

# Chef'sChoice® Diamond Hone Manual Knife Sharpener 2 Stage Model 478



## INSTRUCTIONS

Congratulations! By selecting the innovative Chef'sChoice® Manual Diamond Hone sharpener, you will be able to enjoy the pleasure of knives that are sharper and stay sharp longer than those you may have sharpened using conventional manual sharpeners.

### **Before you begin . . .**

The Chef'sChoice® Manual Diamond Hone sharpener is "ambidextrous" - extremely easy to use whether you are a right- or left-handed person. Stages 1 and 2 are marked on both sides of the sharpener for your convenience. Place the sharpener on a level surface about waist high. Hold the handle with your left hand (if right-handed) making certain that your left index finger and thumb remain safely in the recessed area of the handle. (If left-handed, see Suggestions on other side of sheet.)

**CAUTION!** Keep all fingers clear of the knife blade at all times.

Make certain the blade is clean, then proceed as follows:

### **1. Sharpening - Stage 1**

Holding the knife in the right hand, place the blade in the first slot (marked number 1) and center the blade left to right in the slot. While continuing to keep the blade centered in the slot, move the blade back and forth in the slot along the entire blade length.

It is unnecessary to lift the blade after every stroke. Apply only light downward pressure on the blade and continue the back and forth action until the blade is sharp. Stage 1 creates a first bevel along the edge. Unless the knife is very dull, it will take less than 25 full back-and-forth strokes to sharpen in Stage 1. Do not proceed to Stage 2 until the edge is very sharp. It should for example, be sharp enough now to cut paper well (see Testing).

### **2. Honing - Stage 2**

To hone the sharpened edge to razor sharpness, move the blade to the slot of Stage 2. This hones by creating a second "micro-bevel" along the edge. Maintaining the blade centered left to right in the slot, move the blade back and forth. Apply little to no downward pressure on the blade. If the blade is sharpened adequately in Stage 1, only a few, (less than 10), strokes will be necessary in Stage 2.

### **Testing for sharpness**

Try slicing a tomato or other food before you sharpen your knife. Then test the knife periodically during sharpening until you achieve the sharpness you desire. Ideally, a well sharpened knife should slice cleanly through food without excessive force and without crushing it.

*\*To test periodically for sharpness, hold a sheet of paper by its edge and carefully slice through it, making sure you cut a short but safe distance from your fingers. A sharp blade will cut smoothly without tearing the paper.*

### **Suggestions**

- If left-handed, turn the sharpener around, hold the handle with your right hand and the knife with your left, and follow sharpening and honing instructions above.
- With thick blades, it is sometimes useful after following the instructions for Stage 2, to turn the sharpener around, holding the handle with the other hand, and carefully repeat the sharpening process in Stage 2 with a few back-and-forth strokes from the other side. Be sure to keep the blade centered in the slot.
- Extremely dull knives can be sharpened in Stage 1, but many strokes may be necessary. Stop periodically and check the blade for sharpness by carefully cutting paper. Then hone the knife in Stage 2.

### **Resharpener**

Knives can be resharpened by following the procedure described above, but, in general, fewer strokes will be required than for the initial sharpening.

### **Maintenance**

- The exterior can be cleaned with a damp, soft cloth.
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.
- Not for scissors.

EdgeCraft also offers a wide range of popularly priced powered Chef'sChoice® Professional Sharpeners for those who have many knives or a wide variety of knives, and for those who wish to sharpen faster and with less effort to obtain the ultimate in edge sharpness and durability.

Chef'sChoice® Professional Sharpeners will safely sharpen either conventionally edged or serrated blades. The presharpening,

sharpening and honing angles are totally compatible for all models of the Chef'sChoice® knife sharpeners.

---

**Limited Warranty:** Used with normal care for family or household purposes only, this EdgeCraft product is guaranteed against defective material and workmanship for a period of 1 year from the date of purchase ("Warranty Period"). We will repair or replace at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid, with dated proof of purchase, within the Warranty Period. This Limited Warranty does not cover replacement of abrasive pads necessitated by use of the product or product damage resulting from misuse. 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 the exclusion or limitation 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. THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO NORMAL HOUSEHOLD USE OF THIS SHARPENER AND IS VOID FOR INDUSTRIAL OR COMMERCIAL USE.

---

**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 M478970  
[www.chefschoice.com](http://www.chefschoice.com)

# Chef'sChoice® Aiguiseur de couteaux manuel Diamond Hone à deux modules Modèle 478



## INSTRUCTIONS

Félicitations ! En choisissant l'aiguiseur manuel Diamond Hone Chef'sChoice produit d'une conception innovante, vous bénéficiez de couteaux d'un plus durable tranchant durable que celui obtenu avec les aiguiseurs manuels traditionnels.

### **Avant de commencer... .**

L'aiguiseur manuel Diamond Hone Chef'sChoice® est ambidextre, il peut donc être aussi bien utilisé par les droitiers que par les gauchers. Les modules 1 et 2 sont marqués des deux côtés de l'aiguiseur pour plus de commodité. Placez l'aiguiseur sur une surface de travail plane à hauteur de taille. Tenez la poignée avec votre main gauche (si vous êtes droitier) en vous assurant que votre index et votre pouce gauche restent en sécurité dans la zone en retrait de la poignée (si vous êtes gaucher, voir les Suggestions au verso de la feuille).

ATTENTION ! Tenez toujours vos doigts éloignés de la lame du couteau.

Assurez-vous de la propreté de la lame, puis procédez comme suit :

### **1. Module 1 - Aiguisage**

En tenant le couteau dans la main droite, placez la lame dans la première fente

(marquée numéro 1) et centrez-la. Tout en continuant à maintenir la lame centrée dans la fente, déplacez-la avec un mouvement de va-et-vient sur toute la longueur de la lame.

Il n'est pas nécessaire de lever la lame après chaque passage. Appliquez seulement une légère pression vers le bas et poursuivez les mouvements de va-et-vient jusqu'à ce que la lame soit aiguisée. Le module 1 crée un premier biseau le long du fil. À moins que le couteau soit très émoussé, moins de 25 passages doubles complets sont suffisants pour aiguiser dans le module 1. Ne passez pas au module 2 avant d'avoir obtenu une lame très aiguisée. Elle doit, par exemple, être suffisamment tranchante pour couper du papier correctement (voir le test).

### **2. Module 2 - Affilage**

Pour affiler le fil aiguisé au tranchant rasoir, déplacez la lame dans la fente du module 2. Cette étape affine en créant un second "micro-biseau" le long du fil. En maintenant la lame centrée, déplacez-la avec un mouvement de va-et-vient. Appliquez une pression faible, voir nulle, vers le bas. Si la lame est aiguisée correctement dans le module 1, seuls quelques passages (moins de 10) sont nécessaires dans le module 2.

### **Vérifier le tranchant**

Essayez de découper une tomate ou d'autres aliments avant d'aiguiser votre couteau. Testez ensuite le couteau régulièrement pendant l'affûtage jusqu'à obtenir le tranchant désiré. Un couteau bien aiguisé doit idéalement trancher proprement de la nourriture sans exercer de force excessive et écraser l'aliment.

*\*Pour vérifier régulièrement le tranchant, tenez une feuille de papier par son bord supérieur et coupez prudemment la feuille à une petite distance (sûre) de vos doigts. Une lame affilée coupera aisément sans déchirer le papier.*

### **Suggestions**

- Si vous êtes gaucher, tournez l'aiguiseur, tenez la poignée avec votre main droite et le couteau avec votre main gauche, et suivez les instructions d'affûtage et d'affilage ci-dessus.
- Pour des lames épaisses, il est parfois utile de tourner l'aiguiseur après avoir suivi les instructions du module 2, en tenant la poignée avec l'autre main et en répétant prudemment le processus d'affûtage du module 2 avec quelques passages doubles de l'autre côté. N'oubliez pas de maintenir la lame centrée dans la fente.
- Les couteaux extrêmement émoussés peuvent être aiguisés dans le module 1, mais de nombreux passages peuvent être nécessaires. Arrêtez régulièrement et vérifiez le tranchant de la lame en coupant prudemment une feuille de papier. Passez ensuite le couteau dans le module 2.

### **Ré-aiguiser**

Les couteaux peuvent être ré-aiguisés en suivant la procédure décrite ci-dessus. Moins de passages sont généralement nécessaires que lors de l'affûtage initial.

### **Entretien**

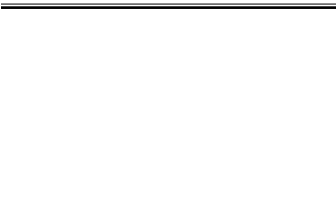
- L'extérieur peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux humide.
- Cet aiguiseur ne nécessite aucune huile ni autre lubrifiant.
- Il n'est pas adapté aux ciseaux.

EdgeCraft propose également une large gamme d'aiguiseurs professionnels électriques Chef'sChoice® à prix compétitif pour ceux qui possèdent de nombreux couteaux ou une grande variété de couteaux, et ceux

qui souhaitent aiguiser avec plus de rapidité et de facilité pour obtenir le meilleur résultat en matière de tranchant et de résistance.

Les aiguiseurs professionnels Chef’sChoice® aiguiseront en toute sécurité les lames lisses ou dentées. Les angles de pré-aiguisage, d’affûtage et d’affilage sont totalement compatibles avec tous les modèles d’aiguiseurs de couteaux Chef’sChoice®.

**Garantie limitée** : Lors d’une utilisation domestique ou familiale normale uniquement, ce produit EdgeCraft est garanti contre les matériaux défectueux et les vices de fabrication pendant une période de 1 an à compter de la date d’achat (“Période de garantie”). Nous réparons ou remplaçons, à notre discrétion, tout produit ou élément défectueux au niveau des matériaux ou comportant des vices de fabrication gratuitement si le produit nous est retourné par colis affranchi accompagné d’une preuve d’achat datée durant la période de garantie. Cette garantie limitée ne couvre pas le remplacement des blocs abrasifs qui sont nécessaires pour l’utilisation du produit ni les dommages du produit résultant d’un abus. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET DE CONFORMITÉ POUR UN USAGE SPÉCIFIQUE SONT LIMITÉES A LA PÉRIODE DE GARANTIE. LA COMPAGNIE EDGECRAFT NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS. Certains états ne permettent pas de limitations de la durée des garanties implicites et certains états ne permettent pas d’exclusion ou de limitation des dommages consécutifs et indirects. les limitations ou exclusions 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 pouvant varier selon les états. CETTE GARANTIE NE S’APPLIQUE QUE POUR L’UTILISATION DOMESTIQUE NORMALE DE CET AIGUISEUR ET EST NULLE POUR UNE UTILISATION INDUSTRIELLE OU COMMERCIALE.



**Assemblé aux États-Unis. Par les fabricants d’aiguiseurs de couteaux professionnels Diamond Hone® Chef’sChoice®, vendus partout dans le monde.**

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® et EdgeCraft® sont des marques déposées de la société EdgeCraft. Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets EdgeCraft et/ou brevets en cours d’enregistrement tels qu’indiqués sur le produit.

© 2012 EdgeCraft Corporation B12 M478970
**www.chefschoice.com**

# Chef’sChoice® Handmatige Diamond Hone Messenslijper met 2 Fasen Model 478

**(NL)**

## INSTRUCTIES

Gefeliciteerd!! Door te kiezen voor deze innovatieve Diamond Hone handslijper van Chef’sChoice® kunt u nu beschikken over vlijmscherpe messen die langer scherp blijven dan de messen, die voorheen met een conventionele handslijper werden geslepen.

**Voordat u aan de slag gaat . . .**

De Diamond Hone handslijper van Chef’sChoice® is “tweehandig” - en daarmee uitgesproken gebruiksvriendelijk, of u nu links- of rechtshandig bent. Fase 1 en 2 zijn voor uw gemak aan beide zijden van de slijper aangegeven. Plaats de slijper op een stevig horizontaal oppervlak, ongeveer ter hoogte van de taille. Pak de handgreep met uw linkerhand vast (indien u rechtshandig bent) en let erop dat uw linker wijsvinger en duim veilig in de verdieping van het handvat blijven. (Raadpleeg de instructies op de achterkant indien u linkshandig bent).

PAS OP! Houd uw vingers altijd uit de buurt van de messnede.

Zorg ervoor dat het lemmet schoon is en ga dan als volgt te werk:

### 1. Slijpen - Fase 1

Houd het mes in de rechterhand en plaats het lemmet in de eerste sleuf (met nummer 1).

Centreer het lemmet van links naar rechts in de sleuf. Terwijl u het lemmet in het midden van de sleuf houdt, haalt u het lemmet in de sleuf heen en weer over de volledige lengte.

U hoeft het mes niet na elke haal op te tillen. Oefen slechts lichte neerwaartse druk uit en herhaal de heen en weer gaande beweging totdat de snede scherp is. In fase 1 wordt de eerste slijphoek langs de snede aangebracht. Behalve als het mes erg bot is, zijn niet meer dan 25 heen en weer gaande halen nodig om het mes in fase 1 te slijpen. Ga alleen door naar fase 2 als het mes heel scherp is. Het moet bijvoorbeeld scherp genoeg zijn om papier te snijden (zie: “Het testen van de scherppte”).

### 2. Wetten - Fase 2

Plaats het lemmet vervolgens in de sleuf voor fase 2 om een scheermessscherpe messnede te verkrijgen. Hier wordt een extra “micro-slijphoek” langs de snede aangebracht. Houd het lemmet gecentreerd van links naar rechts in de sleuf en haal het heen en weer. Oefen slechts lichte neerwaartse druk uit op het lemmet. Als het mes in fase 1 goed geslepen is, zijn in fase 2 slechts enkele (minder dan 10) halen nodig.

### Het testen van de scherppte

Probeer een tomaat of iets dergelijks in plakjes te snijden voordat u het mes gaat slijpen. Controleer tijdens het slijpen regelmatig of de gewenste scherppte is bereikt. Een goed geslepen scherp mes glijdt als het goed is moeiteloos door voedsel, zonder dat daarvoor al te veel druk uitgeoefend hoeft te worden en zonder het voedsel te verbrijzelen.

\*Om zo nu en dan de scherppte te testen, houdt u een vel papier aan de rand vast en snijdt u er voorzichtig doorheen.

Snijd vlak bij uw vingers, maar wel op een veilige afstand. Een scherpe snede zal zonder moeite door het papier snijden zonder het te scheuren.

#### Tips

- Als u linkshandig bent, draait u de slijper om en pakt u de handgreep met uw rechterhand vast. Houd het mes in uw linkerhand. Volg dan de slijp- en wetinstructies als hierboven op.

- Bij een dik lemmet is het soms handig de slijper om te draaien, nadat u de instructies voor fase 2 hebt opgevolgd, de handgreep met de andere hand vast te pakken en het slijpproces voor fase 2 voorzichtig te herhalen met enkele heen en weer gaande halen vanaf de andere kant. Zorg ervoor dat u het lemmet in het midden van de sleuf houdt.

- Zeer botte messen kunnen in fase 1 geslepen worden, maar wellicht is in dit geval een groot aantal halen nodig. Stop tussendoor regelmatig en controleer de scherppte door voorzichtig in een vel papier te snijden. Ga aansluitend naar fase 2 om het mes te wetten.

#### Nascherpen

Messen kunnen op de hierboven beschreven wijze opnieuw worden geslepen, maar over het algemeen zullen minder halen nodig zijn voor het nascherpen.

#### Onderhoud

- De buitenkant van de handslijper kan met een vochtige zachte doek worden afgenomen.
- Er zijn bij deze messenslijper geen olie of andere smeermiddelen nodig.
- Niet geschikt voor scharen.

EdgeCraft biedt ook een ruim assortiment scherp geprijsde, krachtige professionele slijpers van Chef’sChoice® voor degenen

die over veel messen dan wel een ruim gesorteerde verzameling messen beschikken en voor degenen die snel en moeiteloos ultieme, langdurige scherppte willen creëren.

De professionele messenslijpers van Chef’sChoice® zijn geschikt voor conventionele en voor gekartelde lemmeten. De voorslijp-, slijp- en wethoeken van alle Chef’sChoice® messenslijpers zijn volledig op elkaar afgestemd.

**Beperkte garantie:** Bij normaal gebruik geldt er voor dit EdgeCraft-product een garantie tegen gebrekkiq materiaal en gebrekkige afwerking voor een periode van 1 jaar vanaf de aankoopdatum (“Garantieperiode”). Producten of productonderdelen die eventueel tekort schieten op het gebied van materiaal of afwerking zullen wij naar eigen goeddunken kosteloos repareren of vervangen, op voorwaarde dat het product franco aan ons is geretourneerd samen met een aankoopbewijs dat is gedateerd binnen de garantieperiode. Deze beperkte garantie geeft geen dekking voor vervanging van de slijpschijven vanwege gebruik van het product of productschade ontstaan uit misbruik. ALLE IMPLICIETE GARANTIES, WAARONDER GEIMPLICEERDE GARANTIES VAN VERKOOPBAARHEID EN GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, ZIJN BEPERKT TOT DE GARANTIEPERIODE. EDGECRAFT CORPORATION IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR EVENTUELE SCHADE OF GEVOLGSCHADE. Een aantal Amerikaanse staten stelt geen beperkingen aan de duur van een garantie of aan de uitzondering of beperking van incidentele schade of gevolgschade. Om die reden 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 land hebt u wellicht nog andere rechten. Deze garantie is enkel van toepassing op normaal huishoudelijk gebruik van deze slijper en is niet geldig bij industrieel of professioneel gebruik.



**»Ontworpen en gemonteerd in de Verenigde Staten**

**Door de fabrikanten van de wereldwijd verkochte professionele Chef’sChoice® Diamond Hone®-messenslijpers«**

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® zijn geregistreerde handelsmerken van de EdgeCraft Corporation. Dit product kan onder de dekking vallen van een of meer EdgeCraft-patenten en/of aangevraagde patenten die betrekking hebben op het product.

© 2012 EdgeCraft Corporation F12 M478970
**www.chefschoice.com**