

Chef'sChoice® Pronto® Diamond Hone® Knife Sharpener for Asian Knives Model 463



ENGLISH

Congratulations!!

The Pronto® Model 463 designed to sharpen Asian style blades is manufactured by Chef'sChoice®, the world's leader in cutting edge technology. It is an exceedingly fast manual sharpener that will create an exceptionally effective cutting edge on your Asian style cutlery. The cutting edge is finely honed to extreme sharpness but retains strong microscopic teeth that gives it a highly effective bite for all your food prep needs and especially for fibrous materials. The edge is surprisingly durable yet can be resharpened quickly whenever necessary. You will be pleased to see how easy the Pronto® is to use and how well your Asian knives will perform. Read and follow the instructions carefully. Keep the sharpener close at hand so that you can enjoy the pleasure of sharp knives every day.

Description of the Pronto®

You will appreciate that the soft touch ergonomical handle of the Pronto® is extremely comfortable providing a secure grip. There are two slots, the first (#1) uses fine diamond abrasives to create and hone a sharp primary edge and a second slot (#2) where that edge is ultrahoned at a slightly larger angle with micron size diamonds to its final sharpness. In each, the first and second stage, both sides of the edge are sharpened simultaneously by two precision diamond coated conical honing disks. The orientation of the disks is such that by sharpening in both stages the entire length of the edge is sharpened.

Small rubber feet secure the Pronto® to any dry clean surface. The soft touch handle further reduces the opportunity for slippage while sharpening.

Using Pronto®

Note: *Always clean your knife before sharpening in the Pronto®!* You will find that the Pronto® can create and

maintain an exceedingly sharp and effective edge on all your conventional fine edge and serrated cutlery. The primary edge facets are each formed in Stage 1 at a nominal 15 degrees which results in a total primary edge of 30 degrees (15° on each side). Stage 2 creates a second bevel at a slightly larger angle leaving a strong double beveled edge structure that will stay sharp longer. Always use the sharpener with the stage numbers 1 and 2, facing you.

Safety: Keep your fingers clear of the blade edge at all times. Hold the handle with your left hand making certain that all your fingers and thumb remain safely behind the partition wall where the handle attaches to the sharpening stage.

Fine Edge Knives Stage 1

To sharpen, hold the sharpener on the table with your left hand. Insert the knife blade into the slot of Stage 1. Hold the blade level with the table, press down to bring the knife edge into firm sustained contact with both of the two internal diamond coated disks and slide the blade back and forth in a sawing-like motion. For optimum results center the blade left to right in the slot and avoid rubbing against the walls of the slot. Apply a downward force of about 4-5* pounds as you move the blade. Listen carefully to the disks to insure both disks are rotating when you move the blade. Sharpening will not be as effective if you press too lightly while sharpening.

If your knife, before sharpening, is not very dull you may find that only about 10 or less back and forth stroke pairs in Stage 1 (with recommended downward pressure) will be sufficient to put a keen edge on the blade. However, if the knife starts out very dull you may find that 20 or more back and forth paired strokes will be needed the first time as you reshape and sharpen the old edge. Before leaving Stage 1 check the edge for sharpness by slicing a piece of paper. It should cut paper readily with only a slight roughness to the cutting action.

** 4 to 5 pounds is about the weight of a 2 inch thick telephone book*

Stage 2

If the knife is correctly sharpened in Stage 1 only 2-5 back and forth stroke pairs in Stage 2 will complete the small



Figure 1. Knife in Stage 1. Use back and forth sharpening strokes with modest downward pressure (See text.)

second bevel and the edge will be very sharp and effective. It should cut paper smoothly allowing you to make straight or curved cuts easily.

For optimum results center the blade (left and right) within the slot and keep the length of the blade aligned with the center line of the slot as you sharpen. Apply about 3-4 pounds downward pressure on the blade in Stage 2. Hold the blade level, make smooth consistent strokes while maintaining recommended downward pressure and make certain the disks are turning.

Resharpener the Knife Edge

Follow the procedure for Stage 2 described above for "Using Pronto®", making two to three (2-3) pairs of strokes while maintaining recommended downward pressure. Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 2. Listen to confirm the sharpening disks are turning. Test edge for sharpness and if necessary make four (4) back and forth pairs of repeated strokes in Stage 1 followed by two to three (2-3) pairs in Stage 2.

Serrated Blades

Serrated blades can be sharpened in Stage 2. Center the blade in the slot of Stage 2 and make five (5) forward and back stroke pairs. Examine the edge and if necessary make another 5 full strokes. Examine blade. If the blade to be sharpened is very dull, first make two full strokes (forward and back pairs) in Stage 1 and then make five (5) paired strokes in Stage 2. Because of its nature, a serrated knife will never appear as sharp or cut as smoothly as a straight edged blade. Caution: Do not make many strokes in Stage 1, which can quickly remove metal from a serrated edge.

Asian Blades

The Pronto® which sharpens at a primary angle of 15 degrees, can sharpen all double faceted Asian blades such as the Santoku which is traditionally sharpened at 15°.

Do not sharpen in the Pronto any single sided, single faceted Asian Kataba knives, such as the traditional sashimi styled blade that is commonly used to prepare ultra thin sashimi. The Pronto® sharpens simultaneously both sides



Figure 2. Knife in Stage 2.

of the cutting edge while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. The versatile Chef'sChoice® Electric Model 15XV and Model 1520 are designed to also sharpen all single faceted Asian style knives.

Ceramic Knives

The Pronto® is not recommended for ceramic knives.

Scissors

Do not attempt to use the Pronto® to sharpen scissors. EdgeCraft does manufacture both electric and manual scissor sharpeners.

Brands of Knives

The Pronto® will put an excellent edge on all double bevel 15 degree Asian knives including Santoku style knives regardless of brands, including Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Forshner, Russell Harrington, Forshner, Mundial, Messermeister, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun and many, many more.

Test for Sharpness

To test for sharpness and cutting ability of your knife, hold a sheet of paper vertically by its upper edge and carefully cut down through the sheet a small (but safe) distance from your fingers. A sharp edge (on a straight edge blade) will cut smoothly without tearing the paper.

Alternatively try cutting a tomato. The knife should penetrate the skin of the tomato and cut through it on the first pull without applying significant force to the knife.

Maintenance:

- The exterior can be cleaned with a damp soft cloth
- Periodically shake out and dispose of the metal sharpening dust by inverting the sharpener and lightly tapping it onto a newspaper, paper towel, or other paper sheet.
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.



Figure 3. Serrated knife in Stage 2.

Limited Warranty: Used with normal care, this EdgeCraft product is guaranteed against defective material and workmanship for a period of one (1) year from date of original purchase ("Warranty Period"). We will replace or repair, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage paid with dated proof of purchase within the Warranty Period. This warranty does not apply to commercial use or any product abuse. 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 exclusions or limitations 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.

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

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.
© 2019 EdgeCraft Corporation E19 M6319A0

chefschoice.com

Chef'sChoice® Aigiseur de couteaux modèle 463 Diamond Hone® Pronto® Chef'sChoice®

FRANÇAIS

Félicitations !!

Le Model Pronto® 463 Diamond Hone®, conçu pour aiguiser de couteaux asiatiques est fabriqué par Chef'sChoice®, leader mondial des technologies de pointe. C'est un aiguiser manuel exceptionnellement rapide qui permet d'obtenir un tranchant incroyablement efficace pour vos couteaux asiatique. Le tranchant est finement affilé jusqu'à être extrêmement aiguisé, mais conserve des dents microscopiques qui donneront un mordant très efficace pour tous vos besoins de préparations culinaires, en particulier pour les matières fibreuses. Le fil est étonnamment résistant mais peut être ré-aiguisé rapidement chaque fois que cela s'avère nécessaire.

Vous serez ravi par la facilité d'utilisation du Pronto® et par l'efficacité de vos couteaux. Veuillez lire et suivre attentivement les instructions. Gardez l'aiguiser à portée de main pour pouvoir apprécier au quotidien le plaisir d'avoir des couteaux bien aiguisés.

Description du Pronto®

Vous apprécierez le toucher souple de la poignée ergonomique du Pronto®, extrêmement confortable et qui procure un maintien sûr. Il comporte deux fentes. La première (n° 1) utilise des abrasifs fins en diamant pour obtenir et affiler un premier tranchant aiguisé et la deuxième fente (n° 2) permet l'ultraaffilage du tranchant à un angle légèrement plus grand grâce à des diamants de la taille du micron pour lui donner l'aiguisage final.

Dans chacun des deux modules, les deux côtés du tranchant sont affûtés simultanément par deux disques à affiler diamantés de précision.

L'orientation des disques est telle que l'aiguisage en deux étapes permet d'affûter la lame sur toute sa longueur.

De petits pieds de caoutchouc maintiennent le Pronto® sur n'importe quelle surface sèche et propre. La poignée au toucher souple réduit encore le risque de glisser pendant l'affûtage.

Utilisation du Pronto®

Remarque : *Nettoyez toujours votre couteau avant de l'aiguiser avec le Pronto® !* Vous découvrirez que le Pronto® permet d'obtenir et de garder un tranchant exceptionnellement aiguisé et résistant pour toute votre coutellerie à lame lisse conventionnelle ou à dents. Chaque face du tranchant initial est formée dans le module 1 avec un angle nominal de 15 degrés, ce qui donne un angle total de 30 degrés (15 degrés chaque face) au premier tranchant. Le module 2 forme un second biseau à un angle légèrement plus ouvert, donnant ainsi au tranchant une structure à double biseau résistante qui restera aiguisée plus longtemps. Utilisez toujours l'aiguiser avec les numéros des modules 1 et 2, face à vous.

Sécurité: Tenez toujours vos doigts éloignés du tranchant de la lame. Tenez la poignée avec votre main gauche en vous assurant que tous vos doigts et votre pouce restent en sécurité derrière la paroi de séparation là où la poignée est fixée au module d'aiguisage.

Module 1

Pour aiguiser, maintenez avec votre main gauche l'aiguiser sur la table. Insérez la lame du couteau dans la fente du module 1.



Figure 1. Couteau dans le module 1. Faites des mouvements de va-et-vient pour aiguiser en appliquant une pression modérée vers le bas.

Enfoncez-la afin que le tranchant du couteau soit maintenu en contact étroit avec les deux disques internes diamantés et faites glisser la lame d'avant en arrière comme un mouvement de sciage. Pour un résultat optimal, centrez la lame latéralement dans la fente et évitez qu'elle frotte contre les parois de la fente. Appliquez une force vers le bas d'environ 2* kilos tandis que vous faites bouger la lame. Écoutez attentivement les disques pour vous assurer qu'ils tournent bien lorsque vous faites bouger la lame. L'affûtage ne sera pas aussi efficace si vous appuyez trop faiblement pendant l'aiguisage.

Si avant l'affûtage, votre couteau n'est pas trop émoussé, vous découvrirez que 10 mouvements de va-et-vient complets lors de l'étape 1 (en appliquant la pression recommandée vers le bas) sont suffisants pour donner un tranchant affilé à la lame. Cependant, si le couteau est très émoussé au départ, vous découvrirez que 20 mouvements de va-et-vient complets ou plus seront nécessaires la première fois que vous reformez et aigüisez le vieux tranchant. Avant de terminer l'étape 1, vérifiez le fil du tranchant en coupant une feuille de papier. On doit pouvoir la couper aisément en sentant seulement une légère rugosité lors du mouvement de coupe. ** 2 kilos représentent à peu près le poids d'un annuaire de 5 cm d'épaisseur.*

Module 2

Si le couteau est correctement affûté lors de l'étape 1, seuls 2 ou 5 mouvements de va-et-vient complets dans le module 2 permettront de terminer le second biseau et d'obtenir un fil très tranchant et efficace. On doit pouvoir couper du papier doucement et effectuer facilement des coupes courbes ou droites.

Pour un résultat optimal, centrez la lame (latéralement) à l'intérieur de la fente et maintenez la longueur de la lame alignée avec la ligne du centre de la fente tandis que vous aigüisez. Appliquez une force d'environ 2 kilos vers le bas pendant l'étape 1 et un peu moins (1,5 kilos environ) sur la lame durant l'étape 2. Effectuez des mouvements fluides et constants tandis que vous exercez la pression recommandée vers le bas et assurez-vous que les disques tournent.

Ré-affiler le tranchant du couteau

Suivez la procédure de l'étape 2 « Utilisation du Pronto® » décrite ci-dessus et faites deux ou trois (2 ou 3) va-et-vient



Figure 2. Couteau dans le module 2.

complets tout en exerçant la pression recommandée vers le bas.

Normalement, vous devriez pouvoir ré-affiler plusieurs fois en n'utilisant que le module 2.

Écoutez afin de vous assurer que les disques à affûter tournent bien. Vérifiez le tranchant du fil et si c'est nécessaire, faites quatre (4) mouvements de va-et-vient complets dans le module 1 suivis de deux ou trois (2 ou 3) va-et-vient dans le module 2.

Lames crantées

Les couteaux à dents peuvent être aiguisés dans le module 2. Centrez la lame dans la fente du module 2 et faites cinq (5) mouvements de va-et-vient complets. Vérifiez le tranchant et si c'est nécessaire, effectuez 5 mouvements complets supplémentaires. Vérifiez la lame. Si la lame à affûter est très émoussée, faites d'abord deux mouvements complets (deux va et-vient) dans le module 1 puis faites cinq (5) mouvements complets dans le module 2. Par nature, les couteaux à dents ne paraîtront jamais aussi aiguisés ou ne couperont jamais avec autant de fluidité que des lames lisses.
Attention : Ne faites pas trop de va-et-vient dans le module 1, cela ôterait rapidement du métal à la lame dentée.

Lames asiatiques

Le Pronto® réalise un premier affûtage avec un angle de 15 degrés, et peut aiguiser les couteaux asiatiques à tranchant double face tels que le Santoku qui est traditionnellement aiguisé à 15°. **N'aiguiser aucun couteau asiatique Kataba dans le Pronto® dont le tranchant ne comporte qu'un seul coté et une seule face,** tel que le couteau de type sashimi traditionnel qui sert souvent à préparer le sashimi ultra-fin. Le Pronto® aiguisse simultanément les deux cotés du tranchant alors que les couteaux à sashimi sont conçus pour être aiguisés d'un seul côté de la lame. Cependant, pour un résultat optimal, nou recommandons de privilégier les aiguiseurs à 15° tel que les modèles électriques 15XV et 1520 de Chef'sChoice® pour tous les couteaux de type asiatique ainsi que pour les lames traditionnelles à biseau unique.

Couteaux céramique

Le Pronto® n'est pas recommandé pour les couteaux en céramique.



Figure 3. Couteau à dents dans le module 2.

Ciseaux

N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux avec le Pronto®, EdgeCraft fabrique des aiguiseurs conçus pour les ciseaux électriques et manuels.

Le Pronto® donnera un excellent tranchant à tous les couteaux métalliques de type Euro/Américain et Santoku quelle que soit leur marque.

Vérifier le tranchant

Pour vérifier le tranchant et le pouvoir de coupe de votre couteau, tenez une feuille de papier verticalement par son bord supérieur et coupez prudemment la feuille à faible distance (sûre) de vos doigts. Un tranchant affilé (pour une lame lisse) coupera aisément sans déchirer le papier.

Sinon, essayez de couper une tomate. Le couteau doit pénétrer la peau de la tomate et la transpercer du premier coup, sans devoir exercer une pression importante sur le couteau.

Entretien :

- L'extérieur peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux humide
- Expulsez et jetez périodiquement les poussières métalliques dues à l'aiguisage en retournant l'aiguiseur et en le tapant doucement au-dessus d'un journal, d'une serviette en papier ou de toute autre feuille de papier.
- Pas besoin d'huile ni d'autres lubrifiants avec cet aiguiseur.

Garantie limitée : Lors d'une utilisation normale, ce produit EdgeCraft est garanti contre les matériaux défectueux et les vices de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial (« Période de garantie »). 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 pendant toute la période de garantie. Cette garantie ne s'applique pas lors d'un usage commercial ou lors d'emploi abusif.
TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITE MARCHANDE ET DE ONFORMITE POUR UN USAGE SPECIFIQUE SONT LIMITEES A LA PERIODE DE GARANTIE. LA COMPAGNIE EDGE-CRAFT NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS. Certains états n'autorisent 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 qui varient selon les états.

Assemblé aux États-Unis.

Par les fabricants d'aiguiseurs de couteaux professionnels Diamond Hone® Chef'sChoice®, vendu partout dans le monde,

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

Chef'sChoice® et EdgeCraft® sont des marques déposées de la société EdgeCraft. Brevet en cours d'enregistrement.

© 2019 EdgeCraft Corporation

Chef'sChoice®. Modelo 463 del afilador de cuchillos Pronto™ Diamond Hone® de cuchillos de estilo asiático

ESPAÑOL

Le damos la enhorabuena.

Chef'sChoice®, el líder mundial en tecnología punta, fabrica el modelo 463 de Pronto™ que está diseñado para afilar cuchillas de estilo asiático. Consiste en un afilador manual extremadamente rápido que creará un filo cortante excepcionalmente eficaz en sus cuchillos de estilo asiático. El filo cortante tiene un afilado preciso para otorgar un filo extremo y presenta, al mismo tiempo, fuertes dientes microscópicos que proporcionan un corte altamente eficaz para todas sus necesidades relacionadas con la preparación de alimentos y, espe-cialmente, de materiales fibrosos. El filo es sorprenden-temente duradero e incluso puede reafilarse rápidamente cuando sea necesario.

Le complacerá observar con qué facilidad puede utilizar el Pronto™ y lo bien que cortarán sus cuchillos de estilo asiático. Lea y siga las instrucciones con atención. Guarde el afilador en un lugar accesible para poder disfrutar el placer de afilar cuchillos todos los días.

DESCRIPCIÓN DEL AFILADOR PRONTO™

Podrá apreciar que el mango ergonómico, suave al tacto, del afilador Pronto™ es extremadamente cómodo y proporciona un agarre seguro. Tiene dos ranuras: la primera (N.º 1), donde se utilizan finos abrasivos de día-mante para crear y asentar un filo liso principal, y la se-gunda (N.º 2), donde ese filo se somete a un asentado superior a un ángulo ligeramente mayor con diamantes de tamaño micrónico para alcanzar el afilado final.

En cada una de ellas, la primera y segunda etapa, ambos lados del filo se afilan de manera simultánea mediante dos discos de asentado cónico de precisión recubiertos por diamantes. La orientación de los discos es tal que al afilar el cuchillo en ambas etapas, se afila la longitud completa del filo.

Las pequeñas patas de goma fijan el afilador Pronto™ a cualquier superficie limpia y seca. Además, gracias a su mango suave al tacto se reduce la posibilidad de deslizamiento mientras se está afilando.

UTILIZACIÓN DE PRONTO™

***Nota:** limpie siempre su cuchillo antes de afilarlo con Pronto™.*

Notará que el afilador Pronto™ puede crear y mantener un filo extremadamente eficaz y afilado en todos sus cuchillos de sierra y de filo liso convencionales. En la etapa 1, se marcan cada una de las facetas del filo principal a 15 grados nominales, cuyo resultado es un filo principal total de 30 grados (15° en cada lado). La etapa 2 marca el segundo bisel a un ángulo levemente mayor y, de este modo, proporciona una resistente estructura de filo de dos biseles que mantendrá el filo por mucho más tiempo. Siempre utilice el afilador de modo que los números de las etapas 1 y 2 queden de cara a usted.

Seguridad: mantenga los dedos alejados del filo de la cuchilla en todo momento. Sostenga el mango con la mano izquierda para asegurarse así de que todos los dedos permanezcan seguros detrás de la pared divisoria en la que el mango se une a la base de afilado.

ETAPA 1 DE LOS CUCHILLOS DE FILO LISO

Para afilar, sostenga el afilador sobre una mesa con la mano izquierda. Inserte la cuchilla del cuchillo en la ranura de la etapa 1. Sostenga el nivel de la cuchilla con la mesa, presione hacia abajo para mantener el filo del cuchillo en contacto firme con ambos discos internos recubiertos por diamantes y deslice la cuchilla hacia atrás y hacia adelante en un movimiento que se asimile a la acción de serruchar. Para obtener resultados óptimos, centre la cuchilla de izquierda a derecha en la ranura y evite frotarla contra las paredes de la ranura. Ejercza una fuerza hacia abajo de aproximadamente 2* kg a medida que mueve la cuchilla. Escuche con atención el sonido de los discos para asegurarse de que ambos estén girando cuando usted mueve la cuchilla. El afilado no resultará tan efectivo si ejerce una presión demasiado leve mientras lo realiza.

Si antes del afilado observa que el cuchillo no está muy desafilado, es posible que sólo se necesiten aproxima-damente 10 o menos pares de pasadas hacia adelante y hacia atrás en la etapa 1 (con la presión hacia abajo recomendada) para que la cuchilla tenga el filo adecuado. Sin embargo, si el cuchillo está desafilado, es posible que se necesiten 20 o más pares de pasadas hacia adelante y



Figura 1. Cuchillo en la etapa 1. Realice pasadas de afilado hacia adelante y hacia atrás y ejerza una presión leve hacia abajo (véase el texto).

hacia atrás la primera vez a medida que vuelve a dar forma y a afilar el filo anterior. Antes de terminar con la etapa 1, compruebe el afilado del borde deslizando una hoja de papel. El papel debería cortarse fácilmente y únicamente debería sentirse una leve aspereza al hacer el movimiento de corte.

*2 kg suponen aproximadamente el peso de una guía telefónica de unos 5 centímetros

ETAPA 2

Si el cuchillo se afila correctamente en la etapa 1,tan sólo se necesitarán de 2 a 5 pares de pasadas hacia adelante y hacia atrás en la etapa 2 para completar el segundo bisel pequeño y lograr que el cuchillo tenga un filo muy eficaz y afilado. Debería poder cortar papel suavemente y realizar cortes rectos o curvos con facilidad.

Para obtener resultados óptimos, centre la cuchilla (izquierda y derecha) en la ranura y mantenga la longitud de ésta alineada con la línea central de la ranura a medida que afila. Ejercza una presión hacia abajo de 1,5 kg aproxima-damente sobre la cuchilla en la etapa 2. Mantenga el nivel de la cuchilla, realice pasadas suaves y uniformes al tiempo que mantiene la presión hacia abajo recomendada y se asegura de que los discos estén girando.

REAFILADO DEL FILO DEL CUCHILLO

Siga el procedimiento de la etapa 2 que se describe anteriormente en "Utilización de Pronto™" y efectúe de dos a tres (2-3) pares de pasadas al tiempo que mantiene la presión hacia abajo recomendada. Por lo general, debería poder reafilar varias veces el cuchillo únicamente en la etapa 2. Escuche el sonido que hacen los discos de afilado para confirmar que estén girando. Compruebe el nivel de afilado del filo y, de ser necesario, efectúe cuatro (4) pares de pasadas hacia adelante y hacia atrás repetidas en la etapa 1 seguidas de dos a tres (2-3) pares en la etapa 2.

CUCHILLAS DENTADAS

Las cuchillas dentadas pueden afilarse en la etapa 2. Centre la cuchilla en la ranura de la etapa 2 y efectúe cinco (5) pares de pasadas hacia adelante y hacia atrás. Examine el filo y, si es necesario, realice cinco pares de pasadas completas



Figura 2. Cuchillo en la etapa 2.

adicionales. Examine la cuchilla. Si la cuchilla que va a afilarse está muy desafilada, primero realice dos pasadas completas (pares de pasadas hacia adelante y hacia atrás) en la etapa 1 y, a continuación, realice cinco (5) pares de pasadas en la etapa 2. Debido a su naturaleza, el cuchillo de sierra nunca parecerá tan afilado ni cortará tan suavemente como una cuchilla de filo liso. Precaución: no realice numerosas pasadas en la etapa 1, pues podría eliminar rápidamente el metal del filo dentado.

CUCHILLAS DE ASIA

El afilador Pronto™, que afila en un ángulo principal de 15 grados, puede afilar cuchillas de Asia de doble bisel, tales como la cuchilla Santoku, que tradicionalmente se afila a 15°.

No afile con Pronto™ningún cuchillo Kataba de Asia de una solo lado y de un solo bisel, por ejemplo, la tradicional cuchilla estilo sashimi que se utiliza habitual-mente para la preparación de sashimi ultra fino. El Pronto™ afila de manera simultánea ambos lados del filo cortante, mientras que los cuchillos sashimi han sido dis-eñados para afilarse sólo de un lado de la cuchilla. Los versátiles modelos 15XV y 1520 del afilador eléctrico Chef'sChoice® están diseñados para afilar además cuchillos de estilo asiático de un solo bisel.

CUCHILLOS DE CERÁMICA

No se recomienda utilizar el afilador Pronto™ con cuchillos de cerámica.

TIJERAS

No intente utilizar el afilador Pronto™ para afilar tijeras. EdgeCraft también fabrica afiladores de tijeras tanto eléctricos como manuales.

MARCAS DE CUCHILLOS

El afilador Pronto™ brindará un filo excelente a todos los cuchillos de estilo asiático de 15 grados y doble bisel, incluidos los cuchillos de estilo Santoku, independientemente de su marca, incluidas Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Mundial,Russell Harrington, Forshner, Messermeister, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun y muchas, muchas más.



Figura 3. Cuchillo de sierra en la etapa 2.

PRUEBA DE FILO

A fin de probar la capacidad de corte y el filo de su cuchillo, sostenga verticalmente una hoja de papel por su borde superior y, con cuidado, corte la hoja a poca distancia (pero segura) de los dedos. Un filo definido (con una hoja de filo liso) debería cortar suavemente sin desgarrar el papel.

De forma alternativa, pruebe a cortar un tomate. El cuchillo debería penetrar la piel del tomate y atravesar-la en el primer intento sin aplicar fuerza significativa al cuchillo.

MANTENIMIENTO:

- Podrá limpiar la parte externa con un paño suave y húmedo.
- Periódicamente, sacuda y deseche el polvo de metal proveniente del afilado; para ello, dé la vuelta al afilador y golpéelo suavemente sobre un periódico, una toalla de papel u otra hoja de papel.
- No es necesario utilizar aceite ni otros líquidos lubri-cantes con este afilador.

Garantía limitada: Cuando se utiliza con el cuidado normal, el producto EdgeCraft está garantizado contra defectos del material y de fabricación por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original ("Período de garantía"). Procederemos a la reparación o al reemplazo, según nuestro criterio, sin cargo, de todo producto o pieza que sea defectuoso en cuanto a su material o a su fabricación siempre que el producto se envíe por correo postal prepago junto con el comprobante de compra con fecha,dentro delPeríodo de garantía.Esta garantía no se aplica para uso comercial o para ninguna otra utilización indebida del producto.TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARAN-TÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZAD Y DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO,SE LIMITANAL PERÍODO DE GARANTÍA.EDGE-CRAFT CORPORATION NO SE HACE RESPONSABLE POR NINGÚNTIPO DE DAÑO INDIRECTO O EMERGENTE.Algunos estados no tienen limitaciones acerca de la cantidad de tiempo que debe durar una garantía implícita y otros estados no permiten la exclusión o la limitación de daños indirectos o emergentes. En consecuencia, es posible que las limitaciones o exclusiones enumeradas anteriormente no se apliquen a su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos; además, podrá tener otros derechos que varían en función de los estados.

Fabricado en los Estados Unidos de América.		
De los fabricantes profesionales de afiladores de cuchillos Chef'sChoice® Diamond Hone®, que se venden en todo el mundo,		
EdgeCraft Corporation		
825 Southwood Road		
Avondale, PA 19311, USA		
(800)-342-3255; (610)-268-0500		
Chef'sChoice® y EdgeCraft® son marcas registradas de EdgeCraft Corporation. Patentes en trámite.		
© 2019 EdgeCraft Corporation	E19	M6319A0
chefschoice.com		