

Chef'sChoice[®]

Pronto[®] Diamond Hone[®]

Knife Sharpener

Model 464



Congratulations!!

The Pronto[®] Diamond Hone[®] manufactured by Chef'sChoice[®], the worlds leader in cutting edge technology, is an exceedingly fast manual sharpener that will create an exceptionally effective cutting edge on all of your conventional household 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 knives 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 20 degrees which results in a total primary edge of 40 degrees. 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.

STAGE 1

To sharpen, hold the sharpener on the table with your left hand. Insert the knife blade into the slot of Stage 1. Press down to bring the knife edge into firm sustained contact with both of the two internal diamond coated disks and



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

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

Figura 1. Cuchillo en Plataforma 1. Realice carreras de afilado hacia atrás y hacia adelante ejerciendo una presión descendente moderada (ver texto).

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 they 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 2-3 back and forth stroke pairs in Stage 2 will complete the small 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 4-5 pounds downward force in Stage 1 and a little less – about 3-4 pounds pressure on the blade in Stage 2. Make smooth consistent strokes while maintaining



Figure 2. Knife in Stage 2.

Figure 2. Couteau dans le module 2.

Figura 2. Cuchillo en Plataforma 2.

recommended downward pressure and make certain the disks are turning.

RESHARPENING 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. Listen to confirm the sharpening disks are turning. Test edge for sharpness and if necessary make four (4) back and forth pairs of strokes in Stage 1 followed by two to three (2-3) pairs in Stage 2.

Generally you should be able to resharpen several times using only 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 is

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 20 degrees, can sharpen double faceted Asian blades such as the Santoku which is traditionally sharpened at 15°. However, for optimum results we recommend a 15° sharpener such as the Chef'sChoice[®] Electric Models 15XV or 1520 as the preferred choice for all Asian style blades.



Figure 3. Serrated knife in Stage 2.

Figure 3. Couteau à dents dans le module 2.

Figura 3. Cuchillo de sierra en Plataforma 2.

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 of the cutting edge while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. The previously mentioned Chef'sChoice electric sharpeners will also correctly sharpen these single sided 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 of conventional metal Euro/American and Santoku style knives regardless of brands, including Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Russell Harrington, Chef'sChoice, Global, Messermeissner, Forshner, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun and many, many more.

ASSEMBLED IN THE USA.
by the makers of the acclaimed Chef'sChoice[®] Diamond Hone[®] Knife Sharpeners, sold worldwide.

EdgeCraft Corporation
Weston, FL 33331, USA
(800)342-3255

Chef'sChoice[®] EdgeCraft[®] and Diamond Hone[®] are 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 J19 E/F/S M6419A0
chefchoice.com

Limited Warranty: Used with normal care, this EdgeCraft product is guaranteed against defective material and workmanship, in commercial use, for a period of ninety (90) days from 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 paid with dated proof of purchase within the ninety (90) day warranty period. This limited warranty does not cover replacement of abrasive wheels 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. EDGECAST CORP. 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.

culinaires, en particulier pour les matières fibreuses. Le fil est étonnamment résistant mais peut être ré-aiguise 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'aiguiseur à portée de main pour pouvoir apprécier au quotidien le plaisir d'avoir des couteaux bien aiguisés.

DESCRIPTION DU PRONTO[®]

Vous appréciez 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'ultra-affilage du tranchant à un angle légèrement plus grand grâce à des diamants de la taille du micron 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'aiguiseur.

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'aiguiseur 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 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 3 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

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'aiguiseur.

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

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 aiguisez 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.

FRANÇAIS

Aiguiseur de couteaux modèle 464

Diamond Hone[®] Pronto[®] Chef'sChoice[®]

Félicitations !!

Le Pronto[®] Diamond Hone[®] fabriqué par Chef'sChoice[®], leader mondial des technologies de pointe, est un aiguiseur manuel exceptionnellement rapide qui permet d'obtenir un tranchant incroyablement efficace pour toute la lame. Chaque face du tranchant initial est formée dans le module 1 avec un angle nominal de 20 degrés, ce qui donne un angle total de 40 degrés 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. Utilisez toujours l'aiguiseur avec les numéros des modules 1 et 2, face à vous.

maintenez la longueur de la lame alignée avec la ligne du centre de la fente tandis que vous aiguissez. 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 complets tout en exerçant la pression recommandée vers le bas. 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. Normalement, vous devriez pouvoir ré-affiler plusieurs fois en n'utilisant que le module 2.

LAMES À DENTS
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 parâtront 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 20 degrés, et peut aiguiser les couteaux asiatiques à tranchant double face tels que le Santoku qui est traditionnellement aiguise à 15°. Cependant, pour un résultat optimal, nous 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.

N'aiguisez aucun couteau asiatique Kataba dans le Pronto® dont le tranchant ne comporte qu'un seul côté et une seule face, tel que le couteau de type sashimi traditionnel qui sera souvent à préparer le sashimi ultra-fin. Le Pronto® aiguise simultanément les deux cotés du tranchant alors que les couteaux à sashimi sont conçus pour être aiguisés d'un seul côté de la lame. Les aiguiseurs électriques Chef'sChoice® mentionnés précédemment permettront d'aiguiser correctement les couteaux à tranchant simple face.

COUTEAUX CÉRAMIQUE

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

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'aiguiseuse 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 QUALITÉ MARCHANDE ET DE CONFORMITÉ POUR UN USAGE SPÉCIFIQUE SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE. LA COMPAGNIE EDGECAST 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.

Conçu et fabriqué aux États-Unis.

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

EdgeCraft Corporation
Weston, FL 33331, USA
(800) 342-3255

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

© 2019 EdgeCraft Corporation J19 E/F/S M6419A0
chefchoice.com

ESPAÑOL

Afiladora de cuchillos Diamond Hone® Pronto® de Chef'sChoice® Modelo 464

¡Felicitaciones!

La Diamond Hone® Pronto® fabricada por Chef'sChoice®, líder mundial en tecnología avanzada, es una afiladora manual de gran velocidad que brinda un borde de corte de excepcional eficacia para todos los cubiertos convencionales de uso doméstico. Este borde está cuidadosamente rectificado para lograr una agudeza de filo extrema, pero, al mismo tiempo, mantiene sólidos dientes microscópicos

que proporcionan una mordida altamente eficaz para todas sus necesidades relacionadas con la preparación de alimentos, y especialmente para materiales fibrosos. El borde es sorprendentemente duradero. Sin embargo, puede volver a afilarse rápidamente cuando sea necesario.

Quedará encantado cuando vea con qué facilidad se maneja la Pronto® y lo bien que cortan sus cuchillos. Lea y siga las instrucciones con cuidado. Tenga la afiladora a mano para poder disfrutar el placer de contar con cuchillos afilados todos los días.

DESCRIPCIÓN DE PRONTO®

Podrá apreciar que el mango ergonómico y suave al tacto de Pronto® es extremadamente cómodo y proporciona un agarre firme. Dispone de dos ranuras: la primera (n.º 1) emplea abrasivos de diamante de grano fino para crear y rectificar un borde primario afilado; en la segunda (n.º 2), dicho borde se ultra amuela en un ángulo ligeramente más amplio, con diamantes de tamaño micrométrico, hasta lograr la agudeza de filo definitiva.

En cada plataforma, la primera y la segunda, ambos lados del borde se afilan simultáneamente, mediante dos discos de rectificación cónicos de precisión recubiertos con diamante. La orientación de los discos es tal que, al realizar el proceso de afilado en ambas plataformas, toda la extensión del borde queda afilada.

Los pequeños pies de goma aseguran la afiladora Pronto® a cualquier superficie limpia y seca. El mango suave al tacto reduce aún más la posibilidad de que se deslice mientras realiza el afilado.

USO DE PRONTO®

Nota: ¡Siempre límpie el cuchillo antes de afilarlo con Pronto®!

Comprobará que Pronto® puede generar y mantener un borde de corte sumamente afilado y efectivo para sus cuchillos convencionales de sierra y de filo agudo. En la plataforma 1, las facetas del borde primario se forman a un ángulo nominal de 20 grados, lo que da como resultado un borde primario total de 40 grados. En la plataforma 2, se crea un segundo bisel a un ángulo ligeramente más amplio, lo que genera una sólida estructura con borde de biselado doble

que permanece afilada por más tiempo. Cuando utilice la afiladora, los números de plataforma 1 y 2 deben estar frente a usted.

Seguridad: Mantenga los dedos alejados del borde de la hoja en todo momento. Sostenga el mango con la mano izquierda y asegúrese de que todos los dedos, incluso el pulgar, están protegidos detrás de la placa divisoria, donde el mango se adosa a la plataforma de afilado.

PLATAFORMA 1

Para afilar, sostenga la afiladora sobre lamesa con la mano izquierda. Inserte la hoja del cuchillo en la ranura de la Plataforma 1. Presione hacia abajo para desplazar el filo del cuchillo hasta que haga contacto sostenido con ambos discos internos recubiertos con diamante, y deslice la hoja hacia atrás y hacia adelante como si fuera un serrucho. Para lograr resultados óptimos, centre la hoja en la ranura moviéndola de izquierda a derecha y evite frotarla contra las paredes de dicha ranura. Aplique una fuerza descendente de 4-5* libras mientras mueve la hoja. Escuche atentamente el ruido que emiten los discos para asegurarse de que están rotando mientras usted desplaza la hoja. Pruebe la agudeza del filo y, de ser necesario, realice cuatro (4) pares de carreras hacia atrás y hacia adelante en la Plataforma 1, seguidas de dos o tres (2-3) pares en la Plataforma 2. Por lo general, deberá poder efectuar el reafilado varias veces utilizando sólo la Plataforma 2.

REAFILADO DEL BORDE DEL CUCHILLO
Siga el procedimiento de la Plataforma 2 arriba descrito en "Uso de Pronto®" y realice dos o tres (2-3) pares de carreras mientras mantiene la presión descendente recomendada.

Escuche para confirmar que los discos de afilado están girando. Pruebe la agudeza del filo y, de ser necesario, realice cuatro (4) pares de carreras hacia atrás y hacia adelante en la Plataforma 1, seguidas de dos o tres (2-3) pares en la Plataforma 2. Por lo general, deberá poder efectuar el reafilado varias veces utilizando sólo la Plataforma 2.

Si el cuchillo no estabamuy desafilado, observará que sólo unos 10 pares de carreras hacia atrás y hacia adelante, o menos, en la Plataforma 1 (con presión descendente recomendada) serán suficientes para obtener una hoja con filo agudo. Sin embargo, si el cuchillo se encontraba muy desafilado, observará que se necesitarán 20 pares de carreras, o más, hacia atrás y hacia adelante la primera vez que talle y afile el borde. Antes de terminar con la Plataforma 1, verifique la agudeza del filo cortando un trozo de papel. Debe poder cortar el papel de inmediato, con mínima dificultad para la acción de corte.

* 4 a 5 libras (1,80 a 2,27 kg) equivalen aproximadamente al peso de un directorio telefónico de 2 pulgadas (5 cm) de espesor.

PLATAFORMA 2

Si el cuchillo se afiló correctamente en la Plataforma 1, bastarán de 2 a 3 pares de carreras hacia atrás y hacia adelante en la Plataforma 2 para completar el segundo bisel pequeño, y se obtendrá un borde muy afilado y de corte eficaz.

HOJAS DE SIERRA

Las hojas de sierra pueden afilarse en la Plataforma 2. Centre la hoja en la ranura de la Plataforma 2 y realice cinco (5) pares de carreras hacia adelante y hacia atrás. Examine el filo, de ser necesario, realice otras 5 carreras completas. Examine la hoja. Si la hoja con la que debe trabajar se encuentra muy desafilada, primero realice dos carreras completas (pares hacia adelante y hacia atrás) en la Plataforma 1 y luego cinco pares de carreras en la Plataforma 2. Debido a su naturaleza, un cuchillo de sierra nunca parecerá tan afilado ni cortará con la misma facilidad que una hoja de filo liso.

Precaución: No realice demasiadas carreras en la Plataforma 1, ya que puede eliminar rápidamente el metal de un filo de sierra.

HOJAS ASIÁTICAS

La afiladora Pronto®, que afila a un ángulo primario de 20 grados, puede afilar hojas asiáticas de faceta doble tales como la hoja del

cuchillo Santoku, que tradicionalmente se afila a 15°. Sin embargo, para obtener resultados óptimos, recomendamos utilizar una afiladora de 15°, como los modelos eléctricos 15XV o 1520 de Chef'sChoice®, como la elección preferida para todas las hojas asiáticas.

No utilice Pronto® para afilar ninguno de los cuchillos asiáticos Kataba de una sola cara y una sola faceta, como la hoja tradicional que comúnmente se utiliza para preparar sashimi ultrafino. La Pronto® afila simultáneamente ambas caras del borde de corte, en tanto que los cuchillos para sashimi están diseñados para que se afile un solo lado de la hoja. Las afiladoras eléctricas Chef'sChoice antes mencionadas con franquio pagado y si se incluye el comprobante de compra fechado dentro del Período de garantía. Esta garantía no se aplica si el producto se utilizara con fines comerciales o si se hubiera empleado de manera indebida. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS AL PERÍODO DE GARANTÍA. EDGECAST CORPORATION NO ASUMIRÁ RESPONSABILIDAD ALGUNA POR LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES.

Algunos estados no admiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, y algunos estados no admiten exclusiones ni limitaciones relacionadas con los daños incidentales o consecuentes, de manera que las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas pueden no aplicarse a su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y puede tener además otros derechos que varían según el estado.

- Periódicamente, sacuda y deseche el polvo de metal que resulta del afilado dando vuelta la afiladora y golpeando suavemente sobre un papel de periódico, toalla de papel u otro tipo de hoja de papel.
- No es necesario aplicar líquidos lubricantes a la afiladora.

Garantía limitada: Si se maneja con un nivel de cuidado normal, este producto de EdgeCraft está garantizado contra defectos de material y mano de obra durante un período de un (1) año a partir de la fecha de la compra original ("Período de garantía"). Efectuaremos sin cargo el reemplazo o la reparación, a nuestro criterio, de cualquier producto o pieza que presente defectos de material o mano de obra si dicho producto se nos envía con franquio pagado y si se incluye el comprobante de compra fechado dentro del Período de garantía. Esta garantía no se aplica si el producto se utilizara con fines comerciales o si se hubiera empleado de manera indebida. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS AL PERÍODO DE GARANTÍA. EDGECAST CORPORATION NO ASUMIRÁ RESPONSABILIDAD ALGUNA POR LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados no admiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, y algunos estados no admiten exclusiones ni limitaciones relacionadas con los daños incidentales o consecuentes, de manera que las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas pueden no aplicarse a su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y puede tener además otros derechos que varían según el estado.

Fabricado en EE. UU.
Por los fabricantes de las afiladoras profesionales de cuchillos Diamond Hone® de Chef'sChoice®, que se venden en todo el mundo,
EdgeCraft Corporation
Weston, FL 33331, USA
(800)342-3255
Chef'sChoice® y EdgeCraft® son marcas comerciales registradas de EdgeCraft Corporation. Patente en trámite.
© 2019 EdgeCraft Corporation J19 E/F/S
chefchoice.com M6419A0