

Chef'sChoice® (GB)

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

- Quickly and easily sharpens straight edge knives
- High quality tungsten carbide and ceramic sharpening elements
- Lightweight and compact: stores easily in drawer, tackle box or back pack
- Sleek contemporary styling
- Two stages: sharpening and honing for superior sharpness and a durable edge
- Sharpens kitchen, light sports and pocket knives
- Can be used right or left handed
- "Soft Touch" handle for a comfortable and secure grip



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

Assembled in  **EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology¹

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

M4769Z5

Chef'sChoice® (GB)

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

- Quickly and easily sharpens straight edge knives
- High quality tungsten carbide and ceramic sharpening elements
- Lightweight and compact: stores easily in drawer, tackle box or back pack
- Sleek contemporary styling
- Two stages: sharpening and honing for superior sharpness and a durable edge
- Sharpens kitchen, light sports and pocket knives
- Can be used right or left handed
- "Soft Touch" handle for a comfortable and secure grip



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

Assembled in  **EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology¹

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

M4769Z5

Chef'sChoice® (GB)

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

- Quickly and easily sharpens straight edge knives
- High quality tungsten carbide and ceramic sharpening elements
- Lightweight and compact: stores easily in drawer, tackle box or back pack
- Sleek contemporary styling
- Two stages: sharpening and honing for superior sharpness and a durable edge
- Sharpens kitchen, light sports and pocket knives
- Can be used right or left handed
- "Soft Touch" handle for a comfortable and secure grip



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

Assembled in  **EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology¹

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

M4769Z5

Chef'sChoice® (GB)

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

- Quickly and easily sharpens straight edge knives
- High quality tungsten carbide and ceramic sharpening elements
- Lightweight and compact: stores easily in drawer, tackle box or back pack
- Sleek contemporary styling
- Two stages: sharpening and honing for superior sharpness and a durable edge
- Sharpens kitchen, light sports and pocket knives
- Can be used right or left handed
- "Soft Touch" handle for a comfortable and secure grip



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

Assembled in  **EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology¹

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

M4769Z5

Chef'sChoice® (GB)

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

- Quickly and easily sharpens straight edge knives
- High quality tungsten carbide and ceramic sharpening elements
- Lightweight and compact: stores easily in drawer, tackle box or back pack
- Sleek contemporary styling
- Two stages: sharpening and honing for superior sharpness and a durable edge
- Sharpens kitchen, light sports and pocket knives
- Can be used right or left handed
- "Soft Touch" handle for a comfortable and secure grip



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

Assembled in  **EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology¹

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

M4769Z5

Chef'sChoice® (GB)

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

- Quickly and easily sharpens straight edge knives
- High quality tungsten carbide and ceramic sharpening elements
- Lightweight and compact: stores easily in drawer, tackle box or back pack
- Sleek contemporary styling
- Two stages: sharpening and honing for superior sharpness and a durable edge
- Sharpens kitchen, light sports and pocket knives
- Can be used right or left handed
- "Soft Touch" handle for a comfortable and secure grip



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

Assembled in  **EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology¹

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

M4769Z5

Chef'sChoice® (HU)

Kétfázisú kompakt 476 manuális késélező
Kiváló élesség és tartós éli!

- Gyorsan és egyszerűen élezi meg a sima élű késeket
- Kiváló minőségű keményfém és kerámia élezőbetétek
- Könnyű és kompakt: könnyen árnálható fiókban, szerelések dobozban vagy háztársákban
- Elegáns stílus
- Két fázis: élezés és fenés a hihetetlenül éles és tartós élért
- Megélezi a konyhai-, könnyű sport és zsebkéseket
- Jobb és balkezesek számára is ajánlott
- „Soft Touch” nyél a kényelmes és biztonságos fogásért



1. fázis: Élezés

A kiváló minőségű keményfém élezőelemek az eredeti ívelt élt hozzák létre



2. fázis: fenés

A finom kerámiarudak polírozzák az élt egy hihetetlenül éles és tartós élért.

Használati utasítás:

- Helyezze az élezőt egy sima, sík felületre (a pult széle javasolt)
- Húzza át a kést az első fázison, a pengét vízszintesen tartva. Mérsékelt lefelé nyomást alkalmazzon. Négy vagy öt húzásnak elegendőnek kell lennie.

Megjegyzés: a kést meg lehet dönteni, amikor áthúzzuk a nyíláson, hogy így extra élezést adjunk az anyagnak. Hogy ezt elérjük, a nyelet megemelhetjük, vagy kicsit lesüllyeszthetjük.

- A feneshez húzza át a kést a 2. fázison. Kis lefelé irányuló nyomást alkalmazzon. Két húzás javasolt.

Tisztítás: Tisztítsa meg az élezőt egy puha, nedves ruhával. Ne öblítse le vízzel.

Tökéletes a következőkhöz: Konyhába Vadászathoz Kempinghez Túrászashoz Otthonra

Assembled in **EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology[®]

USA Az USA-ban tervezve és gyártva. Erre a termékre egy vagy több EdgeCraft szabadalom vagy bejegyzés alatti szabadalom vonatkozik. Az EdgeCraft folyamatos fejlesztései miatt az aktuális termék eltérhet a csomagoláson lévő képtől.

Customer Service: 800-342-3255
©2017 EdgeCraft Corporation, Avondale, PA 19311
chefschoice.com

Chef'sChoice® (HU)

Kétfázisú kompakt 476 manuális késélező
Kiváló élesség és tartós éli!

- Gyorsan és egyszerűen élezi meg a sima élű késeket
- Kiváló minőségű keményfém és kerámia élezőbetétek
- Könnyű és kompakt: könnyen árnálható fiókban, szerelések dobozban vagy háztársákban
- Elegáns stílus
- Két fázis: élezés és fenés a hihetetlenül éles és tartós élért
- Megélezi a konyhai-, könnyű sport és zsebkéseket
- Jobb és balkezesek számára is ajánlott
- „Soft Touch” nyél a kényelmes és biztonságos fogásért



1. fázis: Élezés

A kiváló minőségű keményfém élezőelemek az eredeti ívelt élt hozzák létre



2. fázis: fenés

A finom kerámiarudak polírozzák az élt egy hihetetlenül éles és tartós élért.

Használati utasítás:

- Helyezze az élezőt egy sima, sík felületre (a pult széle javasolt)
- Húzza át a kést az első fázison, a pengét vízszintesen tartva. Mérsékelt lefelé nyomást alkalmazzon. Négy vagy öt húzásnak elegendőnek kell lennie.

Megjegyzés: a kést meg lehet dönteni, amikor áthúzzuk a nyíláson, hogy így extra élezést adjunk az anyagnak. Hogy ezt elérjük, a nyelet megemelhetjük, vagy kicsit lesüllyeszthetjük.

- A feneshez húzza át a kést a 2. fázison. Kis lefelé irányuló nyomást alkalmazzon. Két húzás javasolt.

Tisztítás: Tisztítsa meg az élezőt egy puha, nedves ruhával. Ne öblítse le vízzel.

Tökéletes a következőkhöz: Konyhába Vadászathoz Kempinghez Túrászashoz Otthonra

Assembled in **EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology[®]

USA Az USA-ban tervezve és gyártva. Erre a termékre egy vagy több EdgeCraft szabadalom vagy bejegyzés alatti szabadalom vonatkozik. Az EdgeCraft folyamatos fejlesztései miatt az aktuális termék eltérhet a csomagoláson lévő képtől.

Customer Service: 800-342-3255
©2017 EdgeCraft Corporation, Avondale, PA 19311
chefschoice.com

Chef'sChoice® (HU)

Kétfázisú kompakt 476 manuális késélező
Kiváló élesség és tartós éli!

- Gyorsan és egyszerűen élezi meg a sima élű késeket
- Kiváló minőségű keményfém és kerámia élezőbetétek
- Könnyű és kompakt: könnyen árnálható fiókban, szerelések dobozban vagy háztársákban
- Elegáns stílus
- Két fázis: élezés és fenés a hihetetlenül éles és tartós élért
- Megélezi a konyhai-, könnyű sport és zsebkéseket
- Jobb és balkezesek számára is ajánlott
- „Soft Touch” nyél a kényelmes és biztonságos fogásért



1. fázis: Élezés

A kiváló minőségű keményfém élezőelemek az eredeti ívelt élt hozzák létre



2. fázis: fenés

A finom kerámiarudak polírozzák az élt egy hihetetlenül éles és tartós élért.

Használati utasítás:

- Helyezze az élezőt egy sima, sík felületre (a pult széle javasolt)
- Húzza át a kést az első fázison, a pengét vízszintesen tartva. Mérsékelt lefelé nyomást alkalmazzon. Négy vagy öt húzásnak elegendőnek kell lennie.

Megjegyzés: a kést meg lehet dönteni, amikor áthúzzuk a nyíláson, hogy így extra élezést adjunk az anyagnak. Hogy ezt elérjük, a nyelet megemelhetjük, vagy kicsit lesüllyeszthetjük.

- A feneshez húzza át a kést a 2. fázison. Kis lefelé irányuló nyomást alkalmazzon. Két húzás javasolt.

Tisztítás: Tisztítsa meg az élezőt egy puha, nedves ruhával. Ne öblítse le vízzel.

Tökéletes a következőkhöz: Konyhába Vadászathoz Kempinghez Túrászashoz Otthonra

Assembled in **EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology[®]

USA Az USA-ban tervezve és gyártva. Erre a termékre egy vagy több EdgeCraft szabadalom vagy bejegyzés alatti szabadalom vonatkozik. Az EdgeCraft folyamatos fejlesztései miatt az aktuális termék eltérhet a csomagoláson lévő képtől.

Customer Service: 800-342-3255
©2017 EdgeCraft Corporation, Avondale, PA 19311
chefschoice.com

Chef'sChoice® (HU)

Kétfázisú kompakt 476 manuális késélező
Kiváló élesség és tartós éli!

- Gyorsan és egyszerűen élezi meg a sima élű késeket
- Kiváló minőségű keményfém és kerámia élezőbetétek
- Könnyű és kompakt: könnyen árnálható fiókban, szerelések dobozban vagy háztársákban
- Elegáns stílus
- Két fázis: élezés és fenés a hihetetlenül éles és tartós élért
- Megélezi a konyhai-, könnyű sport és zsebkéseket
- Jobb és balkezesek számára is ajánlott
- „Soft Touch” nyél a kényelmes és biztonságos fogásért



1. fázis: Élezés

A kiváló minőségű keményfém élezőelemek az eredeti ívelt élt hozzák létre



2. fázis: fenés

A finom kerámiarudak polírozzák az élt egy hihetetlenül éles és tartós élért.

Használati utasítás:

- Helyezze az élezőt egy sima, sík felületre (a pult széle javasolt)
- Húzza át a kést az első fázison, a pengét vízszintesen tartva. Mérsékelt lefelé nyomást alkalmazzon. Négy vagy öt húzásnak elegendőnek kell lennie.

Megjegyzés: a kést meg lehet dönteni, amikor áthúzzuk a nyíláson, hogy így extra élezést adjunk az anyagnak. Hogy ezt elérjük, a nyelet megemelhetjük, vagy kicsit lesüllyeszthetjük.

- A feneshez húzza át a kést a 2. fázison. Kis lefelé irányuló nyomást alkalmazzon. Két húzás javasolt.

Tisztítás: Tisztítsa meg az élezőt egy puha, nedves ruhával. Ne öblítse le vízzel.

Tökéletes a következőkhöz: Konyhába Vadászathoz Kempinghez Túrászashoz Otthonra

Assembled in **EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology[®]

USA Az USA-ban tervezve és gyártva. Erre a termékre egy vagy több EdgeCraft szabadalom vagy bejegyzés alatti szabadalom vonatkozik. Az EdgeCraft folyamatos fejlesztései miatt az aktuális termék eltérhet a csomagoláson lévő képtől.

Customer Service: 800-342-3255
©2017 EdgeCraft Corporation, Avondale, PA 19311
chefschoice.com

Chef'sChoice® (HU)

Kétfázisú kompakt 476 manuális késélező
Kiváló élesség és tartós éli!

- Gyorsan és egyszerűen élezi meg a sima élű késeket
- Kiváló minőségű keményfém és kerámia élezőbetétek
- Könnyű és kompakt: könnyen árnálható fiókban, szerelések dobozban vagy háztársákban
- Elegáns stílus
- Két fázis: élezés és fenés a hihetetlenül éles és tartós élért
- Megélezi a konyhai-, könnyű sport és zsebkéseket
- Jobb és balkezesek számára is ajánlott
- „Soft Touch” nyél a kényelmes és biztonságos fogásért



1. fázis: Élezés

A kiváló minőségű keményfém élezőelemek az eredeti ívelt élt hozzák létre



2. fázis: fenés

A finom kerámiarudak polírozzák az élt egy hihetetlenül éles és tartós élért.

Használati utasítás:

- Helyezze az élezőt egy sima, sík felületre (a pult széle javasolt)
- Húzza át a kést az első fázison, a pengét vízszintesen tartva. Mérsékelt lefelé nyomást alkalmazzon. Négy vagy öt húzásnak elegendőnek kell lennie.

Megjegyzés: a kést meg lehet dönteni, amikor áthúzzuk a nyíláson, hogy így extra élezést adjunk az anyagnak. Hogy ezt elérjük, a nyelet megemelhetjük, vagy kicsit lesüllyeszthetjük.

- A feneshez húzza át a kést a 2. fázison. Kis lefelé irányuló nyomást alkalmazzon. Két húzás javasolt.

Tisztítás: Tisztítsa meg az élezőt egy puha, nedves ruhával. Ne öblítse le vízzel.

Tökéletes a következőkhöz: Konyhába Vadászathoz Kempinghez Túrászashoz Otthonra

Assembled in **EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology[®]

USA Az USA-ban tervezve és gyártva. Erre a termékre egy vagy több EdgeCraft szabadalom vagy bejegyzés alatti szabadalom vonatkozik. Az EdgeCraft folyamatos fejlesztései miatt az aktuális termék eltérhet a csomagoláson lévő képtől.

Customer Service: 800-342-3255
©2017 EdgeCraft Corporation, Avondale, PA 19311
chefschoice.com

Chef'sChoice® (HU)

Kétfázisú kompakt 476 manuális késélező
Kiváló élesség és tartós éli!

- Gyorsan és egyszerűen élezi meg a sima élű késeket
- Kiváló minőségű keményfém és kerámia élezőbetétek
- Könnyű és kompakt: könnyen árnálható fiókban, szerelések dobozban vagy háztársákban
- Elegáns stílus
- Két fázis: élezés és fenés a hihetetlenül éles és tartós élért
- Megélezi a konyhai-, könnyű sport és zsebkéseket
- Jobb és balkezesek számára is ajánlott
- „Soft Touch” nyél a kényelmes és biztonságos fogásért



1. fázis: Élezés

A kiváló minőségű keményfém élezőelemek az eredeti ívelt élt hozzák létre



2. fázis: fenés

A finom kerámiarudak polírozzák az élt egy hihetetlenül éles és tartós élért.

Használati utasítás:

- Helyezze az élezőt egy sima, sík felületre (a pult széle javasolt)
- Húzza át a kést az első fázison, a pengét vízszintesen tartva. Mérsékelt lefelé nyomást alkalmazzon. Négy vagy öt húzásnak elegendőnek kell lennie.

Megjegyzés: a kést meg lehet dönteni, amikor áthúzzuk a nyíláson, hogy így extra élezést adjunk az anyagnak. Hogy ezt elérjük, a nyelet megemelhetjük, vagy kicsit lesüllyeszthetjük.

- A feneshez húzza át a kést a 2. fázison. Kis lefelé irányuló nyomást alkalmazzon. Két húzás javasolt.

Tisztítás: Tisztítsa meg az élezőt egy puha, nedves ruhával. Ne öblítse le vízzel.

Tökéletes a következőkhöz: Konyhába Vadászathoz Kempinghez Túrászashoz Otthonra

Assembled in **EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology[®]

USA Az USA-ban tervezve és gyártva. Erre a termékre egy vagy több EdgeCraft szabadalom vagy bejegyzés alatti szabadalom vonatkozik. Az EdgeCraft folyamatos fejlesztései miatt az aktuális termék eltérhet a csomagoláson lévő képtől.

Customer Service: 800-342-3255
©2017 EdgeCraft Corporation, Avondale, PA 19311
chefschoice.com