

Chef'sChoice® (GB)

2-Stage Compact Knife Sharpener 476 Superior Sharpness and a Durable Edge!



Stage 1: Sharpening

High quality tungsten carbide sharpening elements create the initial beveled edge.

Stage 2: Honing

Fine ceramic rods polish the bevel for a superior sharp, durable edge.

Instructions for use:

1. Place the sharpener on a firm, flat surface (the edge of a countertop is preferred).
2. Slide the knife through the Stage 1, holding the blade as if cutting. Provide moderate downward force. Four or Five pulls should be adequate.

NOTE: The knife can be tilted as it is pulled through the slot to provide extra "bite" into the carbide. The handle can be lifted or lowered to accomplish this.

3. Slide the knife through the Stage 2 for honing. Provide light downward force. Two pulls is recommended.

Cleaning: Clean the sharpener with a soft, damp cloth. Do not rinse with water.

Perfect for: Kitchen • Hunting • Fishing • Camping • Hiking • Home



EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology!



USA Designed and Engineered in the U.S.A. This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending. Due to continuous improvements by EdgeCraft, the actual product within may differ slightly from the photograph shown on the package.

©2017 EdgeCraft Corporation, Avondale, PA 19311

Customer Service: 800-342-3255

chefschoice.com

M4769Z0

Chef'sChoice® (F)

Aigiseur de couteaux compact 476 à 2 phases Un tranchant supérieur et un affûtage durable !



Phase 1 : Aiguillage

Les éléments d'aiguillage en carbure de tungstène de qualité supérieure créent le tranchant biseauté initial.

Phase 2 : Affûtage

Les baguettes fines en céramique polissent le biseau pour un tranchant supérieur et un affûtage durable.

Instructions d'usage :

1. Placez l'aigiseur sur une surface plate et stable (privilégiez le bord d'un comptoir).
2. Faites glisser le couteau à travers la Phase 1, tenant la lame comme si vous coupez. Exercez une force descendante modérée. Quatre ou cinq mouvements devraient suffire.

NOTE : Le couteau peut être incliné lorsque vous le poussez à travers la fente afin de conférer une « accroche » supplémentaire au carbure. Pour cela, la poignée peut être levée ou abaissée

3. Faites glisser la lame dans la Phase 2 pour l'affûtage. Exercez une légère force descendante. Deux mouvements sont recommandés.

Nettoyage : nettoyez l'aigiseur avec un chiffon doux humide. Ne rincez pas à l'eau.

Parfait pour: Cuisine • Chasse • Pêche • Camping • Randonnée • Maison



EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology!



USA Conçu et fabriqué aux États-Unis. Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets EdgeCraft et/ou brevets en attente. En raison des améliorations continues réalisées par EdgeCraft, le produit réel contenu dans cet emballage peut différer légèrement de la photographie sur l'emballage.

©2017 EdgeCraft Corporation, Avondale, PA 19311

Service Clients : 800-342-3255

chefschoice.com

Chef'sChoice® (NL)

2-Fasen Compacte Messenslijper 476 Superieure scherpste en een duurzame snede!



Fase 1: Slijpen

De wolframcarbide slijpelementen van hoge kwaliteit zorgen voor de eerste schuin aflopende slijphoek van de snede.

Fase 2: Polijsten

Fijne keramische staafjes polijsten de slijphoek voor een superieur scherpe, duurzame snede.

Gebruiksaanwijzingen:

1. Plaats de slijper op een stevig en vlak oppervlak (bij voorkeur op de rand van een aanrecht).
2. Haal het mes door fase 1, het vasthoudend alsof u snijdt. Oefen matige neerwaartse druk uit op het mes. Vier of vijf halen moeten voldoende zijn.

OPMERKING: het mes kan opgetild worden terwijl het door de sleuf wordt gehaald waardoor het carbide voor een extra "bite" zorgt. U kunt het heft optillen of laten zaken om dit te bereiken.

3. Haal het mes door fase 2 om het te polijsten. Oefen lichte neerwaartse druk uit op het mes. Twee halen zijn aanbevolen.

Reinigen: reinig de slijper met een zachte, vochtige doek. Niet spoelen met water.

Ideaal voor: Keuken • Jagen • Vissen • Kamperen • Hiking • Huishouden



EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology!



USA Ontworpen en geproduceerd in de VS. Dit product kan vallen onder één of meerdere EdgeCraft-octrooien en/of nog aangevraagde octrooien. Vanwege doorlopende verbeteringen bij EdgeCraft, kan het daadwerkelijke product licht verschillen van de op de verpakking getoonde foto.

©2017 EdgeCraft Corporation, Avondale, PA 19311

Klantenservice: 800-342-3255

chefschoice.com

Chef'sChoice® (D)

Kompakter 2-Stufen-Messerschärfer 476

Für mehr Schärfe und eine langlebige Schneide!



Stufe 1: Schärfen

Die hochwertigen Schärfelemente aus Wolframbkarbid sorgen für den ersten angeschrägten Schliff.

Stufe 2: Honen

Feine Keramikstäbe polieren den Schliff für eine unerreicht scharfe, langlebige Schneide.

Gebrauchsanweisung:

1. Stellen Sie den Messerschärfer auf eine feste, flache Oberfläche (am besten auf die Kante eines Tresens).
2. Ziehen Sie das Messer durch Stufe 1, hält die Klinge, als ob geschnitten. Drücken Sie das Messer leicht nach unten. 4-5 Züge sollten genügen.

HINWEIS: Sie können das Messer leicht gekippt halten, wenn Sie es durch den Messerschärfer ziehen, um eine größere Reibung am Karbid zu erreichen. Hierzu kann der Hebel angehoben oder abgesenkt werden.

3. Ziehen Sie das Messer zum Honen durch Stufe 2. Drücken Sie das Messer leicht nach unten. Es werden 2 Züge empfohlen.

Reinigung: Reinigen Sie den Messerschärfer mit einem weichen, feuchten Tuch. Nicht mit Wasser abspülen.

Besonders geeignet für: Küche • Jagd • Angeln • Camping • Wandern • Zuhause



USA

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology!

Entwickelt und entworfen in den USA. Dieses Produkt kann einem oder mehreren Patenten und/oder schwebenden Patentanträgen von EdgeCraft unterliegen. Aufgrund anhaltender Verbesserungen durch EdgeCraft kann das in der Verpackung enthaltene Produkt geringfügig von der Abbildung auf der Verpackung abweichen.

©2017 EdgeCraft Corporation, Avondale, PA 19311

Kundenservice: 800-342-3255

chefschoice.com

Chef'sChoice® (I)

Affilcoltelli compatto a due fasi 476

Affilatura superiore e filo durevole!



Fase 1: affilatura

Elementi di affilatura in carburo di tungsteno di alta qualità per creare il filo iniziale smussato.

Fase 2: levigatura

Le sottili aste di ceramica lucidano la smussatura per creare un filo durevole.

Istruzioni per l'uso:

1. Posare l'affilcoltelli su una superficie piana e stabile (es. il bordo di un piano di lavoro).
2. Estrarre il coltello attraverso fase 1, tenendo la lama come se il taglio. Applicare una forza moderata verso il basso. Dovrebbero essere sufficienti quattro o cinque passate.

NOTA: si può inclinare il coltello durante la passata nella fessura per una maggior pressione sul carburo. A tale fine, sollevare o abbassare il codolo.

3. Inserire il coltello nella fessura fase 2 per la levigatura. Applicare una leggera forza verso il basso. Si consigliano due passate.

Pulizia: pulire l'affilcoltelli con un panno morbido e umido. Non sciacquare con acqua.

Perfetto per: Cucina • Caccia • Pesca • Campeggio • Escursioni • Casa



USA

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology!

DeProgettato e realizzato negli U.S.A. Questo prodotto può essere coperto da uno o più brevetti e/o brevetti EdgeCraft e/o essere in attesa di brevetto. A causa di continui miglioramenti da parte di EdgeCraft, il prodotto effettivo può differire leggermente dalla fotografia riportata sulla confezione.

©2017 EdgeCraft Corporation, Avondale, PA 19311

Servizio clienti: 800-342-3255

chefschoice.com

Chef'sChoice® (E)

Afilador de cuchillos compacto de 2 fases modelo 476

¡Filo excelente y duradero!



Fase 1: Afilado

Los elementos de afilado de carburo de tungsteno de alta calidad permiten crear el filo de bisel inicial.

Fase 2: Bruñido

Las finas varillas de cerámica permiten pulir el bisel para brindar un filo excelente y duradero.

Instrucciones de uso:

1. Coloque el afilador en una superficie firme y plana (preferentemente el borde de un mostrador).
2. Tirar del cuchillo a través de la ranura # 1, que sostiene la hoja como si el corte. Ejercer una fuerza moderada hacia abajo. Cuatro o cinco pasadas debieran ser suficientes.

NOTA: Es posible inclinar el cuchillo a medida que se pasa por la ranura para brindar un "corte" extra en el carburo. Para ello, se puede levantar o bajar el mango.

3. Deslice el cuchillo por la Fase 2 para el bruñido. Ejercer una leve fuerza hacia abajo. Se recomiendan dos pasadas.

Limpieza: Limpie el afilador con un trapo suave y húmedo. No enjuague con agua.

Ideal para: Cocina • Caza • Pesca • Campamento • Excursionismo • Hogar



USA

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology!

Diseñado y fabricado en EE. UU. Este producto puede estar protegido por una o más patentes actuales y/o pendientes de EdgeCraft. Debido a las constantes mejoras por EdgeCraft, el producto propiamente tal podría diferir levemente al de la fotografía que aparece en el paquete.

©2017 EdgeCraft Corporation, Avondale, PA 19311

Servicio al cliente: 800-342-3255

chefschoice.com