rotando mientras usted desplaza la hoja. El afilado no será tan eficaz si presiona con demasiada suavidad.

Si el cuchillo no estaba muy desafilado, observará que sólo unos 10 pares de carreras hacia atrás y hacia adelante, o menos, en la Plataforma 1 (con presión descendente recomendada) serán suficientes para obtener una hoja con filo agudo. Sin embargo, si el cuchillo se encontraba muy desafilado, observará que se necesitarán 20 pares de carreras, o más, hacia atrás y hacia adelante la primera vez que talle y afile el borde. Antes de terminar con la Plataforma 1, verifique la agudeza del filo cortando un trozo de papel. Debe poder cortar el papel de inmediato, con mínima dificultad para la acción de corte.

\* 4 a 5 libras (1,80 a 2,27 kg) equivalen aproximadamente al peso de un directorio telefónico de 2 pulgadas (5 cm) de espesor.



**Figura 1. Cuchillo en Plataforma 1. Realice carreras de afilado hacia atrás y hacia adelante ejerciendo una presión descendente moderada (ver texto).**

## PLATAFORMA 2

Si el cuchillo se afiló correctamente en la Plataforma 1, bastarán de 2 a 3 pares de carreras hacia atrás y hacia adelante en la Plataforma 2 para completar el segundo bisel pequeño, y se obtendrá un borde muy afilado y de corte eficaz. Debe poder cortar papel sin dificultad y hacer cortes rectos o curvos fácilmente.

Para lograr resultados óptimos, centre la hoja (de izquierda a derecha) dentro de la ranura y, mientras afila, mantenga toda la extensión de la hoja alineada con la línea central de dicha ranura. Aplique alrededor de 4 a 5 libras (1,80 a 2,27 kg) de fuerza descendente en la Plataforma 1 y un poco menos, de 3 a 4 libras (1,36 a 1,80 kg), en la Plataforma 2. Realice carreras de modo suave y uniforme mientras mantiene la presión descendente recomendada, y asegúrese de que los discos estén girando.



**Figura 2. Cuchillo en Plataforma 2.**

## REAFILADO DEL BORDE DEL CUCHILLO

Siga el procedimiento de la Plataforma 2 arriba descrito en "Uso de Pronto®" y realice dos o tres (2-3) pares de carreras mientras mantiene la presión descendente recomendada. Escuche para confirmar que los discos de afilado están girando. Pruebe la agudeza del filo y, de ser necesario, realice cuatro (4) pares de carreras hacia atrás y hacia adelante en la Plataforma 1, seguidas de dos o tres (2-3) pares en la Plataforma 2. Por lo general, debería poder efectuar el reafilado varias veces utilizando sólo la Plataforma 2.

## HOJAS DE SIERRA

Las hojas de sierra pueden afilarse en la Plataforma 2. Centre la hoja en la ranura de la Plataforma 2 y realice cinco (5) pares de carreras hacia adelante y hacia atrás. Examine el filo y, de ser necesario, realice otras 5 carreras completas. Examine la hoja. Si la hoja con la que debe trabajar se encuentra muy desafilada, primero realice dos carreras completas (pares hacia adelante y hacia atrás) en la Plataforma 1 y luego cinco pares de carreras en la Plataforma 2. Debido a su naturaleza, un cuchillo de sierra nunca parecerá tan afilado ni cortará con la misma facilidad que una hoja de filo liso. **Precaución:** No realice demasiadas carreras en la Plataforma 1, ya que puede eliminar rápidamente el metal de un filo de sierra.



**Figura 3. Cuchillo de sierra en Plataforma 2.**

## HOJAS ASIÁTICAS

La afiladora Pronto®, que afila a un ángulo primario de 20 grados, puede afilar hojas asiáticas de faceta doble tales como la hoja del cuchillo Santoku, que tradicionalmente se afila a 15°. Sin embargo, para obtener resultados óptimos, recomendamos utilizar una afiladora de 15°, como los modelos eléctricos 15XV o 1520 de Chef'sChoice®, como la elección preferida para todas las hojas asiáticas.

No utilice Pronto® para afilar ninguno de los cuchillos asiáticos Kataba de una sola cara y una sola faceta, como la hoja tradicional que comúnmente se utiliza para preparar sashimi ultrafino. La Pronto® afila simultáneamente ambas caras del borde de corte, en tanto que

los cuchillos para sashimi están diseñados para que se afile un solo lado de la hoja. Las afiladoras eléctricas Chef'sChoice antes mencionadas también afilan correctamente estos cuchillos de una sola cara.

## CUCHILLOS DE CERÁMICA

No se recomienda utilizar la afiladora Pronto® para cuchillos de cerámica.

## TIJERAS

No intente utilizar la Pronto® para afilar tijeras. EdgeCraft fabrica afiladoras eléctricas y manuales para tijeras.

La afiladora Pronto® permite obtener un excelente filo para todos los cuchillos convencionales de metal de estilo Santoku europeos y estadounidenses, independientemente de su marca.

## PRUEBA DE AGUDEZA DE FILO

Para probar la agudeza del filo y la capacidad de corte de su cuchillo, sostenga una hoja de papel tomándola por el borde superior y colocándola en posición vertical, y luego corte hacia abajo con cuidado, manteniéndola a escasa (pero segura) distancia de sus dedos. Un borde afilado (de una hoja de filo liso) hará el corte sin dificultad y sin romper el papel.

Otra alternativa es intentar cortar un tomate. El cuchillo debe penetrar la cáscara del tomate y atravesarla en el primer intento sin necesidad de aplicar demasiada fuerza sobre el cuchillo..

## MANTENIMIENTO:

- La parte exterior puede limpiarse con un paño suave y húmedo.
- Periódicamente, sacuda y deseche el polvo de metal que resulta del afilado dando vuelta la afiladora y golpeando suavemente sobre un papel de periódico, toalla de papel u otro tipo de hoja de papel.
- No es necesario aplicar líquidos lubricantes a la afiladora.

Garantía limitada: Si se maneja con un nivel de cuidado normal, este producto de EdgeCraft está garantizado contra defectos de material y mano de obra durante un período de un (1) año a partir de la fecha de la compra original ("Período de garantía"). Efectuaremos sin cargo el reemplazo o la reparación, a nuestro criterio, de cualquier producto o pieza que presente defectos de material o mano de obra si dicho producto se nos envía con franqueo pagado y si se incluye el comprobante de compra fechado dentro del Período de garantía. Esta garantía no se aplica si el producto se utilizara con fines comerciales o si se hubiera empleado de manera indebida. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUSO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS AL PERÍODO DE GARANTÍA. EDGE CRAFT CORPORATION NO ASUMIRÁ RESPONSABILIDAD ALGUNA POR LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados no admiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, y algunos estados no admiten exclusiones ni limitaciones relacionadas con los daños incidentales o consecuentes, de manera que las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas pueden no aplicarse a su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y puede tener además otros derechos que varían según el estado..

Fabricado en EE. UU.

Por los fabricantes de las afiladoras profesionales de cuchillos Diamond Hone® de Chef'sChoice®, que se venden en todo el mundo,

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® y EdgeCraft® son marcas comerciales registradas de EdgeCraft Corporation. Patente en trámite.

© 2016 EdgeCraft Corporation L16 M6419S0  
[www.chefschoice.com](http://www.chefschoice.com)