

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

(GB) (SE)



## 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



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

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

## 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



Figure 2. Knife in Stage 2.

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.

## 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.



Figure 3. Serrated knife in Stage 2.

## 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, Messermeisser, 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.

© 2012 EdgeCraft Corporation F12 M6419D0  
www.chefschoice.com

# Chef'sChoice® Pronto® Diamond Hone® Knivslip Modell 464

SE



## Gratulerar!

Pronto® Diamond Hone® tillverkad av Chef'sChoice®, världsledande i skärande eggens teknologi, är ett exceptionellt snabbt manuellt slipverktyg som kan skapa en exceptionellt effektiv skärande egg på alla dina konventionella hushållsknivar. Den skärande eggen slipas till en extrem skärpa men behåller starka mikroskopiska tänder som ger den ett ytterst effektivt brett för alla matlagingsbehov och speciellt för fiberrika material. Eggen är förvånansvärt hållbar men kan ändå brynas när det behövs.

Du kommer att bli nöjd med att upptäcka hur lätt Pronto® är att använda och hur bra dina knivar blir. Läs och följ instruktionerna noggrant. Förvara slipverktyget tillgängligt så du kan glädjas åt skarpa knivar varje dag.

## BESKRIVNING AV PRONTO®

Du kommer att uppskatta att den mjuka känslan av det ergonomiska handtaget på Pronto® är extremt bekväm och ger ett säkert grepp. Det finns två spår, det första (nr. 1) använder fint diamantslipmedel för att skapa och slipa en skarp primär egg och ett andra spår (nr. 2) där eggen bryns med en något större vinkel med diamanter av micron-storlek till sin slutliga skärpa.

I vardera, första och andra steget, slipas båda sidor av eggen samtidigt av två diamant-täckta koniska precisionsskivor. Skivornas vändning är sådan så att eggens hela längd slipas i båda stegen .

Små gummifötter fäster Pronto® vid alla torra ytor. Handtaget med mjuk känsla minskar möjligheten att den glider när man slipar.

## ANVÄNDA PRONTO®

**Notera:** Gör alltid rent knivarna innan du slipar dem i Pronto®!

Du kommer att finna att Pronto® kan skapa och underhålla en exceptionellt skarp och effektiv egg på alla dina raka eller vågtandade knivar. Den primära eggens faser är vardera formade i Steg 1 vid en nominell 20° vinkel som vilket resulterar i en total vinkel om 40°. Steg 2 skapar en andra kant vid en något större vinkel som lämnar en stark dubbelkantad egg-struktur som kommer att hålla skärpan länge. Använd alltid slipverktyget med steg numren, 1 och 2, mot dig.

**Säkerhet:** Håll hela tiden dina fingrar borta från eggen. Håll handtaget med din vänstra hand och se noga till att alla dina fingrar och tummen hålls säkert bakom delningsväggen där handtaget fästs vid slipdelen.

## STEG 1

För att slipa, håll slipverktyget i din vänstra hand. För in knivbladet i spåret vid Steg 1. Tryck ner för att föra kniven in i fast kontinuerlig kontakt med båda interna diamanttäckta skivorna och för bladet fram och tillbaka i en såg-likt rörelse. För optimalt resultat,



Bild 1. Kniv i Steg 1. Använd fram och tillbaka dragningar med ett begränsat tryck nedåt (Se text).

centrera bladet från höger till vänster i spåret och undvik att gnidning mot spårets sida. Tryck med en kraft om ca. 2 kg\* när du för bladet. Slipningen blir inte lika effektiv om man trycker för lätt när man slipar.

Om kniven, före slipningen, inte är väldigt slö, kan det räcka med bara 10 eller färre dragningar fram och tillbaka i jämna par i Steg 1 (med det rekommenderade trycket) för att skapa en skarp egg på bladet. Om kniven är mycket slö från början kan det krävas 20 eller fler drag fram och tillbaka för att återskapa och slipa den gamla eggen. Innan man lämnar Steg 1, kontrollera eggens skärpa genom att dela ett pappersark. Det bör enkelt skära pappret och lämna efter sig en halvgrov papperskant.

\* 2 kg är ungefär vikten av en 5 cm tjock telefonbok

## STEG 2

Om kniven är rätt slipad i Steg 1 kommer bara 2-3 drag fram och tillbaka i Steg 2 att komplettera den lilla andra kanten och eggen kommer att vara skarp och effektiv. Den bör skära papper smidigt och tillåta att du med lätthet gör raka eller svängda skårer.

För optimala resultat centrera bladet (vänster och höger) inom spåret och håll bladets längd i linje med spåret när du slipar. Tryck ner med ca. 2 kg tryck i Steg 1 och lite mindre – ca. 1,5 kg tryck på bladet i Steg 2. Gör jämna konsekventa drag med bibehållet tryck neråt och försäkra dig om att skivorna roterar.

## BRYNING AV KNIVENS EGG

Följ proceduren för Steg 2 som beskrivits ovan för "ANVÄNDA Pronto®", genom att dra två



Bild 2. Kniv i Steg 2.

eller tre (2-3) par drag medan man behåller det rekommenderade trycket. Lyssna för att bekräfta att slipknivorna roterar. Testa eggens skärpa och, om nödvändigt, gör fyra (4) par drag fram och tillbaka i Steg 1 följt av två till tre (2-3) par i Steg 2. Vanligen skall man kunna bryna ett flertal gånger genom att bara använda Steg 2.

## VÅGTANDEDA KNIVBLAD

Vågtandade blad kan slipas i Steg 2. Centrera bladet i spåret på Steg 2 och gör fem (5) par drag fram och tillbaka. Granska eggen och gör, om nödvändigt, ytterligare 5 kompletta drag. Granska bladet, om bladet som skall slipas är mycket slött, gör först två kompletta drag (fram och tillbaka parvis) i Steg 1 och gör sedan fem (5) par drag i Steg 2. Genom sina egenskaper, kommer en vågtandad kniv aldrig verka så skarp eller skära så mjukt som ett blad med rak egg.

**Varning:** Gör inte många dragningar i Steg 1, som snabbt kan ta bort metall från den vågtandade eggen.

## ASIATISKA KNIVBLAD

Pronto® som slipar vid en primär vinkel om 20°, kan slipa asiatiska blad med två faser som Santoku som traditionellt slipas med 15°. För ett optimalt resultat rekommenderar vi, emellertid, en 15° slipmaskin som Chef'sChoice® Electric Modell 15XV eller 1520 som förstahands val till alla asiatiska typer av knivblad.

Slipa inte några enkelsidiga, en-fas asiatiska Kataba knivar, som den traditionella sashimi sortens blad som vanligen används



Bild 3. Vågtandad kniv i Steg 2.

för att skära ultra-tunn sashimi. Pronto® slipar samtidigt båda sidorna av eggen medan sashimi-knivar är konstruerade för att bara slipas på en sida av bladet. De tidigare nämnda Chef'sChoice elektriska slipmaskinerna kommer också att slipa dessa enkelsidiga knivar korrekt.

## KERAMISKA KNIVAR

Pronto® rekommenderas inte för keramiska knivar.

## SAXAR

Försök inte att använda Pronto® för att slipa saxar. EdgeCraft tillverkar både elektriska och manuella sax-slipar.

## KNIVMÄRKEN

Pronto® kommer att åstadkomma en utomordentlig egg på alla konventionella euro/amerikanska och Santoku modeller knivar i metall oberoende av fabrikat, inklusive Victorinox, Wüsthof, Sabatier, Global, Chef'sChoice, Shun, Zwilling och många, många fler.

## TESTA SKÄRPAN

För att testa din knivs skärpa och skärförmåga, håll ett pappersark vertikalt vid dess överkant och skär noggrant ner genom arket ett litet (men säkert) avstånd från dina fingrar. En skarp egg (på ett blad med rak egg) kommer att skära mjukt utan att riva sönder pappret.

Alternativt kan du försöka skära en tomat. Kniven bör penetrera tomatens skinn och skära den vid första skäret utan att man trycker med någon påtaglig kraft på kniven.

## UNDERHÅLL:

- Utsidan kan rengöras med en fuktig mjuk duk.
- Från tid till annan kan man skaka ut och göra sig av med metallslipdamm genom att vända upp och ner på slipverktyget och hålla det ner på en tidning, pappershandduk eller annat pappersark.
- Man behöver inga oljor eller andra smörjande vätskor med detta slipverktyg.

**Begränsad garanti:** Om man använder den med normal omsorg är denna EdgeCraft produkt garanterad för defekt material och bearbetning under ett (1) år från datum för ursprungliga inköpet ("Garanti period"). Vi ersätter eller reparerar, efter vår önskan, varje produkt eller del som är defekt i material eller bearbetning utan kostnad om produkten skickas med förutbetalda porto eller frakt tillsammans med daterat bevis för inköpet inom garanti perioden. Denna garanti gäller inte för kommersiell användning eller missbruk av produkten. ALLA GARANTIER, INKLUSIVE GARANTIER FÖR SÄLJBARHET OCH ANPASSNING TILL NÅGOT SPECIELLT ÄNDAMÅL, ÄR BEGRÄNSADE TILL GARANTIPERIODEN. EDGE CRAFT CORPORATION SKALL INTE VARA ANSVARIG FÖR NÅGRA SOM HELST FÖLJDSKADOR. Vissa stater tillåter inte begränsningar om hur lång en garanti räcker och vissa stater tillåter inte begränsningar av hur länge en garanti räcker eller följdsador, så de ovanstående kanske inte gäller dig. Denna begränsade garanti ger dig speciella juridiska rättigheter, och du kan också ha andra rättigheter som varierar från en stat eller ett land till en annan/ett annat.

Engineered and assembled in the U.S.A./  
Utvecklad och monteras i USA

Av tillverkarna av de professionella  
Chef'sChoice® Diamond Hone® knivslipar som  
säljs i hela världen,

EdgeCraft Corporation  
825 Southwood Road  
Avondale, PA 19311 U.S.A.  
(800)342-3255 • (610)268-0500

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Importör/grossist:

Roswi AB, Box 7231, SE-187 13 Täby  
Gods: Tillverkarvägen 10B, SE-187 66 Täby  
E-mail: info@roswi.se www.roswi.se  
Tel. +46 (0)8 505 665 00,  
fax +46 (0)8 505 665 99

Den här produkten kan täckas av ett eller flera av EdgeCrafts patent och/eller förestående patent såsom märkningen på produkten visar.

© 2012 EdgeCraft Corporation F12 M6419D0  
www.chefschoice.com