

# Chef'sChoice® Manual Diamond Hone Model G436

For 15° Asian and  
20° Euro/American Blades  
Sharpening Instructions



## ENGLISH

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

The Chef'sChoice Diamond Hone Model G436 is a unique three stage diamond sharpener that is ideal for creating a razor sharp edge on 15° Asian double-faceted blades and all popular European or American style 20° knives. It can also be used for sporting, pocket and serrated blades. This novel three stage design, using diamond and ultrafine ceramic abrasives, features a two step sharpening and honing process for placing a razor-sharp longer lasting edge on your knives. If your knife is a 15° Asian blade it is sharpened first in Stage 1 and then the edge is micro-honed and polished to razor quality in Stage 3. To sharpen a 20° Euro/American style blade, it is sharpened first in Stage 2 and then honed and micro

polished in Stage 3. The sharpener can be used either right handed or left handed.

Both sides of the knife edge are simultaneously shaped and sharpened. This construction ensures that the edges are well formed and very sharp every time. The abrasives for the first two stages consist of selected 100% diamond crystals embedded on unique interdigitating steel support plates. The honing stage 3 utilizes a fine ceramic abrasive. The Model G436 consistently outperforms conventional sharpeners that use less efficient abrasives and lack any control of the sharpening angle.

Straight-edge knives sharpened on the Model G436 will be "shaving sharp" with a mild "bite" that helps them cut effortlessly through tomatoes, other vegetables and fruits. It makes cutting and slicing a pleasure and removes the drudgery of working with dull knives. This sharpener creates a double-beveled longer-lasting arch-shaped edge which is stronger than conventional "V-shaped" or hollow ground edges. This unique arch structure ensures a sharper edge that will stay sharp longer.

Serrated knives sharpen quickly in Model G436 using only the second stage. The special diamonds in that stage creates



Figure 1.

razor sharp "micro-blades" along the dominant teeth enhancing the cutting action and reducing the sawing and tearing action otherwise typical of serrated blades. Even new "factory-fresh" serrated knives frequently have poorly formed, dull saw-teeth that can benefit from sharpening in Stage 2 of the Model G436. The Model G436 restores dull teeth to better-than-new condition. The cutting effectiveness of the serrations depends almost entirely on the sharpness of the points (edges) of the teeth. It is not necessary to sharpen the sides and bottoms of the scallops between the teeth, since in general, they are not doing the cutting.

### TO SHARPEN ASIAN SANTOKU OR OTHER 15° DOUBLE-FACETED EDGE BLADES

(See Figure 1)

#### Sharpening (Use Stage 1)

Place the sharpener on a secure level surface. Clean the knife well before sharpening. Hold the sharpener handle with left hand (if right handed) keeping index finger and thumb behind the partitioning wall of sharpening section. Position knife blade with other hand in the First Stage slot (marked 1.) Center the



Figure 2.

blade (left and right) in the slot so that the face of the blade does not touch either side wall of the slot. Slide the blade repeatedly forward and back toward you along its full length in Stage 1. Apply only modest downward pressure as it is sharpened. (Avoid excessive downward pressure on blade that might excessively wear the sharpening elements.) Unless the blade is very dull or never sharpened before at 15°, twenty-five (25) to fifty (50) back and forth full strokes will likely suffice. Otherwise continue sharpening (back and forth strokes) until the knife is sharp enough to cut paper well or slice easily thru a tomato. If the knife is very dull or the factory edge is larger than 15°, one hundred or more full strokes may be needed the first time to fully reset the angle and sharpen in Stage 1. Proceed to the next step, honing.

#### Honing (Use Stage 3)

(See Figure 2)

(Do not use Stage 2 for this type blade.) Move the knife to Stage 3 and perform two (2) back and forth strokes using just enough downward pressure to insure steady and consistent contact with the honing surfaces. Keep the blade centered



Figure 3.

left and right, avoiding contact with the sides of the slot. After two light full strokes in Stage 3, again test the blade sharpness using a sheet of paper or a tomato. When fully finished the knife should cut easily and smoothly. Make additional pairs of strokes if necessary, but keep in mind honing with the ceramic abrasives requires far fewer strokes than stage one. You should now have a very sharp and durable edge. Note: this sharpener is not designed to sharpen single sided (single faceted) traditional Japanese blades or scissors of any style. To re-sharpen the Asian (15°) style edge, repeat Steps 1 and 2 above.

### TO SHARPEN ALL 20° EURO/AMERICAN KNIVES

Sharpening (Use Stage 2)

(See Figure 3)

Clean the knife well before sharpening. Follow the techniques described above, but sharpen only in Stages 2 and 3 as follows: Position the blade in the Second Stage slot (marked 2). Center the blade (left and right) in the slot so that the face of the blade does not touch either side wall of the slot. Slide the blade repeatedly forward and back toward you along its full length in Stage 2. Apply only modest downward pressure as it is sharpened.



Figure 4.

(Avoid excessive downward pressure on blade that might excessively wear the sharpening elements.) Unless the blade is very dull, twenty-five (25) to fifty (50) back and forth full strokes will likely suffice. Otherwise continue sharpening (back and forth strokes) until the knife is sharp enough to cut paper well or slice easily thru a tomato. If the knife is very dull, one hundred or more full strokes may be needed the first time to fully sharpen in Stage 2. This completes the first sharpening step. Proceed to honing in Stage 3.

#### Honing (Use Stage 3)

(See Figure 2)

To hone the edge, move the knife to Stage 3 and perform two (2) back and forth strokes using just enough downward pressure to insure steady and consistent contact with the sharpening elements. Keep the blade centered left and right, avoiding contact with the sides of the slot. After two light full strokes in Stage 3, again test the blade sharpness using a sheet of paper or a tomato. When fully finished the knife should cut paper easily and smoothly. Make a few additional pairs of strokes if necessary, but keep in mind honing with the ceramic abrasives requires far fewer strokes than in the previous stage. You should now have a very sharp and durable edge. To re-sharpen, repeat the above sharpening and honing steps for this style knife.

### TO SHARPEN SERRATED BLADES

Serrated knives should be sharpened in Stage 2 (see Figure 4.)

Make about 25 full back and forth strokes in Stage 2, then examine the edge to confirm that metal is being removed on at least one side of the edge of the cutting

teeth. Continue with additional strokes as needed to sharpen the teeth. Because serrated knives perform much like a saw, the cut will never be as smooth as that of a plain blade.

### MAINTENANCE

- The exterior can be cleaned with a damp, soft cloth.
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.
- The ceramic abrasive rods in the honing stage are replaceable. Contact The Legacy Companies customer service for a replacement assembly that includes installation instructions.
- This sharpener is not designed for scissors.

Limited Warranty: Used with normal care, this EdgeCraft product, designed for hand use only, 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 or 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.

MADE IN THE U.S.A. WITH U.S. AND  
GLOBALLY SOURCED MATERIALS.

The Legacy Companies  
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361

Chef'sChoice®, EdgeCraft® and Diamond Hone® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation.  
© 2021 The Legacy Companies E21 En/Fr/Sp  
G436select\_inst\_v1\_EFS

chefschoice.com

## FRANÇAIS

# Aiguiseur manuel Diamond Hone Modèle G436

Pour les lames asiatiques à 15°  
et européennes/américaines à 20°  
Instructions d'affûtage

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

Le Chef'sChoice Diamond Hone Modèle G436 est un aiguiseur unique à trois modules, idéal pour former un fil tranchant sur des lames asiatiques à 15° et tous les couteaux de type européen ou américain à 20° les plus courants. Il affûte également les couteaux de sport, de poche ou à dents. Ce nouveau modèle à trois modules, utilisant des abrasifs en diamant et en céramique ultrafine, comprend un processus d'affûtage en deux étapes qui assure à vos couteaux un tranchant rasoir durable.

Si votre couteau est une lame asiatique de 15°, il doit être affûté dans le Module 1, puis le tranchant est micro-affilé et poli comme un rasoir dans le Module 3. Pour aiguiser une lame de type européen/américain de 20°, on l'affûte d'abord dans le Module 2 puis on l'affile et la polit dans le Module 3. L'aiguiseur peut être utilisé par un gaucher ou un droitier.

Les deux côtés du tranchant du couteau sont formés et aiguisés simultanément. Cette structure permet de s'assurer que les tranchants sont bien formés et bien affilés à chaque session. Les abrasifs des deux premiers modules sont constitués

de cristaux 100 % diamant sélectionnés et incorporés à des plaques d'acier entremêlées. Le module d'affilage fait usage d'un abrasif en fine céramique pour le polissage. Le modèle G436 est plus performant que les aiguiseurs conventionnels qui utilisent des abrasifs moins efficaces et manquent de contrôle sur l'angle d'affûtage.

Les couteaux à lame lisse aiguisés par le modèle G436 sont extrêmement tranchants avec un doux « mordant » qui leur permet de couper des tomates, ainsi que d'autres légumes et fruits sans aucun effort. Couper et trancher devient un plaisir et la corvée du travail avec des couteaux émoussés prend fin. Cet aiguiseur crée un tranchant à double biseau durable en forme d'arche qui est plus solide que les tranchants conventionnels en forme de V ou concaves. Cette structure en arche unique assure un fil plus tranchant et plus durable.

Les couteaux à dents s'aiguisent plus rapidement en n'utilisant que le Module 2 du modèle G436. Les diamants spéciaux de ce module créent de microlames au tranchant rasoir le long des dents dominantes améliorant ainsi le mouvement de coupe, en même temps qu'ils réduisent le mouvement de sciage et de déchirement propre aux couteaux à dents. Même les couteaux à dents tout droit sortis de l'usine ont souvent des dents émoussées qui peuvent gagner à être affûtées par le Module 2 du modèle G436. Le modèle G436 restaure les dents émoussées et les remet en meilleur état qu'à leur sortie d'usine. L'efficacité de coupe de la dentelure dépend presque entièrement du tranchant de la pointe des dents. Il n'est pas nécessaire d'aiguiser

les côtés et le fond des creux situés entre les dents, étant donné qu'en général, ils n'interviennent pas dans la coupe.

### COMMENT AIGUISER LE SANTOKU ASIATIQUE OU D'AUTRES TRANCHANTS À DOUBLE FACE DE 15°

(Voir figure 1)

#### Affûtage (Utilisez le Module 1)

Placez l'aiguiseur sur une surface de travail plane et stable. Nettoyez parfaitement le couteau avant de l'aiguiser. Tenez le manche de l'aiguiseur avec la main gauche (si vous êtes droitier) en gardant l'index et le pouce derrière la paroi de séparation de la partie d'aiguissage. Positionnez la lame du couteau avec l'autre main dans la fente du Module 1 (marqué n°1). Centrez la lame (à gauche et à droite) dans la fente de sorte que la face de la lame ne touche aucune des parois. Faites glisser la lame en avant puis vers vous, sur toute sa longueur, dans le Module 1. Exercez une légère pression vers le bas, tandis qu'il s'aiguise. (Évitez d'exercer une pression vers le bas excessive sur la lame car cela pourrait abîmer les éléments d'affûtage). À moins que la lame ne soit trop émoussée ou n'ait jamais été aiguisée à 15° auparavant, vingt-cinq (25) à cinquante (50) mouvements de va-et-vient sont généralement suffisants. Sinon, continuez d'aiguiser (mouvements de va-et-vient) jusqu'à ce que le couteau soit suffisamment tranchant pour couper parfaitement du papier ou trancher facilement une tomate. Si le couteau est très émoussé ou si son tranchant est supérieur à 15°, au moins une centaine de mouvements peuvent être nécessaires la première fois pour ajuster son angle et l'aiguiser dans le Module 1.

À ce stade, la phase d'affûtage de l'étape 1 est achevée. Vous pouvez passer à l'étape suivante, l'affilage.

***Affilage (Utilisez le Module 3) (Voir figure 2)***

(N'utilisez pas le Module 2 pour ce type de lame) Passez le couteau dans le Module 3 puis effectuez deux (2) mouvements de va-et-vient en exerçant juste suffisamment de pression vers le bas afin d'assurer un contact régulier avec les surfaces d'affûtage. Maintenez la lame centrée, en évitant tout contact avec les parois de la fente. Après deux légers mouvements de va-et-vient dans le Module 3, testez le tranchant de la lame à l'aide d'une feuille de papier ou une tomate. Lorsque l'affilage est achevé, le couteau devrait couper facilement et en douceur. Faites quelques mouvements supplémentaires si nécessaire, mais gardez à l'esprit que l'affilage avec des abrasifs en céramique requiert beaucoup moins de mouvements que la première étape. Vous devriez alors avoir une lame très tranchante et durable. Remarque : Cet aiguiseur **n'est pas** conçu pour aiguiser les lames ou ciseaux traditionnels de type japonais dont la lame ne comporte qu'un seul côté (une seule face). Pour affûter à nouveau une lame de type asiatique (15°), répétez les première et deuxième étapes ci-dessus.

**COMMENT AIGUISER TOUTES LES LAMES EUROPÉENNES/AMÉRICAINES À 20°**

*(Voir figure 2)*

***Affûtage (Utilisez le Module 2)***

Nettoyez parfaitement le couteau avant de l'aiguiser. Suivez les techniques décrites

ci-dessus mais aiguisiez uniquement avec les Modules 2 et 3, comme suit : Positionnez la lame dans la fente du Module 2 (marqué n°2). Centrez la lame (à gauche et à droite) dans la fente de sorte que la face de la lame ne touche aucune des parois. Faites glisser la lame en avant puis vers vous, sur toute sa longueur, dans le Module 2. Appliquez une légère pression vers le bas. (Évitez d'exercer une pression vers le bas excessive sur la lame car cela pourrait abîmer les éléments d'affûtage). À moins que la lame ne soit trop émoussée, vingt-cinq (25) à cinquante (50) mouvements de va-et-vient sont généralement suffisants. Sinon, continuez d'aiguiser (mouvements de va-et-vient) jusqu'à ce que le couteau soit suffisamment tranchant pour couper parfaitement du papier ou trancher facilement une tomate. Si le couteau est très émoussé, une centaine de mouvements peuvent être nécessaires la première fois pour un affûtage complet dans le Module 2. À ce stade, la phase d'affûtage est achevée. Vous pouvez passer à l'affilage, la troisième étape.

***Affilage (Utilisez le Module 3)***

*(Voir figure 2)*

Pour affiler la lame, passez le couteau dans le Module 3 puis effectuez deux (2) mouvements de va-et-vient en exerçant juste suffisamment de pression vers le bas pour assurer un contact régulier avec les surfaces d'affûtage. Maintenez la lame centrée, en évitant tout contact avec les parois de la fente. Après deux légers mouvements de va-et-vient dans le Module 3, testez le tranchant de la lame à l'aide d'une feuille de papier ou une tomate. Lorsque l'affilage est achevé,

le couteau devrait couper du papier facilement et en douceur. Faites quelques mouvements supplémentaires, si nécessaire, mais gardez à l'esprit que l'affilage avec des abrasifs en céramique requiert beaucoup moins de mouvements que l'étape précédente. Vous devriez alors avoir une lame très tranchante et durable. Pour affûter à nouveau une lame de ce type, répétez les étapes d'affûtage et d'affilage.

**COMMENT AIGUISER DES COUTEAUX À DENTS**

Les couteaux à dents doivent être aiguisés dans le Module 2 (voir figure 4).

Effectuez environ 25 mouvements de va-et-vient complets dans le Module 2, puis examinez la lame pour vous assurer que du métal se dégage d'au moins un des deux côtés des dents coupantes. Si nécessaire, effectuez encore quelques mouvements pour aiguiser les dents. Étant donné que les couteaux à dents fonctionnent comme une scie, la coupe ne sera jamais aussi douce que celle d'une lame simple.

**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.
- Les plaquettes abrasives en céramique dans le module d'affilage sont remplaçables. Veuillez contacter le service client d’The Legacy Companies pour obtenir un kit de rechange comprenant des instructions d'installation.

<p><b>Garantie limitée</b><span> </span>: 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 EDGEGRAFT 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 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.</p>
--

**FABRIQUÉ AUX ÉTATS-UNIS AVEC DES MATÉRIAUX PROVENANT DES É-U ET DU MONDE ENTIER.**

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361

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.

© 2021 The Legacy Companies E21 En/Fr/Sp G436select\_inst\_v1\_EFS

**chefschoice.com**

## ESPAÑOL

## Afilador Manual Diamond Hone®

**Instrucciones para afilar hojas de corte asiáticas de 15° y euro/americanas de 20°**

¡Felicitaciones! Al seleccionar el afilador manual Chef'sChoice® Diamond Hone®, usted tendrá el placer de contar con cuchillos más afilados y que se mantienen así por más tiempo que aquellos que pudieran afilar usando afiladores manuales convencionales.

El Modelo G436 de Chef'sChoice® Diamond Hone® es un afilador de diamante único de tres etapas, ideal para crear un borde afilado de navaja en las hojas de corte asiáticas de 15° con doble cara y en todos los cuchillos europeos y americanos con su popular estilo de 20°. También puede usarse para cuchillas de bolsillo o deportivas y hojas de corte dentadas. El novedoso diseño de tres fases, que usa diamante y abrasivos de cerámica ultrafina, presenta un proceso de afilado y bruñido en dos fases para dar a tus cuchillos un borde muy duradero con filo de navaja. Si su cuchillo es una hoja asiática de 15°, primero se afila en la Etapa 1 y luego el filo se micro-afila y se pule con la calidad de una maquinilla de afeitar en la Etapa 3. Para afilar la hoja de corte del estilo euro/americano de 20° se empieza por afilado en la Fase 2, se prosigue con bruñido y se termina con micro-pulido en la Fase 3. El afilador puede usarse a la derecha o a la izquierda.

Ambos lados del borde del cuchillo adquieren forma y filo simultáneamente. Esta elaboración garantiza que los bordes queden siempre bien formados y muy afilados. Los abrasivos de las dos primeras fases consisten en selectos cristales 100% de diamante, que se integran sobre exclusivas placas de soporte de acero interdigitantes. La fase 3 de afilado utiliza un abrasivo de cerámica fina. El Modelo G436 sobrepasa consistentemente en rendimiento a los afiladores convencionales que usan abrasivos menos eficientes y no tienen control del ángulo de afilado.

Los cuchillos de borde recto afilados con el Modelo G436 tendrán “filo para afeitar” con “mordida” suave que ayuda a que corten sin esfuerzo tomates, otros vegetales, y frutas. Este producto hace que cortar y rebanar sea un placer y elimina el trabajo arduo que conlleva usar cuchillos sin filo. Este afilador genera un borde muy duradero, en forma de arco y con doble biselado, que resulta más fuerte que los bordes convencionales en forma de V o cóncavos. Esta estructura única en arco garantiza un filo más agudo que se conservará por más tiempo.

Los cuchillos dentados se afilan rápidamente con el Modelo G436 usando sólo la segunda fase. Los diamantes especiales generan en esta fase “micro-hojas” con filo de navaja a lo largo del diente dominante y así refuerzan la acción de cortar, a la vez que reducen la acción de serrar y desgarrar que es típica de las hojas de corte dentadas. Incluso los cuchillos dentados “nuevos de fábrica” suelen tener dientes mal conformados y con poco filo, los cuales pueden beneficiarse al afilarse en la Fase 2 del Modelo G436 El Modelo G436 permite que estos dientes sin filo queden en mejor condición que la original. La efectividad de corte con hoja dentada depende casi por

entero del filo de las puntas (bordes) de los dientes. No es necesario afilar las zonas laterales e inferiores de las ondulaciones entre los dientes puesto que, en general, ellas no propician el corte.

**PARA AFILAR HOJAS ASIÁTICAS SANTOKU U OTRAS DE 15° CON FILO DE DOBLE CARA**

*(Ver Figura 1)*

***AFILAR (USAR FASE 1)***

Colocar el afilador sobre una superficie nivelada firme y segura. Limpiar bien el cuchillo antes de afilar. Sostener el mango del cuchillo antes de afilar. Sostener el mango de la mano izquierda (si usted es derecho) y mantener los dedos índice y pulgar detrás del tabique de separación de la sección de afilado. Colocar con la otra mano la hoja del cuchillo en la ranura de la primera etapa (marcada como 1.) Centrar la hoja (a izquierda y derecha) en la ranura de manera que la cara de la hoja no toque ninguno de los laterales de la ranura. Deslizar la hoja repetidamente hacia adelante y hacia atrás a lo largo de su longitud completa en la Etapa 1. Aplicar sólo presión moderada hacia abajo a medida que se afila. (La presión excesiva hacia abajo sobre la hoja pudiera provocar el desgaste excesivo de los elementos afiladores). A menos que la hoja tenga muy poco filo o no se haya afilado nunca antes a 15°, entre veinticinco (25) y cincuenta (50) pasadas completas hacia delante y atrás serían suficientes. De lo contrario hay que continuar afilando (en pasadas hacia delante y hacia atrás) hasta que el cuchillo quede suficientemente afilado como para cortar bien un tomate con facilidad y sin problemas. Pueden darse par de pasadas adicionales si es necesario, pero tenga en cuenta que amolar con abrasivos de cerámica requiere menos pasadas que en la fase uno. Ahora usted debe tener un filo duradero y muy agudo. Nota: este afilador no está diseñado para dar filo a las tradicionales hojas de corte japonesas de una sola faceta (una sola cara) ni para tijeras de ningún tipo. Para volver a afilar el borde de estilo asiático (15°), repita los pasos 1 y 2 anteriores.

**PARA AFILAR TODOS LOS CUCHILLOS EURO/AMERICANOS CON AFILADO DE 20° (USAR ETAPA 2)**
*(Ver Figura 3)*
Limpiar bien el cuchillo antes de afilar. Siga las técnicas descritas anteriormente, pero afile solo en las etapas 2 y 3 de la siguiente manera: Colocar la hoja en la ranura de la segunda etapa (marcada como 2.) Centrar la hoja (a izquierda y derecha) en la ranura de manera que la cara de la hoja no toque ninguno de los laterales de la ranura. Deslizar la hoja repetidamente hacia adelante y hacia atrás a lo largo de su longitud completa en la Etapa 2. Aplicar sólo presión moderada hacia abajo sobre la hoja pudiera provocar el desgaste excesivo de los elementos afiladores). A menos que la hoja tenga muy poco filo o no se haya afilado nunca antes a 15°, entre veinticinco (25) y cincuenta (50) pasadas completas hacia delante y atrás serían suficientes. De lo contrario hay que continuar afilando (en pasadas hacia delante y hacia atrás) hasta que el cuchillo quede suficientemente afilado como para cortar bien un papel o rebanar un tomate con facilidad. Si el cuchillo es muy romo o el filo de fábrica es mayor de 15°, pudieran ser necesarias cien o más

pasadas la primera vez para rectificar por completo el ángulo y afilar en la Fase 1. Esto completa el paso de afilado en la Fase 1. Procedamos al siguiente paso: bruñido.

**BRUÑIR (USAR LA FASE 3)**

*(Ver Figura 2)*

(No use la Etapa 2 para este tipo de hoja). Mueva el cuchillo a la Fase 3 y dé dos (2) pasadas completas hacia delante y atrás aplicando tan sólo presión hacia abajo para asegurar el contacto sostenido y continuo con las superficies de bruñido. Mantener la hoja de corte centrada, entre derecha e izquierda, evitando contacto con los laterales de la ranura. Luego de dos ligeras pasadas completas en la Fase 3, comprobar de nuevo el filo de la hoja de corte usando una hoja de papel o un tomate. Si está completamente afilado, el cuchillo cortará el papel con facilidad y sin problemas. Pueden darse par de pasadas adicionales si es necesario, pero tenga en cuenta que amolar con abrasivos de cerámica requiere menos pasadas que en la fase uno. Ahora usted debe tener un filo duradero y muy agudo. Nota: este afilador no está diseñado para dar filo a las tradicionales hojas de corte japonesas de una sola faceta (una sola cara) ni para tijeras de ningún tipo. Para volver a afilar el borde de estilo asiático (15°), repita los pasos 1 y 2 anteriores.

**PARA AFILAR TODOS LOS CUCHILLOS EURO/AMERICANOS CON AFILADO DE 20° (USAR ETAPA 2)**

*(Ver Figura 3)*

Limpiar bien el cuchillo antes de afilar. Siga las técnicas descritas anteriormente, pero afile solo en las etapas 2 y 3 de la siguiente manera: Colocar la hoja en la

ranura de la segunda etapa (marcada como 2.) Centrar la hoja (a izquierda y derecha) en la ranura de manera que la cara de la hoja no toque ninguno de los laterales de la ranura. Deslizar la hoja repetidamente hacia adelante y hacia atrás a lo largo de su longitud completa en la Etapa 2. Aplicar sólo presión moderada hacia abajo a medida que se afila. (La presión excesiva hacia abajo sobre la hoja pudiera provocar el desgaste excesivo de los elementos afiladores). A menos que la hoja tenga muy poco filo, entre veinticinco (25) y cincuenta (50) pasadas completas hacia delante y atrás serían suficientes. De lo contrario hay que continuar afilando (en pasadas hacia delante y hacia atrás) hasta que el cuchillo quede suficientemente afilado como para cortar bien un papel o rebanar un tomate con facilidad. Si el cuchillo es muy romo pudieran ser necesarias cien o más pasadas la primera vez para afilar completamente en la Etapa 2. Esto completa el primer paso del uso del afilador. Continúe con el bruñido en la etapa 3.

**BRUÑIR (USAR LA FASE 3)**

*(Ver Figura 2)*

Para pulir el filo, trasladar el cuchillo a la Fase 3 y dar dos (2) pasadas completas hacia delante y atrás aplicando tan sólo presión hacia abajo para asegurar el contacto sostenido y continuo con los elementos del afilador. Mantener la hoja de corte centrada, entre derecha e izquierda, evitando contacto con los laterales de la ranura. Luego de dos ligeras pasadas completas en la Fase 3, comprobar de nuevo el filo de la hoja de corte usando una hoja de papel o un tomate. Si está completamente afilado, el cuchillo cortará

el papel con facilidad y sin problemas. Pueden darse unas pocas pasadas adicionales si es necesario, pero tenga en cuenta que amolar con abrasivos de cerámica requiere menos pasadas que en las fases previas. Ahora usted debe tener un filo duradero y muy agudo. Para volver a afilar, repita los pasos de afilado y pulido anteriores para este modelo de cuchillo.

**PARA AFILAR HOJAS DE CORTE DENTADAS**

Los cuchillos dentados deben afilarse sólo en la Fase 2 (Ver Figura 4).

Luego de unas 25 pasadas completas hacia delante y atrás en la Fase 2, examine el filo para confirmar si el metal ha sido removido en al menos uno de los lados del borde de los dientes de corte. Continuar con pasadas adicionales según sea necesario para afilar los dientes. Puesto que los cuchillos con dientes actúan muy parecido a una sierra, el corte nunca será tan limpio como el de una hoja llana y simple.

**MANTENIMIENTO**

- El exterior puede limpiarse con un paño suave y húmedo.
- No son necesarios aceites ni otros líquidos lubricantes con este afilador.
- Las varillas cerámicas abrasivas en la etapa de bruñido son reemplazables. Comuníquese con el servicio al cliente de The Legacy Companies para obtener un conjunto de reemplazo que incluya instrucciones de instalación.
- Este afilador no está concebido para tijeras.

<p>Garantía limitada: Este producto EdgeCraft está diseñado sólo para uso manual. Para condiciones normales de cuidado tiene garantía contra defectos de material y fabricación por 1 año a partir de la fecha de compra (“Plazo de garantía”). Repararemos o repondremos, a nuestra entera discreción, cualquier producto o pieza defectuosos en material o fabricación, sin cargo alguno, si el producto se devuelve dentro del plazo de garantía, con franqueo prepago y prueba de compra fechada. Esta garantía limitada no cubre reposición ni almoadillas abrasivas necesitadas para usar el producto ni daños resultantes del uso indebido. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUSO AQUELLAS DE COMERCIALIZACIÓN E IDONEIDAD PARA DETERMINADO PROPÓSITO, QUEDAN LIMITADAS AL PLAZO DE GARANTIA. EDGEGRAFT CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO INCIDENTAL NI CONSECUENTE. Algunos estados no permiten limitaciones de la duración de una garantía implícita y otro no permiten la exclusión ni limitación de daños incidentales o consecuentes, así que las limitaciones o exclusiones expuestas más arriba pudieran no aplicarse a su caso en particular. Esta garantía limitada concede a usted derechos legales específicos, y usted pudiera tener también otros derechos, que varían de un estado a otro. Esta garantía se aplica sólo al uso doméstico normal del afilador y queda anulada por uso comercial o industrial.</p>
---

<p><b>DISEÑADO Y ENSAMBLADO EN LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.</b></p> <p>The Legacy Companies 149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361</p> <p>Chef'sChoice®, EdgeCraft® y Diamond Hone® son marcas comerciales registradas de EdgeCraft Corporation. Este producto pudiera estar amparado por una o más patentes de EdgeCraft y/u otras patentes pendientes, tal como se indica en el producto mismo.</p> <p>© 2021 The Legacy Companies E21 En/Fr/Sp G436select_inst_v1_EFS</p> <p><b>chefschoice.com</b></p>
--