

# 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 Sharpener 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 Sharpener 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 Sharpener, 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.

© 2015 EdgeCraft Corporation C15 M478925

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

# Chef'sChoice®

## Diamond Hone

### Kétfokozta tû, kézi késélezo

#### 478-as modell

HU



#### HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Gratulálunk! Ön a forradalmian új Chef'sChoice® Manual Diamond Hone késélezo választotta. Használatával része lehet abban az örömben, hogy kései élesebbek és tartósabbak lesznek, mint azok, amelyeket korábban hagyományos kézi élezovel élezett meg.

#### Használat előtt...

A Chef'sChoice® Manual Diamond Hone késélezo használata nagyon könnyu mind a jobb-, mind a balkezesek számára. Az első és második fokozatot az élező mindkét oldalán számjegy jelzi, így könnyu azokat megkülönböztetni. Az élezőt helyezze vízszintes felületre, lehetőleg derék magasságban. Amennyiben jobbkezes, tartsa az eszközt a bal kezével úgy, hogy bal hüvelykujja és mutatóujja a fogantyú biztonságos mélyedésében helyezkedjen el. (Amennyiben Ön balkezes, olvassa el a „Gyakorlati útmutatót”.)

**FIGYELMEZTETÉS!** Tartsa távol kezét a kés pengéjétől! Gyozdjon meg róla, hogy a penge tiszta, majd tegye a következőket:

#### 1. Élezés – 1. fokozat

A kést a jobb kezében tartva helyezze a pengét az első nyílásba (1-es szám jelzi). Tartsa a pengét a nyílás közepén, majd mozgassa a kést előre-hátra a penge teljes hosszán.

Mozgatás közben a pengét nem szükséges felemelni. Ne nyomja nagy erovel a pengét, és folytassa a muveletet addig, amíg a kés éles nem lesz. Az első fokozat létrehozza az első élszalagot. Ha a kés nem nagyon élelten, kevesebb, mint huszonöt oda-vissza húzás elegendó, hogy éles legyen. Ne térjen át a második fokozatra, amíg a penge nem éles! A penge akkor elég éles, ha a „Élesség ellenorzése” fejezetben leírtak szerint vágja a papírt.

#### 2. Fenés – 2. fokozat

Ahhoz, hogy a megélezett pengét borotvaélesre fenje, helyezze a kést a második fokozat nyílásába. Ez a fokozat egy mikro-élszalagot hoz létre a penge teljes hosszán. Helyezze a pengét a nyílás közepébe, majd mozgassa a kést előre-hátra! A muvelet közben ne nyomja lefelé a pengét! Ha a penge az első fokozat után már elég éles, a második fokozatban néhány (kevesebb, mint tíz) mozdulat is elegendó.

#### Az élesség ellenorzése

Élezés előtt próbaképpen szeleteljen fel egy paradicsomot, vagy más élelmiszert. Az élezés folyamata közben rendszeresen tesztelje a kést, amíg a kívánt élességet el nem éri. Ideális esetben egy jól élezett késsel különbözőbb erokifejtés nélkül tisztán, roncsolás nélkül szeletelhet bármilyen élelmiszert.

*\* Az élesség ellenorzéséhez tartson függőlegesen egy papírlapot és óvatosan vágja át úgy, hogy ujjaitól kicsi, de biztonságos távolságot tartson. Az éles penge finoman, szakítás nélkül szeli át a papírt.*

#### Gyakorlati útmutató

- Amennyiben balkezes, fordítsa meg az élezőt és a fogantyút fogja meg a jobb kezével. A kés legyen a bal kezében, és kövesse az útmutatót a fent leírtak szerint.
- Vastag pengék esetében, miután a második fokozatban befejezte a muveletet, érdemes megfordítani az élezőt. Másik kezében tartva az élezőt, végezzen néhány előre-hátra mozdulatot a második fokozatban, a „Fenés” fejezetben leírtak szerint, erről az oldalról is. A pengét tartsa mindig a nyílás közepén!
- Az első fokozatban nagy erovel élelten késeket is élezhet, de több oda-vissza húzásra lesz szükség. A muvelet közben, egy papírlap óvatos elvágásával rendszeresen ellenorizze a penge élességét. Ezután fenje meg a kést a második fokozatban.

#### Újraélezés

Az élezovel a fent leírtak szerint újraélezheti késeit, de kevesebb oda-vissza húzás szükséges, mint az első élezéskor.

#### Karbantartás

- Az élező külső felületét nedves, puha törölkendővel törölje tisztára.
- Olaj, vagy más kenőanyag használata nem szükséges.
- Az élező ollók élezésére nem alkalmas.

Az EdgeCraft a Chef'sChoice® Professional késélezo széles választékát kínálja kedvező áron mindazoknak, akiknek sok, vagy sokféle késük van, és azoknak is, akik rövid idő alatt és kevés erőfeszítéssel, a lehető legélesebb és legtartósabb pengére vágnak.

Korlátozott garancia: Amennyiben az EdgeCraft terméket rendeltetés szeruen, háztartási célokra használja, a megvásárlástól számított 1 éven belül a meghibásodott eszközt, vagy annak részeit térítésmentesen megjavítjuk, vagy kicseréljük. Ennek további feltétele, hogy a termék önköltségen, a vásárlás dátumáról szóló igazolással, a garancia idő letelte előtt küldje vissza hozzánk. Amennyiben a csiszoló korongok a nem rendeltetés szeruen használat következtében sérülnek, úgy a garancia azokra nem vonatkozik. MINDEN BENNEFOGLALT GARANCIA, BELEÉRTVE A PIACKÉPESSEGRE VAGY EGY ADOTT CÉLRA TÖRTÉNO MEGFELELOSSÉGRE VONATKOZO GARANCIÁKAT, A JELEN KORLÁTOZOTT GARANCIA IDOTARTAMÁRA KORLÁTOZÓDIK. AZ EDGE-CRAFT CORPORATION A VÉLETLENÜL VAGY SZÁNDEKOSAN KÖZÖTT KÁROKÉRT NEM VONHATÓ FELELOSSÉGRE. Egyes államok nem engedélyezik a garancia idejének korlátozását, és egyes államok nem engedélyezik a szándékos, vagy szándékon kívüli károkozás kizárását, vagy korlátozását, így előfordulhat, hogy a fentebb leírt korlátozások nem vonatkoznak Önre. Ez a korlátozott garancia bizonyos jogokkal ruházza fel Önt, amíg, az államok különböző rendelkezései szerint más jogaival is élhet. A GARANCIA KIZÁRÓLAG A KÉSÉLEZO RENDELTE-TÉTSZERU HASZNÁLATA ESETÉN ÉRVÉNYES. IPARI ÉS NAGYÜZEMI HASZNÁLAT ESETÉN NEM ÉRVÉNYES.

Készült az USA-ban.

A professzionális Chef'sChoice® Diamond Hone® késélezo gyártója.

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

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

A Chef's Choice®, az EdgeCraft® és a Diamond Hone® az EdgeCraft Corporation (Avondale, PA.) bejegyzett márkái.

© 2015 EdgeCraft Corporation C15 M478925

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