

# EdgeCraft®

by Chef'sChoice

## ENGLISH

## Diamond Hone® Manual Knife Sharpener Model E442

### INSTRUCTIONS

The EdgeCraft® Sharpener Model E442, features customized mixtures of 100% diamond abrasives specially designed to sharpen tactical blades, both straight-edge and serrated.

The EdgeCraft Model E442 is a 2-Stage sharpener designed to ensure consistent angle control - stroke after stroke - as the knife edge is presented to the diamond sharpening elements. Both sides of the edge are simultaneously shaped and sharpened. This construction ensures that the edges are well formed and very sharp every time.

The abrasives consist of selected 100% single-crystal diamonds embedded on unique interdigitating steel support plates. The Model E442 consistently outperforms conventional sharpeners that use less efficient abrasives and lack adequate control of the sharpening angle. Diamonds, the hardest known material, are extremely durable.

Straight-edge knives sharpened on the Model E442 will be “shaving sharp.” Straight-edge knives are sharpened first with diamonds in Stage 1 and then at a slightly larger angle with still finer diamond mixtures in Stage 2. This creates a double-beveled longer-lasting arch-shaped edge that is much 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 in Model E442 using only the second sharpening stage. The special diamonds in that stage create razor-sharp “micro-blades” along the dominant teeth. Even new “factory-fresh” serrated knives frequently have poorly formed, dull saw teeth that can benefit from sharpening and shaping in the Model E442. The Model E442 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.

### BEFORE YOU BEGIN...

The EdgeCraft® Diamond Hone® sharpener Model E442 is “ambidextrous”-extremely easy to use whether you are right- or left-handed. 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. If right-handed, hold the handle with your left hand making certain that your left index finger and thumb remain safely behind the

partitioning wall where the handle attaches to the sharpening stages. (If left-handed, see **Suggestions**.)

*Caution: Keep all fingers clear of the blade at all times.*

### GENERAL SHARPENING INSTRUCTIONS

Make certain the blade is clean - free of all food, fat and grease - then proceed as follows:

Holding the knife in the right hand, place the blade into the “v-shaped” slot and center the blade left to right in the slot. While continuing to keep the blade centered in the slot, move the blade smoothly back and forth in the slot along the entire blade length. It is not necessary to lift the blade after each stroke. ***Apply little downward pressure on the blade.*** The light sound you hear as the blade moves across the 100% diamond abrasives tells you the diamonds are doing the work for you! Continue this back-and-forth motion until the blade is sharp.

The EdgeCraft® Diamond Hone® manual sharpener has been designed with the optimal diamond abrasive mixture to sharpen your knives safely while producing an extremely sharp edge. The first time you sharpen a knife may take a little longer, but reshaping will be fast and safe.

### DETAILED INSTRUCTIONS FOR USE STRAIGHT-EDGE BLADES

***(Use Stage 1 and then Stage 2)***

Generally 25 to 50 back-and-forth strokes in Stage 1 is sufficient to develop a sharp edge. Center the blade in the slot (left and right) as you move the knife back-and-forth. Maintain contact with the abrasive but ***applying light downward pressure on the knife while sharpening.*** If the knife is very dull it may take more back-and-forth strokes, perhaps more than 50 or so through Stage 1 to develop a sharp edge. Do not proceed to Stage 2 until the edge is very sharp. It should, for example, be sharp enough to cut easily through the skin of a tomato.

Now, make 20-40 back-and-forth strokes in Stage 2 to hone the edge to shaving sharpness. Apply only light downward pressure on the blade. Too much pressure can reduce the ultimate edge sharpness. Test sharpness by cutting a tomato, or by cutting paper\*.

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

### SERRATED KNIVES

Serrated blades should be sharpened in Stage 2. Generally, 25 back-and-forth strokes in Stage 2 will be sufficient. Keep the blade centered in the slot but ***apply light downward pressure on the blade.*** Check sharpness by cutting a tomato, vegetable or fruit. Note the improved smoothness of the cut after the blade has been sharpened. (The paper cutting test is inappropriate for a serrated knife.)

If the blade needs further sharpening, continue back-and-forth strokes in Stage 2 until the desired sharpness achieved. Sharpening in Stage 1 can be

helpful if the knife is very dull but that can, if used excessively, remove too much metal and shorten the life of the serrated blade, consequently use that stage only if the teeth are extremely dull.

### RESHARPENING

Knives, straight edge and serrated, can be resharpened using the corresponding procedures described above. However, reshaping will be much faster and, in general, require only about 25 full back-and-forth strokes. You will be able to sharpen your serrated knives many times before the serrations become noticeably worn. Although the diamond abrasives used in the EdgeCraft® E442 are very fine, in time, serrations will be reduced in size.

### 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.
- Straight edge knives that are extremely dull may require many strokes in Stage 1. Stop periodically and check the blade for sharpness by carefully cutting paper. Then hone the knife in Stage 2.
- The Model E442 is not designed to place an edge on unedged blades or previously unsharpened knives.

### MAINTENANCE

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

EdgeCraft also offers a wide range of popularly priced electric 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.

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.

## FRANÇAIS

## Aigiseur de couteaux EdgeCraft® Diamond Hone® Modèle E442

### Mode d’emploi

EdgeCraft® E442 est composé d’un mélange étudié d’abrasifs 100 % diamants qui permet d’aiguiser aussi bien les couteaux à dents que les couteaux lisses.

Le modèle E442 EdgeCraft® est un aigiseur en deux étapes qui intègre une paire de guides à galets cannelés garantissant un contrôle uniforme et précis de l’angle, friction après friction, lorsque le couteau entre en contact avec les éléments d’aiguisage en diamant. Les deux faces de l’arête sont simultanément façonnées et aiguisées. Cette conception assure une formation correcte des arêtes qui deviennent extrêmement tranchantes.

Les abrasifs se composent à 100% d’une seule variété de cristaux de diamants sertis sur des plaques supports en acier uniques qui s’entrecroisent. Les performances du modèle E442 dépassent de loin celles des aigiseurs traditionnels qui utilisent des abrasifs moins performants et avec lesquels le contrôle de l’angle n’est pas aisé. Les diamants, matériau le plus dur au monde, sont extrêmement résistants.

Les couteaux lisses aiguisés avec le modèle E442 bénéficient d’un affilage si tranchant que leur « mordant » leur permet de couper sans difficulté les tomates et autres fruits et légumes. La coupe et la découpe en tranches deviendront un véritable plaisir : vous n’aurez plus à travailler avec des lames émoussées !

Les couteaux lisses sont aiguisés dans un premier temps à l’aide des diamants lors de l’Etape 1 puis selon un angle différent avec un mélange de diamants plus fins durant l’Etape 2. Le résultat de ces deux actions se concrétise par une arête en arcade à double biseau qui dure plus longtemps. L’arête ainsi formée est plus solide que les arêtes traditionnelles en V ou les arêtes évidées. Cette structure unique en arcade permet de garantir une arête plus tranchante qui dure plus longtemps.

Les couteaux à dents peuvent être rapidement aiguisés avec le modèle E442 en utilisant uniquement la seconde Etape d’aiguisage. Les diamants spéciaux utilisés lors de cette action forment des « micro-lames ». Même les couteaux à dents tout droit sortis de l’usine ont souvent des dents mal formées et émoussées qui peuvent gagner à être affûtées par le modèle E442. Le modèle E442 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.

### AVANT DE COMMENCER...

EdgeCraft® Tactical E442 est ambidextre et son utilisation est très simple, que vous soyez gaucher ou droitier. Pour des raisons de commodités, les Etapes 1 et 2 sont indiquées sur chacun des côtés de l’aigiseur. Placez l’aigiseur sur une surface plane à hauteur de votre taille. Si vous êtes droitier, disposez l’affiloir de telle sorte que la marque EdgeCraft® soit située face à vous. Tenez la poignée avec votre main gauche tout en vous assurant que votre index et votre pouce gauches restent positionnés derrière la plaque de protection au niveau de la fixation de la poignée aux Fonctions d’aiguisage (si vous êtes gaucher, veuillez consulter le paragraphe « **Suggestions** »).

*Attention : Vos doigts doivent, à tout moment, rester à distance de la lame.*

### INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D’AIGUISAGE

Assurez-vous que la lame est propre, sans trace d’aliments ou de matière grasse.

Procédez ensuite en respectant les instructions suivantes :

Tout en tenant le couteau de la main droite, placez la lame dans la rainure en V et appuyez fermement la lame contre les guides à galets coniques. Maintenez la lame en contact avec les galets et déplacez-la doucement sur toute sa longueur en effectuant des mouvements d’avant en arrière dans la rainure. Assurez-vous que l’un des galets ou les deux se déplacent en même temps que vous effectuez ces mouvements de translation afin que la lame reste en contact avec les galets. Il n’est pas nécessaire de soulever la lame après chaque mouvement. ***Exercez peu - voire aucune - pression sur la lame vers le bas.*** Le léger bruit que vous percevez lorsque la lame se déplace à travers les abrasifs 100 % diamants vous indique que les diamants travaillent à votre place ! Continuez à effectuer ces mouvements d’avant en arrière jusqu’à ce que la lame soit aiguisée.

L’aigiseur EdgeCraft® a été conçu avec un mélange optimal d’abrasifs en diamant pour vous permettre d’aiguiser vos couteaux en toute sécurité et d’obtenir des arêtes extrêmement tranchantes. Des particules plus épaisses provoqueraient une usure et un déchirement excessifs de la dentelure. Les fines particules de diamant utilisées sur le modèle E442 permettent de prolonger la durée d’utilisation de vos couteaux. Il se peut que le premier aiguisage d’un couteau vous prenne un peu plus de temps, les ré-aiguisages suivants seront plus rapides et sûrs.

### MODE D’EMPLOI LAMES LISSES

***(Etape 1 puis Etape 2).***

25-50 mouvements d’avant en arrière sont généralement suffisants pour obtenir une arête tranchante lors de l’Etape 1. Maintenez la face de la lame fermement contre les galets cannelés. L’un des galets ou les deux tourneront pendant que le couteau sera tiré ou poussé vers l’arrière et l’avant à travers les rainures, ce qui indiquera que l’aiguisage et le contrôle de

*(continued on back)*

Chef'sChoice®, EdgeCraft® and Diamond Hone® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation. This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product. © 2021 The Legacy Companies H21 En/Fr/Sp M4419A3 **chefschoice.com**

(continued)

l'angle sont corrects. Maintenez la lame en contact avec l'abrasif ***mais n'exercez aucune pression supplémentaire vers le bas sur le couteau au moment de l'aiguisage***.

Si la lame du couteau est très émoussée, il sera peut-être nécessaire d'effectuer plus de 25 mouve­ments d’avant en arrière lors de l’Etape 1 (environ 50 mouvements maximum) afin d’obtenir une arête tranchante. Ne débutez pas l’Etape 2 si l’arête n’est pas parfaitement affilée : La lame doit pouvoir couper sans difficulté la peau d’une tomate.

Effectuez ensuite 10 mouvements d’avant en arrière lors de l’Etape 2, afin d’aiguiser l’arête de façon aussi acérée qu’un rasoir. N’exercez aucune pression sur la lame vers le bas. Une trop grande poussée pourrait réduire la finesse du tranchant de la lame. Testez le résultat en procédant à la découpe d’une tomate ou en coupant du papier \*.

\* Afin de tester périodiquement la finesse du tranchant, tenez une feuille de papier par l'un de ses bords, à courte distance de vos doigts (sans que ceci n'occasionne de danger) et fendez soigneusement la feuille de papier. Une lame aiguisée doit découper en douceur, sans déchirer le papier.

### COUTEAUX À DENTS

Les lames dentelées doivent être aiguisées en activant l'Etape 2. 25 mouvements d’avant en arrière sont généralement suffisants au cours de cette Etape. Maintenez la lame en contact avec les guides à galets ***mais n'exercez aucune pression vers le bas sur la lame***. Testez la finesse du tranchant en coupant une tomate, un légume ou un fruit. Après l’aiguisage de la lame, le tranchant de la découpe s’en trouvera accru. (L’essai de découpe du papier n’est pas réalisable avec un couteau à dents).

S’il est nécessaire de procéder à un aiguisage supplémentaire de la lame, effectuez à nouveau les mouvements d’avant en arrière conseillés pour l’Etape 2 jusqu’à obtenir le tranchant désiré. Il est possible que l’aiguisage de l’Etape 1 érode le métal et écourte la durée d’utilisation de la lame dentelée. Par conséquent, il convient d’utiliser cette Etape seulement si les dents sont extrêmement émoussées ou recourbées.

#### RÉ-AIGUISAGE

Les couteaux peuvent être ré-aiguisés au moyen des méthodes décrites ci-dessus. Toutefois, le ré-aiguisage sera beaucoup plus rapide et ne nécessitera généralement que 25 mouvements d’avant en arrière sur toute la longueur de la lame. Il vous sera possible de ré-aiguiser vos couteaux à dents plusieurs fois avant que la dentelure ne s’use de manière sensible. Bien que les abrasifs en diamant utilisés sur l’affiloir EdgeCraft® E442 soient très fins, la taille de la dentelure rétrécira avec le temps.

#### SUGGESTIONS

- Tenez toujours vos doigts à l’écart de la lame.

- Si vous êtes gaucher, retournez l’aiguiseur, tenez-le de la main droite et le couteau de la main gauche. Suivez ensuite les instructions ci-dessus.

- Les couteaux à lame droite particulièrement émoussés requièrent parfois de nombreux mouvements à l’étape de l’affûtage. Interrompez les mouvements régulièrement pour vérifier le coupant en coupant prudemment du papier. Ensuite affilez dans le module 2.
- Le modèle E442 ne doit pas être utilisé pour créer un fil sur une lame non affilée ou avec des lames non aiguisées auparavant.

#### ENTRETIEN

- Nettoyer l’extérieur de l’appareil avec un chiffon doux et humide.
- Cet aiguiseur à diamants abrasifs ne nécessite pas d’huile ou d’eau d’aiguisage.
- Ne pas utiliser avec des ciseaux ou de l’eau pour l’aiguisage.

EdgeCraft propose également une gamme d’aiguiseurs électriques Chef’sChoice® professionnels à des prix différents, destinée à ceux qui posèdent de nombreux couteaux ou une large palette de couteaux, et qui veulent effectuer l’aiguisage àmoindre effort tout en obtenant un résultat coupant et durable optimal.

<p><b>Garantie limitée</b><span> </span>: Lors d'une utilisation normale, 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 («<span> </span>Période de garantie<span> </span>»). Nous réparerons ou remplacerons, à notre discrétion, tout produit ou élément dont les matériaux sont défectueux ou qui comportent 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 d'autres ne permettent pas d'exclusion ou de limitation des dommages consécutifs et indirects, les limitations 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.</p>
---

**FABRIQUÉ AUX ETATS-UNIS DE PIECES AMÉRICAINES ET IMPORTÉES.**
Par les fabricants d’aiguiseurs de couteaux professionnels Diamond Hone® Chef’sChoice®, vendus partout dans le monde.

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets EdgeCraft et/ou des brevets en instance comme indiqué(s) sur le produit. © 2021 The Legacy Companies H21 En/Fr/Sp M4419A3 chefschoice.com

## ESPAÑOL

## Diamond Hone® Afilador manual de cuchillos modelo E442

#### INSTRUCCIONES

El afilador modelo E442 EdgeCraft® presenta mezclas personalizadas de abrasivos de diamante puro diseñadas en forma especial para afilar cuchillos tácticos, de filo liso y dentado.

El modelo E442 EdgeCraft es un afilador en 2 etapas diseñado para garantizar un control de ángulo constante, una pasada tras otra, mientras se presenta el filo a los elementos de diamante.

Ambos lados de el cuchillo toman forma y se afilan a la vez. Este proceso garantiza que los cuchillos queden siempre con la forma ideal y muy filosas. Los abrasivos se componen de cristales de diamante puro seleccionados, incrustados en exclusivas placas de apoyo enclavadas de acero. El modelo E442, por lo tanto, supera a los afiladores convencionales que utilizan abrasivos de menor eficiencia y carecen de control en el ángulo de afilado. El diamante, el material más duro que se conoce, es absolutamente duradero.

Los **cuchillos de filo liso** en los que se utilice el modelo E442 quedarán con un “filo de desbarbado”. Se los deberá afilar primero con diamantes en etapa 1 y luego en un ángulo ligeramente mayor con las mezclas de diamantes aún más finos en la etapa 2. El afilador crea un filo de doble bisel, forma arqueada y mayor duración, con mayor resistencia que los filos convencionales “con forma de V” o de bisel cóncavo. Esta exclusiva estructura arqueada garantiza un filo superior que se conservará durante más tiempo.

Los **cuchillos dentados** se afilan con el modelo E442 utilizando sólo la segunda etapa. Los diamantes especiales en esa etapa generan “microcuchillos” de filo extremo en todos los dientes principales. Incluso los cuchillos dentados nuevos y “recién salidos de fábrica” que suelen presentar dientes de serrucho sin filo y una forma inadecuada podrán mejorar si se los afila con el modelo E442, que deja los dientes sin filo mejor que si fueran nuevos. La eficacia del corte dentado depende casi en su totalidad del filo de las puntas (filos) de los dientes. No es necesario afilar los laterales ni las partes inferiores de las ondulaciones interdentesales dado que, en general, no se utilizan para el corte.

#### ANTES DE COMENZAR...

El afilador modelo E442 EdgeCraft® Diamond Hone® es de uso “ambidiestro”: fácil de usar, tanto para zurdos como diestros. Las etapas 1 y 2 están marcadas en ambos lados del afilador para su conveniencia.

Coloque el afilador en una superficie nivelada a la altura de la cintura. Si es diestro, sostenga la manija con la mano izquierda asegurándose de que el índice

y pulgar de esa mano permanezcan a salvo detrás de la pieza divisoria donde la manija se une a las etapas de afilado. (Si es zurdo, vea las **Sugerencias**.)

Precaución: mantenga los dedos alejados del cuchillo en todo momento.

#### INSTRUCCIONES GENERALES DE AFILADO

Asegúrese de que la hoja esté limpia, sin comida, grasa ni lubricante, y proceda de la siguiente forma:

sostenga el cuchillo en la mano derecha, coloque la hoja en la ranura en “forma de v” y céntrela (en el sentido de izquierda a derecha) en la ranura. Mientras mantiene la hoja centrada, muévala en forma delicada hacia adelante y hacia atrás en la ranura, en toda su longitud. No es necesario levantar el cuchillo después de cada pasada. ***Aplique una ligera presión hacia abajo sobre la hoja***. El ligero sonido que oye mientras se mueve la hoja son los abrasivos de diamante puro que están haciendo el trabajo por usted. Continúe este movimiento hacia adelante y hacia atrás hasta que la hoja esté afilada.

El afilador manual EdgeCraft® Diamond Hone® ha sido diseñado con la mezcla óptima de abrasivos de diamante para afilar sus cuchillos en forma segura a la vez que los deja extremadamente afilados. La primera vez que afile un cuchillo puede tomar un poco más de tiempo, pero el nuevo afilado será rápido y seguro.

#### INSTRUCCIONES DE USO DETALLADAS PARA CUCHILLOS DE FILO LISO

***(use la etapa 1 y luego la 2)***

En general son suficientes entre 25 y 50 pasadas hacia adelante y hacia atrás en la etapa 1 para generar un buen filo. Centre la hoja en la ranura (en el sentido de izquierda a derecha) mientras mueve el cuchillo hacia adelante y hacia atrás. Manténgalo en contacto con el abrasivo pero ***aplique una ligera presión hacia abajo sobre el cuchillo mientras lo afila***.

Si el cuchillo tiene muy poco filo, puede llevar más pasadas, tal vez 50 o más, en la etapa 1 para desarrollar un buen filo. No pase a la etapa 2 hasta que la hoja esté bien filosa. Esto sería, por ejemplo, si puede cortar con facilidad la piel de un tomate.

Realice entre 20 y 40 pasadas hacia adelante y hacia atrás en la etapa 2 para asentar el cuchillo hasta un filo extremo. Aplique sólo una ligera presión hacia abajo sobre la hoja. Demasiada presión puede reducir la máxima intensidad del filo. Pruebe si el cuchillo está lo suficientemente afilado como para cortar un tomate o una hoja de papel\*.

\* Para probar el filo en forma periódica, sostenga una hoja de papel por el borde, a corta (pero segura) distancia de sus dedos, y rebánela con cuidado. Un cuchillo afilado cortará suavemente sin desgarrar el papel.

#### CUCHILLOS DENTADOS

Los cuchillos dentados deben afilarse en la etapa 2. En general, 25 pasadas hacia adelante y hacia atrás en esa etapa deberían ser suficientes. Mantenga la

hoja centrada en la ranura pero ***aplique una ligera presión hacia abajo sobre ella***. Verifique el filo cortando un tomate, otra verdura o una fruta. Observe la suavidad mejorada del corte después de afilar la hoja. (La prueba de corte de papel no es apropiada para un cuchillo dentado.)

Si la hoja necesita más afilado, continúe con pasadas hacia adelante y hacia atrás en la etapa 2 hasta lograr el filo deseado. Afilar en la etapa 1 puede ser útil si el cuchillo tiene muy poco filo pero, si se utiliza esa etapa en forma exclusiva, se puede retirar demasiado metal y acortar la vida de la hoja dentada: por eso, use esta etapa sólo si los dientes carecen de filo en forma extrema.

#### VOLVER A AFILAR

Se pueden volver a afilar los cuchillos, ya sean de filo liso o dentado, con los procedimientos correspondientes antes descritos. Sin embargo, volver a afilar será mucho más rápido y requerirá, en general, sólo unas 25 pasadas completas hacia adelante y hacia atrás. Podrá volver a dar filo a sus cuchillos dentados muchas veces antes de que los bordes dentados se gasten en forma visible. Aunque los abrasivos de diamante usados en el modelo E442 EdgeCraft® son muy finos, con el tiempo los bordes dentados reducirán su tamaño.

#### CÓMO AFILAR CUCHILLOS DENTADAS

Los cuchillos dentados deben afilarse en la etapa 2. En general, 25 pasadas hacia adelante y hacia atrás deberían ser suficientes en esta etapa.

Los cuchillos de borde liso extremadamente sin filo pueden requerir muchas pasadas en la etapa 1. Deténgase en forma periódica y revise el cuchillo cortando papel con cuidado. Luego asiente el cuchillo en la etapa 2.

#### SUGERENCIAS

- Mantenga los dedos alejados del filo en todo momento.
- Si es zurdo, gire el afilador, sostenga la manija con la mano derecha y el cuchillo con la izquierda, y siga las instrucciones previas de afilado y asentado.
- Los cuchillos de filo liso que tienen extremadamente poco filo requieren muchas pasadas en la etapa de afilado. Deténgase en forma periódica y verifique el filo del cuchillo cortando con cuidado una hoja de papel. Luego asiente el cuchillo en la etapa 2.
- El modelo E442 no está diseñado para crear un filo en cuchillos sin filo o cuchillos que no hayan sido afilados en forma previa.

#### MANTENIMIENTO

- Puede limpiar el exterior con un paño suave y húmedo.
- No es necesario utilizar aceites, agua ni otros líquidos lubricantes con este afilador.
- No debe usarse con tijeras o hachas.

EdgeCraft ofrece también una amplia gama de afiladores eléctricos profesionales Chef’sChoice® a precios populares para las personas que tienen muchos cuchillos o una amplia variedad de ellos, o para quienes desean afilar más rápido y con menos esfuerzo y obtener lo máximo en filo y durabilidad.

<p><b>Garantía limitada:</b> Cuando se lo utiliza con el cuidado normal, este producto EdgeCraft, diseñado para su uso manual exclusivo, está garantizado contra defectos del material y de fabricación por un período de un año a partir de la fecha de compra (“Período de garantía”). Procederemos a la reparación o el reemplazo sin cargo, según nuestro criterio, de todo producto o pieza que sea defectuoso en cuanto a su material o su fabricación, siempre que nos envíe el producto por correo postal prepago junto con el comprobante de compra con fecha y dentro del Período de garantía. La presente garantía limitada no cubre el reemplazo ni las almohadillas de abrasivos necesarias para utilizar el producto, como tampoco los daños generados al producto a causa de un uso inadecuado. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS DE APTITUD PARA LA VENTA Y ADECUACIÓN A UN FIN ESPECÍFICO, SELIMITANALPERÍODODEGARANTÍA.EDGECRAFT CORPORATION NO SE HACE RESPONSABLE PORNINGÚNTIPO DE DAÑO INDIRECTO O FUTURO. Algunos estados no tienen limitaciones acerca de la cantidad de tiempo que debe durar una garantía implícita y otros estados no permiten la exclusión ni la limitación por los daños indirectos o emergentes. En consecuencia, es posible que las limitaciones o exclusiones enumeradas anteriormente no rijan en su caso. La presente garantía limitada le otorga derechos específicos; además, podrá gozar de otros derechos que varían según el estado. La presente garantía rige únicamente en caso de uso doméstico del afilador y es nula en casos de uso comercial o industrial.</p>
---

<p><b>FABRICADO EN EE. UU. DE PIEZAS ESTADOUNIDENSES E IMPORTADAS.</b></p> <p>De los fabricantes de los elogiados afiladores de cuchillos Chef’sChoice® Diamond Hone® que se venden en todo el mundo.</p> <p>The Legacy Companies 149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361</p>
--

Este producto puede estar cubierto por una o más patentes EdgeCraft y/o patentes pendientes de aprobación, como se indica en el producto. © 2021 The Legacy Companies H21 En/Fr/Sp M4419A3 chefschoice.com