

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



## 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



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

Figure 1. Couteau dans le module 1. Faites des mouvements de va-et-vient pour aiguiser en appliquant une pression modérée vers le bas.

Afbeelding 1. Mes in Fase 1. Maak voor het slijpen heen- en weergaande halen met geringe neerwaartse druk (zie tekst).

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

## 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



Figure 2. Knife in Stage 2.

Figure 2. Couteau dans le module 2.

Afbeelding 2. Mes in Fase 2.

recommended downward pressure and make certain the disks are turning.

## 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) 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



Figure 3. Serrated knife in Stage 2.

Figure 3. Couteau à dents dans le module 2.

Afbeelding 3. Gekarteld mes in Fase 2.

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, Global, Lamson and Goodnow, 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.

# Chef'sChoice® Aiguiseur de couteaux modèle 464 Diamond Hone® Pronto® Chef'sChoice®



## Félicitations !!

Le Pronto® Diamond Hone® fabriqué par Chef'sChoice®, leader mondial des technologies de pointe, est un aiguiseur manuel exceptionnellement rapide qui permet d'obtenir un tranchant incroyablement efficace pour toute la coutellerie de ménage conventionnelle. Le tranchant est finement affilé jusqu'à être extrêmement aiguisé, mais conserve des dents microscopiques qui donneront un mordant très efficace pour tous vos besoins de préparations culinaires, en particulier pour les matières fibreuses. Le fil est étonnamment résistant mais peut être ré-aiguisé rapidement chaque fois que cela s'avère nécessaire.

Vous serez ravi par la facilité d'utilisation du Pronto® et par l'efficacité de vos couteaux. Veuillez lire et suivre attentivement les instructions. Gardez l'aiguiseur à portée de main pour pouvoir apprécier au quotidien le plaisir d'avoir des couteaux bien aiguisés.

## DESCRIPTION DU PRONTO®

Vous apprécierez le toucher souple de la poignée ergonomique du Pronto®, extrêmement confortable et qui procure un maintien sûr. Il comporte deux fentes. La première (n° 1) utilise des abrasifs fins en diamant pour obtenir et affiler un premier tranchant aiguisé et la deuxième fente (n° 2) permet l'ultra-affilage du tranchant à un angle légèrement plus grand grâce à des diamants de la taille du micron pour lui donner l'aiguisage final.

Dans chacun des deux modules, les deux côtés du tranchant sont affûtés simultanément par deux disques à affiler diamantés de précision. L'orientation des disques est telle que l'aiguisage en deux étapes permet d'affûter la lame sur toute sa longueur.

De petits pieds de caoutchouc maintiennent le Pronto® sur n'importe quelle surface sèche

et propre. La poignée au toucher souple réduit encore le risque de glisser pendant l'affûtage.

## UTILISATION DU PRONTO®

**Remarque :** Nettoyez toujours votre couteau avant de l'aiguiser avec le Pronto® !

Vous découvrirez que le Pronto® permet d'obtenir et de garder un tranchant exceptionnellement aiguisé et résistant pour toute votre coutellerie à lame lisse conventionnelle ou à dents. Chaque face du tranchant initial est formée dans le module 1 avec un angle nominal de 20 degrés, ce qui donne un angle total de 40 degrés au premier tranchant. Le module 2 forme un second biseau à un angle légèrement plus ouvert, donnant ainsi au tranchant une structure à double biseau résistante qui restera aiguisée plus longtemps. Utilisez toujours l'aiguiseur avec les numéros des modules 1 et 2, face à vous.

**Sécurité :** Tenez toujours vos doigts éloignés du tranchant de la lame. Tenez la poignée avec votre main gauche en vous assurant que tous vos doigts et votre pouce restent en sécurité derrière la paroi de séparation là où la poignée est fixée au module d'aiguisage.

## MODULE 1

Pour aiguiser, maintenez avec votre main gauche l'aiguiseur sur la table. Insérez la lame du couteau dans la fente du module 1. Enfoncez-la afin que le tranchant du couteau soit maintenu en contact étroit avec les deux disques internes diamantés et faites glisser la lame d'avant en arrière comme un mouvement de sciage. Pour un résultat optimal, centrez la lame latéralement dans la fente et évitez qu'elle frotte contre les parois de la fente. Appliquez une force vers le bas d'environ 2\* kilos tandis que vous faites bouger la lame. Écoutez attentivement les disques pour vous assurer qu'ils tournent bien lorsque vous faites bouger la lame. L'affûtage ne sera pas aussi efficace si vous appuyez trop faiblement pendant l'aiguisage.

Si avant l'affûtage, votre couteau n'est pas trop émoussé, vous découvrirez que 10 mouvements de va-et-vient complets lors de l'étape 1 (en appliquant la pression recommandée vers le bas) sont suffisants pour donner un tranchant affilé à la lame. Cependant, si le couteau

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.  
© 2013 EdgeCraft Corporation K13 M641970  
[www.chefschoice.com](http://www.chefschoice.com)

est très é moussé au départ, vous découvrirez que 20 mouvements de va-et-vient complets ou plus seront nécessaires la première fois que vous reformez et aiguisez le vieux tranchant. Avant de terminer l'étape 1, vérifiez le fil du tranchant en coupant une feuille de papier. On doit pouvoir la couper aisément en sentant seulement une légère rugosité lors du mouvement de coupe

\* 2 kilos représentent à peu près le poids d'un annuaire de 5 cm d'épaisseur.

### MODULE 2

Si le couteau est correctement affûté lors de l'étape 1, seuls 2 ou 3 mouvements de va-et-vient complets dans le module 2 permettront de terminer le second biseau et d'obtenir un fil très tranchant et efficace. On doit pouvoir couper du papier doucement et effectuer facilement des coupes courbes ou droites.

Pour un résultat optimal, centrez la lame (latéralement) à l'intérieur de la fente et maintenez la longueur de la lame alignée avec la ligne du centre de la fente tandis que vous aiguisez. Appliquez une force d'environ 2 kilos vers le bas pendant l'étape 1 et un peu moins (1,5 kilos environ) sur la lame durant l'étape 2. Effectuez des mouvements fluides et constants tandis que vous exercez la pression recommandée vers le bas et assurez-vous que les disques tournent.

### RÉ-AFFILER LE TRANCHANT DU COUTEAU

Suivez la procédure de l'étape 2 « Utilisation du Pronto® » décrite ci-dessus et faites deux ou trois (2 ou 3) va-et-vient complets tout en exerçant la pression recommandée vers le bas. Écoutez afin de vous assurer que les disques à affûter tournent bien. Vérifiez le tranchant du fil et si c'est nécessaire, faites quatre (4) mouvements de va-et-vient complets dans le module 1 suivis de deux ou trois (2 ou 3) va-et-vient dans le module 2. Normalement, vous devriez pouvoir ré-affiler plusieurs fois en n'utilisant que le module 2.

### LAMES À DENTS

Les couteaux à dents peuvent être aiguisés dans le module 2. Centrez la lame dans la fente du module 2 et faites cinq (5) mouvements de va-et-vient complets. Vérifiez le tranchant et si c'est nécessaire, effectuez 5 mouvements

complets supplémentaires. Vérifiez la lame. Si la lame à affûter est très é moussée, faites d'abord deux mouvements complets (deux va-et-vient) dans le module 1 puis faites cinq (5) mouve-ments complets dans le module 2. Par nature, les couteaux à dents ne paraîtront jamais aussi aiguisés ou ne couperont jamais avec autant de fluidité que des lames lisses. Attention : Ne faites pas trop de va-et-vient dans le module 1, cela ôterait rapidement du métal à la lame dentée.

### LAMES ASIATIQUES

Le Pronto® réalise un premier affûtage avec un angle de 20 degrés, et peut aiguiser les couteaux asiatiques à tranchant double face tels que le Santoku qui est traditionnellement aiguisé à 15°. Cependant, pour un résultat optimal, nous recommandons de privilégier les aiguiseurs à 15° tel que les modèles électriques 15XV et 1520 de Chef'sChoice® pour tous les couteaux de type asiatique.

N'aiguisez aucun couteau asiatique Kataba dans le Pronto® dont le tranchant ne comporte qu'un seul coté et une seule face, tel que le couteau de type sashimi traditionnel qui sert souvent à préparer le sashimi ultra-fin. Le Pronto® aiguisse simultanément les deux cotés du tranchant alors que les couteaux à sashimi sont conçus pour être aiguisés d'un seul côté de la lame. Les aiguiseurs électriques Chef'sChoice® mentionnés précédemment permettront d'aiguiser correcte-ment les couteaux à tranchant simple face.

### COUTEAUX CÉRAMIQUE

Le Pronto® n'est pas recommandé pour les couteaux en céramique.

### CISEAUX

N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux avec le Pronto®. EdgeCraft fabrique des aiguiseurs conçus pour les ciseaux électriques et manuels.

Le Pronto® donnera un excellent tranchant à tous les couteaux métalliques de type Euro/ Américain et Santoku quelle que soit leur marque.

### VÉRIFIER LE TRANCHANT

Pour vérifier le tranchant et le pouvoir de coupe de votre couteau, tenez une feuille de papier verticalement par son bord supérieur et coupez

prudemment la feuille à faible distance (sûre) de vos doigts. Un tranchant affilé (pour une lame lisse) coupera aisément sans déchirer le papier.

Sinon, essayez de couper une tomate. Le couteau doit pénétrer la peau de la tomate et la transpercer du premier coup, sans devoir exercer une pression importante sur le couteau.

### ENTRETIEN :

- L'extérieur peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux humide
- Expulsez et jetez périodiquement les poussières métalliques dues à l'aiguisage en retournant l'aiguiseur et en le tapant doucement au-dessus d'un journal, d'une serviette en papier ou de toute autre feuille de papier.
- Pas besoin d'huile ni d'autres lubrifiants avec cet aiguiseur.

<b>Garantie limitée</b> <span> </span> : Lors d'une utilisation normale, ce produit EdgeCraft est garanti contre les matériaux défectueux et les vices de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial (« <span> </span> Période de garantie <span> </span> »). Nous réparerons ou remplacerons, à notre discrétion, tout produit ou élément dont les matériaux sont défectueux ou qui comportent des vices de fabrication gratuitement si le produit nous est retourné par colis affranchi accompagné d'une preuve d'achat datée pendant toute la période de garantie. Cette garantie ne s'applique pas lors d'un usage commercial ou lors d'emploi abusif. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET DE CONFORMITÉ POUR UN USAGE SPÉCIFIQUE SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE. LA COMPAGNIE EDGECRAFT NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS. Certains états n'autorisent 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 qui varient selon les états.

Conçu et fabriqué aux États-Unis. Par les fabricants d'aiguiseurs de couteaux professionnels Diamond Hone® Chef'sChoice®, vendu partout dans le monde,

**EdgeCraft Corporation**  
**825 Southwood Road**  
**Avondale, PA 19311, USA**  
**(800) 342-3255; (610) 268-0500**  
Chef'sChoice® et EdgeCraft® sont des marques déposées de la société EdgeCraf. Brevet en cours d'enregistrement.  
© 2013 EdgeCraft Corporation
K13
M641970  
**www.chefschoice.com**

# Chef'sChoice® Pronto® Diamond Hone® - messenslijper Model 464

## NL

### Gefeliciteerd!!

De Pronto® Diamond Hone® geproduceerd door Chef'sChoice®, 's werelds meest vooraanstaande fabrikant op het gebied van slijptechnologie, is een supersnelle handmatige messenslijper die zorgt voor een buitengewoon effectieve snede op al uw gewone snijgerei voor huishoudelijk gebruik. De snede is fijn gewet voor het verkrijgen van een extreme scherpte, maar behoudt sterke microscopische tanden. Deze zorgen voor een zeer stevige grip bij het bereiden van voedsel en zijn vooral geschikt voor vezelig materiaal. De snede is verrassend duurzaam, maar kan toch snel worden nageslepen wanneer dit nodig is.

U zult blij zijn te zien hoe gemakkelijk de Pronto® is in gebruik en hoe goed uw messen snijden. Lees en volg de instructies nauwkeurig. Houd de messenslijper bij de hand, zodat u elke dag weer profijt heeft van scherpe messen.

### BESCHRIJVING VAN DE PRONTO®

U zult merken dat het zachte en ergonomische heft van de Pronto® bijzonder fijn is in gebruik en een stevige grip biedt. Er zijn twee sleuven. In de eerste sleuf (#1) worden fijne diamanten slijpsteentjes gebruikt om een scherpe hoofdsnede te vormen en te wetten. In de tweede sleuf (#2) wordt de snede op een iets grotere hoek met minidiamantjes ultragewet om zo de uiteindelijke scherpte te verkrijgen.

Bij zowel de eerste als de tweede fase wordt de snede aan beide zijden tegelijk geslepen door twee kegelvormige precisiewetschijven die zijn voorzien van een diamantlaag. De schijven zijn zo geplaatst dat in beide fasen de gehele lengte van de snede wordt geslepen.

Door de kleine rubberen voetjes staat de Pronto® stevig op elke droog, schoon oppervlak. Ook het zachte heft verkleint de kans op slippen tijdens het slijpen.

### DE PRONTO® IN GEBRUIK

***N.B.:** Maak voor het slijpen met de Pronto® altijd uw mes schoon!*

U zult merken dat al uw gewone gladde en gekartelde snijgerei met de Pronto® een superscherpe en effectieve snede krijgen en behouden. In Fase 1 worden de hoofdvlakken van de snede gevormd bij een nominale hoek van 20 graden. Hierdoor wordt een hoofdsnee van in totaal 40 graden gevormd. In Fase 2 wordt een tweede snijhoek gevormd onder een iets grotere hoek. Hierdoor wordt een sterke snijhoek met dubbele structuur verkregen die langer scherp blijft. Gebruik de messenslijper altijd met de fasenummers 1 en 2 naar u gericht.

***Veiligheid:*** Houd uw vingers te allen tijde uit de buurt van de messnede. Houd het heft met uw linkerhand vast en let erop dat u uw vingers en duim veilig achter de afscheidingswand tussen het heft en het slijp-gedeelte houdt.

### FASE 1

Houd voor het slijpen de messenslijper met uw linkerhand vast. Schuif het mes in de sleuf van Fase 1. Duw het mes naar beneden zodat de messnede goed in contact komt met de twee interne schijven die zijn voorzien van een diamantlaagje en beweeg het lemmet in een zaagbeweging heen en weer. Voor de beste resultaten plaatst u het lemmet van links naar rechts in het midden van de sleuf. Vermijd hierbij contact met de wanden van de sleuf. Oefen bij het bewegen van het lemmet een neerwaartse druk uit van ongeveer 2-2,5\* kilo. Luister goed naar de schijven om er zeker van te zijn dat deze ronddraaien wanneer u het lemmet beweegt.

Als u bij het slijpen niet hard genoeg drukt, zal het slijpen minder effectief zijn. Als uw mes voor het slijpen niet heel erg bot is, kan het zijn dat in Fase 1 er slechts 10 - of nog minder – heen- en weergaande halen (met de aanbevolen neerwaartse druk) nodig zijn om het lemmet een scherpe rand te geven. Als het mes echter zeer bot is, zijn de eerste keer dat u de oude snede weer in vorm brengt en naslijpt misschien wel 20 - of nog meer – heen- en weergaande halen nodig. Controleer voordat u Fase 1 beëindigt de scherpte door een stuk papier te snijden. Het papier zou direct met

slechts heel weinig weerstand moeten zijn te snijden.

\* 2 -2,5 kilo is ongeveer het gewicht van een 5 centimeter dik telefoonboek.

#### FASE 2

Als het mes in Fase 1 goed is geslepen, zijn in Fase 2 twee tot drie (2-3) heen - en weergaande halen al voldoende om de kleine tweede snijhoek te voltooiën en een heel scherpe en effectieve snede te vormen. Het mes zou papier zo goed moeten kunnen snijden dat u gemakkelijk rechte of gebogen lijnen kunt snijden.

Voor de beste resultaten plaatst u het lemmet (links en rechts) in de sleuf en houdt u de lengte van het lemmet tijdens het slijpen gelijk aan de middenlijn van de sleuf. Oefen tijdens Fase 1 een neerwaartse druk van ongeveer 2-2,5 kilo op het lemmet uit en tijdens Fase 2 iets minder - ongeveer 1,5-2 kilo. Maak vloeiende gelijke bewegingen terwijl u de aanbevolen neerwaartse druk blijft uitoefenen en let erop dat de schijven draaien.

### NASLIJPEN VAN DE SNEDE

Volg de bovenstaande procedure voor Fase 2 onder het kopje “De Pronto® in gebruik” en maak twee of drie (2-3) reeksen halen terwijl u de aanbevolen neerwaartse druk blijft uitoefenen. Luister of de slijpschijven daadwerkelijk draaien. Test de scherpte van de snede en maak indien nodig vier (4) heen- en weergaande halen in Fase 1, gevolgd door twee of drie (2-3) reeksen halen in Fase 2. Doorgaans zou u de messen enkel in Fase 2 nog diverse keren moeten kunnen naslijpen.

### GEKARTELDE LEMMETEN

Gekartelde lemmeten kunnen worden geslepen in Fase 2. Plaats het lemmet in het midden van de sleuf van Fase 2 en maak vijf (5) heen- en weergaande halen. Controleer de snede en maak indien nodig nog eens vijf (5) lange halen. Bekijk het lemmet. Als het te slijpen lemmet erg bot is, maak dan twee (2) lange halen (reeksen heen- en weergaande halen) in Fase 1 en vervolgens vijf (5) reeksen halen in Fase 2. Gezien de aard zal een gekarteld mes er nooit zo scherp of geslepen uitzien als een glad lemmet. LET OP: maak niet teveel halen in Fase

1. Hierdoor kan bij een gekarteld mes namelijk snel veel metaal van de snede worden verwijderd.

### AZIATISCHE LEMMETEN

De Pronto®, die een eerste hoek van 20° slijpt, kan Aziatische lemmeten met dubbel-zijdige snede slijpen, zoals de Santoku, die traditioneel wordt geslepen in een hoek van 15°. Voor de beste resultaten raden wij voor alle Aziatische lemmeten echter een 15°-slijper aan zoals de Chef'sChoice® Electric Models 15 XV en 1520.

Gebruik de Pronto® niet voor het slijpen van enkelzijdige Aziatische Kataba-messen met enkele snijhoeken, zoals het traditionele sashimi-lemmet dat gewoonlijk wordt gebruikt voor het bereiden van ultradunne sashimi. De Pronto® slijpt beide kanten van de snede tegelijkertijd, terwijl de sashimi-messen zijn ontworpen om slechts aan één zijde van het lemmet te worden geslepen. De eerder genoemde elektrische slijpers van Chef's Choice zullen ook deze enkelzijdige messen op juiste wijze slijpen.

### KERAMISCHE MESSEN

De Pronto® wordt niet aanbevolen voor keramische messen.

### SCHAREN

Gebruik de Pronto® niet voor het slijpen van scharen. EdgeCraft produceert zowel elektrische als handmatige schaarslijpers.

De Pronto® zorgt voor een uitstekende snede op alle gebruikelijke metalen Europese/ Amerikaanse en Santoku-messen ongeacht het merk.

### DE SCHERPTE TESTEN

Houd voor het testen van de scherpte en snijkwaliteit een vel papier verticaal omhoog en snijd het vel papier vlakbij uw vingers (maar op een veilige afstand) voorzichtig door. Een scherpe snede (bij een glad lemmet) zal zonder moeite door het papier snijden zonder het te scheuren.

U kunt voor het testen van de scherpte en snijkwaliteit eventueel ook een tomaat proberen door te snijden. Het mes dient in het vel van de tomaat door te dringen en het bij de eerste haal

door te snijden zonder dat u hiervoor aanzienlijk veel kracht op het mes uitoefent.

### ONDERHOUD:

- De buitenkant van het slijpparaaat kan met een vochtige doek worden afgenomen.
- Schud het metalen slijpstof regelmatig uit en verwijder deze door het slijpparaaat om te keren en het op een krant, papieren doekje of een ander vel papier te tikken.
- Er zijn bij deze messenslijper geen oliën of andere smeervloeistoffen nodig.

<b>Beperte garantie</b> : Bij normaal gebruik geldt er voor dit EdgeCraft-product een garantie tegen gebrekkg materiaal en gebrekkige afwerking voor een periode van één (1) jaar vanaf de aankoopdatum (“Garantieperiode”). Wij zullen eventuele producten of productonderdelen die tekort schieten op het gebied van materiaal of afwerking naar eigen keuze kostenloos vervangen of repareren, mits het product franco aan ons is gere-tourneerd met een aankoopbewijs dat is gedateerd binnen de Garantieperiode. Deze garantie geldt niet voor commercieel gebruik of eventueel verkeerd gebruik van het apparaat. ALLE GEÏMPliceERDE GARANTIES, WAARONDER GEÏMPliceERDE GARANTIES VAN VERKOOPBAARHEID EN GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, ZIJN BEPERKT TOT DE GARANTIEPERIODE. EDGECRAFT CORPORATION IS NIET AANSPRAKELJKVOOR EVENTUELE INCIDENTELE OF RESULTERENDE SCHADE. Een aantal Amerikaanse staten stellen geen beperkingen aan de duur van een geïmpliceerde garantie en een aantal Amerikaanse staten stellen geen beperkingen aan incidentele of resulterende schade, derhalve 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.

### Ontworpen en geassembleerd in de Verenigde Staten

Door de fabricanten van de wereldwijd verkochte professionele Chef'sChoice® Diamond Hone®- messenslijpers

**EdgeCraft Corporation**  
**825 Southwood Road**  
**Avondale, PA 19311, USA**  
**(800)-342-3255; (610)-268-0500**

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef'sChoice® en EdgeCraft® zijn gepatenteerde, geregistreerde handelsnamen van de EdgeCraft Corporation.

© 2013 EdgeCraft Corporation

K13

M641970

**www.chefschoice.com**