

Chef'sChoice® ProntoPro® Model 4643

For 15° Asian Style and 20° European/American Knives



GB **F** **E**

The Chef'sChoice® ProntoPro® Diamond Hone® sharpener (Model 4643) manufactured by EdgeCraft is an exceedingly fast manual sharpener that will create a highly effective and durable edge on all of your conventional kitchen cutlery. It is designed to sharpen both your 15° Asian double-faceted blades and all popular European or American 20° knives. It can also be used to sharpen pocket, serrated, and most sporting knives.

You are likely aware of which of your knives have 15 degree edges and which have the older 20 degree edges. Until recently virtually all knives sold in America were either made in Germany or the U.S. and these were universally sharpened at 20 degrees. Around year 2000 Asian style knives sharpened at 15 degrees became popular. Within the last few years selected European and America brand knives were introduced with 15 degree edges. You will probably want to sharpen each of these at their original factory angles. However you can, if you wish sharpen your older 20° knives using the sharpening procedure described here for 15° knives. The first time you sharpen a 20° knife at 15°, it will take longer to sharpen but after that the resharpening time will be typical of 15 degree knives.

Do not attempt to sharpen single faceted Asian (15°) knives such as the sashimi knives. See section titled “Specialized Asian Blades.”

GENERAL DESCRIPTION

The novel ProntoPro® three stage design, using 100% diamond abrasives, features a two step sharpening process for placing a razor-sharp longer lasting edge on your knife. If your knife is a 15° Asian blade it must be sharpened first in the Asian Stage, (Stage 1) and then the edge is micro-honed and polished to razor quality in Stage 3 “Polishing & Serrated”. To sharpen a 20° Euro/American style blade, it is sharpened first in the “Euro/Amer”, Stage 2 and then honed and micro polished in Stage 3 “Polishing & Serrated”. Always sharpen with the Chef'sChoice® logo facing you.



Figure 1. Asian knives (15° edge) are sharpened first in Stage 1. Then honed in Stage 3 (see Figure 2.)

Figure 1. Les couteaux asiatiques (tranchant de 15°) sont d'abord aiguisés dans le module 1, puis affilés dans le module 3 (voir figure 2).

Figura 1. Los cuchillos asiáticos (filo de 15°) se afilan primero en la etapa 1. Son amolados en la etapa 3 (ver figura 2.)

Both sides of the knife edge are simultaneously shaped and sharpened. The abrasives consist of selected 100% diamond crystals embedded on unique precision sharpening disks. The Model 4643 consistently out-performs conventional manual sharpeners that use less efficient abrasives and lack any control of the sharpening angle. Diamonds, the hardest known material, are extremely durable.

Knives sharpened in the ProntoPro® will have a mild “bite” that helps them cut effortlessly through vegetables, fruits and meats. 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 also can be sharpened in the ProntoPro® using only Stage 3 marked “Polishing & Serrated.” (See later section – Sharpening Serrated Knives). The special diamonds in that stage create razor-sharp “micro-blades” along the dominant serrated 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 the ProntoPro®. It can restore dull serrated 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 AND OTHER 15° DOUBLE FACETED EDGE BLADES

Stage 1

To sharpen, hold the sharpener on the table with your left hand. Insert the knife blade into the slot of Stage 1, marked Asian (see Figure 1). Hold the blade edge level with the table, press down to bring the knife edge into firm sustained contact with the “V” between 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 sharpening slot of Stage 1 and avoid rubbing the face of the blade 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



Figure 2. Asian (15°) knives are honed and polished in Stage 3.

Figure 2. Les couteaux asiatiques (15°) sont affilés et polis dans le module 3.

Figura 2. El amolado y pulido de los cuchillos asiáticos (15°) se realiza en la etapa 3.

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. After sharpening in Stage 1, check the edge for sharpness by slicing a piece of paper. The knife should cut copier quality paper readily with only a slight roughness to the cutting action. When sharp enough, move the knife to Stage 3 and sharpen as described below.

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

Do not sharpen 15° knives in Stage 2.

STAGE 3 (HONING AND POLISHING) 15° KNIVES

If the 15° knife has been adequately sharpened in Stage 1 only 2-5 back and forth stroke pairs in Stage 3 (see Figure 2) will create a 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. If not make a few additional stroke pairs.

For optimum results center the blade (left and right) within the slot and keep the entire length of the blade edge in contact with the two internal sharpening disks as you hone and polish. Apply about 3-4 pounds of downward pressure on the blade in Stage 3. Hold the blade level, make smooth consistent strokes while maintaining recommended downward pressure and make certain the disks are turning. Do not hone excessively in Stage 3.

RESHARPENING THE 15 DEGREE KNIFE EDGE

Follow the initial sharpening procedure for Stage 1 as described above for 15 degree knives, making five (5) pairs of back and forth strokes in Stage 1 while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm the two sharpening disks are turning. Test edge for sharpness and then follow with two to three (2-3) pairs of strokes in Stage 3.

TO SHARPEN EURO/AMERICAN AND OTHER 20° KNIVES

Stage 2

For the Euro/American 20° blades start in Stage 2 (see Figure 3).

Do not use Stage 1.

Hold the sharpener on the table with your left hand. Insert the knife blade into the slot of Stage 2. Press down to bring the knife edge into firm sustained contact with the “V” between the two internal diamond coated disks and slide the blade back and forth in a sawing-like motion. For optimum results center (left to right) the blade in the slot and



Figure 3. Euro/American knives (20° edge) are sharpened first in Stage 2. Then honed in Stage 3 (see Figure 4.)

Figure 3. Les couteaux de type Euro/Américain (tranchant de 20°) sont d'abord aiguisés dans le module 2, puis affilés dans le module 3 (voir figure 4).

Figura 3. Los cuchillos estilo europeo/americano (filo de 20°) se afilan primero en la etapa 2. El amolado se realiza en la etapa 3 (ver figura 4).

avoid rubbing the face of the blade 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 2 (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 2 check the edge for sharpness by slicing a piece of copier quality paper. It should cut paper readily with only a slight roughness to the cutting action. When sharp enough proceed to Stage 3.

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

STAGE 3 (HONING AND POLISHING) 20° KNIVES

If the 20 degree knife is correctly sharpened in Stage 2, only 2-3 back and forth stroke pairs in Stage 3 (see Figure 4) will complete the small second bevel and the edge will be very sharp and effective. 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 hone and polish. Apply about 3-4 pounds downward force in Stage 3. Make smooth consistent strokes while maintaining recommended downward pressure and make certain the disks are turning. The finished blade should cut paper smoothly allowing you to easily make straight or curved cuts.

RESHARPENING THE 20° KNIFE EDGE

Follow the procedure for Stage 3 described above for 20° knives and make two to three (2-3) pairs of strokes while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm the two sharpening disks are turning. Test edge for sharpness. If this process does not provide the desired sharpness make four (4) additional back and forth pairs of strokes in Stage 2 followed by two to three (2-3) pairs in Stage 3.

Generally you should be able to resharpen several times using *only* Stage 3. ***Note: This procedure for resharpening 20° knives is slightly different from the recommended resharpening procedure, described above, for Asian type 15° knives.***

SHARPENING SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 3 marked “Polishing and Serrated” (see Figure 5). Center the blade in the slot of Stage 3 and make five (5) back



Figure 4. Euro/American (20°) knives are honed and polished in Stage 3.

Figure 4. Les couteaux de type Euro/Américain (20°) sont affilés et polis dans le module 3.

Figura 4. El amolado y el pulido de los cuchillos estilo europeo/americano(20°) se realiza en la etapa 3.

and forth stroke pairs. Test the edge and if necessary make another 5 full strokes. Examine the blade.

If the blade to be sharpener is very dull, first make two full strokes (back and forth pairs) in Stage 2 and then make five (5) paired strokes in Stage 3. 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 2 which can quickly remove metal from a serrated edge.

SPECIALIZED ASIAN BLADES

The ProntoPro® is designed to sharpen double faceted Asian blades such as the Santoku which is traditionally sharpened at 15°. However it should not be used to sharpen any single sided, single faceted 15°Asian knives, such as the traditional sashimi styled blade that is commonly used to prepare ultra thin sashimi. The ProntoPro® sharpens simultaneously both sides of the cutting edge while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. Chef'sChoice offers electric sharpeners Models 15XV and 1520 that are designed to sharpen all types of Asian style knives, including single sided ones.

CERAMIC KNIVES

The ProntoPro® is not recommended for ceramic knives.

SCISSORS

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

BRAND OF KNIVES

The ProntoPro® will put an excellent edge on all conventional metal Euro/American and Asian style knives regardless of brands, including Global, Henckels, Wusthof, Sabatier, Lamson, Chicago, Russell Harrington, Mundial, Chef’sChoice, Messermeister, Forschner, 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. A sharp 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 of the ProntoPro® can be cleaned with a damp soft cloth.



Figure 5. Sharpen serrated knives in Stage 3.

Figure 5. Aiguisage des couteaux à dents dans le module 3.

Figure 5. Afile los cuchillos aserrados en la etapa 3.

- 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.

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. EDGECRAFT 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.

F

ProntoPro® modèle 4643

Pour couteaux de type asiatique à 15° et couteaux de type européen/américain à 20°

L'aiguiser ProntoPro® Diamond Hone® Chef'sChoice® (modèle 4643) fabriqué par EdgeCraft est un aiguiser manuel extrêmement rapide qui permet d'obtenir un tranchant incroyablement efficace et résistant pour toute la coutellerie de cuisine conventionnelle. Il est conçu pour aiguiser les lames asiatiques à double facettes à 15° ainsi que les couteaux de type européen ou américain à 20° les plus courants. Il affûte également les couteaux de poche ou à dents, et la plupart des couteaux sportifs.

Vous savez probablement lesquels de vos couteaux possèdent un tranchant à 15° ou un tranchant à 20° plus conventionnel. Jusqu'à récemment, la majeure partie des couteaux vendus en Amérique étaient fabriqués en Allemagne ou aux États-Unis et tous affûtés à 20 degrés. Les couteaux de type asiatique aiguisés à 15° ont gagné en popularité dans les années 2000. Ces dernières années, certains couteaux de marques européennes et américaines ont été mis sur le marché avec des lames à 15 degrés. Lors de l'affûtage, vous souhaitez certainement respecter l'angle de ces couteaux à leur sortie d'usine. Toutefois, si vous souhaitez affûter vos anciens couteaux à 20°, vous pouvez le faire en suivant la procédure d'affûtage décrite ici pour les couteaux à 15°. Lorsque vous aiguiserez un couteau à 20° à un angle de 15° pour la première fois, le processus prendra plus de temps. Ensuite, l'aiguisage prendra aussi longtemps que pour un couteau à 15° classique.

N'essayez pas d'aiguiser un couteau asiatique (15°) dont seule une face est biseautée tel que le couteau de type sashimi. Voir la section intitulée “Lames asiatiques spécifiques”.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

Ce nouveau modèle ProntoPro® à trois modules fait usage d'abrasifs 100% diamant et fonctionne selon un processus d'affûtage en deux étapes qui assure à votre couteau un tranchant rasoir durable. Si votre couteau est une lame asiatique de 15°, il doit être entièrement affûté dans le module 1 “Asiatique”. Ensuite le tranchant est micro-affilé et poli comme un rasoir dans le module 3 “Polissage & lames dentées”. Pour aiguiser une lame de type euro/américaine de 20° l'affûter d'abord dans le module 2 euro/américaine puis l'affiler et la polire dans le module. Utilisez toujours l'aiguiser avec le logo Chef'sChoice® face à vous.

Les deux côtés du tranchant du couteau sont formés et aiguisés simultanément. Les abrasifs sont constitués de cristaux 100 % diamant sélectionnés et incorporés à des disques à aiguiser de précision uniques. Le modèle 4643 est toujours plus performant que les aiguisers manuels conventionnels qui utilisent des abrasifs moins efficaces et manquent de contrôle sur l'angle d'affûtage. Les diamants, les plus durs des matériaux connus, sont extrêmement résistants.

Les couteaux aiguisés par le ProntoPro® auront un “mordant” doux permettant de couper des

légumes, des fruits et de la viande sans aucun effort. Couper et trancher devient un plaisir. Fini la corvée du travail avec des couteaux émoussés prend fin. Cet aiguiser crée un tranchant à double biseau durable en forme d'arche, 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 peuvent également être aiguisés avec le ProntoPro® en utilisant uniquement le module 3 intitulé “Polissage & lames dentées” (voir la section ultérieure “Aiguiser les couteaux à dents”). Les diamants spéciaux de ce module créent des micro-lames au tranchant rasoir le long des dents dominantes, améliorant ainsi le mouvement de coupe, tout en réduisant 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 mal formées et émoussées qui peuvent gagner à être affûtées par le ProntoPro®. Il peut améliorer la condition initiale des dents émoussées. 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 LES LAMES ASIATIQUES, LE SANTOKU ET D'AUTRES TRANCHANTS À DOUBLE FACE DE 15° Module 1

Pour aiguiser, maintenez l'aiguiser sur la table avec votre main gauche. Insérez la lame du couteau dans la fente du module 1 marquée “Asiatique” (voir Figure 1). Maintenez le niveau du tranchant de la lame parallèle à la table, enfoncez la lame afin que le tranchant du couteau soit maintenu en contact étroit avec le V formé par les deux disques diamantés internes et faites glisser la lame d'avant en arrière avec un mouvement de scie. Pour un résultat optimal, centrez la lame latéralement dans la fente d'aiguisage du module 1 et évitez qu'elle frotte contre les parois de la fente. Appliquez une force vers le bas d'environ 2 kilos tandis que vous actionnez la lame. Écoutez attentivement les disques pour vous assurer qu'ils tournent bien lorsque vous actionnez la lame. L'affûtage ne sera pas aussi efficace si vous appuyez trop doucement pendant l'aiguisage.

Si votre couteau n'est pas trop émoussé avant l'affûtage, vous découvrirez que 10 passages doubles complets dans le module 1 (en appliquant la pression vers le bas recommandée) sont suffisants pour donner un tranchant affilé à la lame. Cependant, si le couteau est très émoussé au départ, vous découvrirez que 20 passages doubles complets ou plus seront nécessaires la première fois que vous reformez et aiguiser l'ancien tranchant. Après l'aiguisage dans le module 1, vérifiez le fil du tranchant en coupant une feuille de papier. Le couteau doit pouvoir couper aisément du papier imprimante en sentant seulement une légère rugosité lors du mouvement de coupe. Lorsqu'il est suffisamment aiguisé, passez au module 3 et aiguiser le couteau tel que décrit ci-dessous.

**2 kilos représentent à peu près le poids d'un annuaire de 5 cm d'épaisseur.*

N'aigusez aucun couteau à 15° dans le module 2.

MODULE 3 (AFFILAGE ET POLISSAGE) COUTEAUX À 15°

Si le couteau à 15° a été correctement affûté dans le module 1, seuls 2 à 5 passages doubles com-

(continued on other side)

(continued from other side)

plets dans le module 3 (voir figure 2) permettront de créer un second biseau léger et d’obtenir un fil très tranchant et efficace. On doit pouvoir couper du papier doucement et effectuer des coupes courbes ou droites facilement. Si ce n’est pas le cas, effectuez quelques passages supplémentaires.

Pour un résultat optimal, centrez la lame latéralement dans la fente et maintenez toute la longueur du fil de la lame en contact avec les deux disques à affûter internes pendant l’affilage et le polissage. Appliquez une pression vers le bas d’environ 1,5 kg sur la lame dans le module 3. Maintenez le niveau de la lame, effectuez des mouvements fluides et constants tandis que vous exercez la pression vers le bas recommandée et assurez-vous que les disques tournent. N’affilez pas excessivement dans le module 3.

RÉ-AFFILER LE TRANCHANT D’UN COUTEAU À 15 DEGRÉS

Suivez la procédure initiale d’aiguisage pour le module 1 telle que décrite ci-dessus pour les lames à 15°, en effectuant cinq (5) passages doubles dans le module 1 et en maintenant la pression vers le bas recommandée. Écoutez pour vous assurer que les deux disques à affûter tournent bien. Vérifiez le tranchant du fil, puis effectuez deux à trois (2-3) passages doubles dans le module 3.

COMMENT AIGUISER LES LAMES EURO/AMÉRICAINES ET AUTRES COUTEAUX À 20°

Pour les lames de type euro/américain à 20°, passez directement au module 2 (voir figure 3).

N'utilisez pas le module 1.

Maintenez l’aiguiseur sur la table avec votre main gauche. Insérez la lame du couteau dans la fente du module 2. Enfoncez-la afin que le tranchant du couteau soit maintenu en contact étroit avec le V formé par les deux disques diamantés internes et faites glisser la lame d’avant en arrière avec un mouvement de scie. 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 actionnez la lame. Écoutez attentivement les disques pour vous assurer qu’ils tournent bien lorsque vous actionnez la lame. L’affûtage ne sera pas aussi efficace si vous appuyez trop doucement pendant l’aiguisage.

Si votre couteau n’est pas trop émoussé avant l’affûtage, vous découvrirez que 10 passages doubles complets dans le module 2 (en appliquant la pression vers le bas recommandée) sont suffisants pour donner un tranchant affilé à la lame. Cependant, si le couteau est très émoussé au départ, vous découvrirez que 20 passages doubles complets ou plus seront nécessaires la première fois que vous reformez et aiguisez l’ancien tranchant. Avant de quitter le module 2, vérifiez le fil du tranchant en coupant une feuille de papier imprimante. On doit pouvoir la couper aisément en sentant seulement une légère rugosité lors du mouvement de coupe. Lorsque le couteau est suffisamment aiguisé, passez au module 3.

*2 kilos représentent à peu près le poids d'un annuaire de 5 cm d'épaisseur.

MODULE 3 (AFFILAGE ET POLISSAGE) COUTEAUX À 20°

Si le couteau à 20° est correctement affûté dans le module 2, seuls 2 ou 3 passages doubles complets dans le module 3 (voir figure 4) permettront de

terminer le second biseau et d’obtenir un fil très tranchant et efficace. Pour un résultat optimal, centrez la lame latéralement à l’intérieur de la fente et maintenez la longueur de la lame alignée à la ligne du centre de la fente tandis que vous affilez et polissez. Appliquez une force d’environ 1,5 kg vers le bas dans le module 3. Effectuez des mouvements fluides et constants tandis que vous exercez la pression vers le bas recommandée et assurez-vous que les disques tournent. Le tranchant obtenu doit pouvoir couper du papier doucement et effectuer des coupes courbes ou droites facilement.

RÉ-AFFILER LE TRANCHANT D’UN COUTEAU À 20 DEGRÉS

Suivez la procédure du module 3 décrite ci-dessus pour les couteaux à 20° et effectuez deux ou trois (2 ou 3) passages doubles tout en exerçant la pression vers le bas recommandée. Écoutez pour vous assurer que les deux disques à affûter tournent bien. Vérifiez le tranchant de la lame. Si ce processus ne permet pas d’obtenir le tranchant désiré, effectuez quatre (4) passages doubles supplémentaires dans le module 2 suivis de deux ou trois (2-3) passages dans le module 3.

Vous devriez généralement pouvoir ré-aiguiser plusieurs fois en utilisant uniquement le module 3. Remarque: Cette procédure de ré-affûtage des couteaux à 20° diffère légèrement de la procédure de ré-aiguisage recommandée pour les couteaux de type asiatique à 15° décrite ci-dessus.

AIGUISER LES COUTEAUX À DENTS

Les lames à dents peuvent être aiguisées dans le module 3 marqué “Polissage & lames dentées” (voir figure 5). Centrez la lame dans la fente du module 3 et effectuez cinq (5) passages doubles. Vérifiez le tranchant, et si nécessaire, effectuez 5 passages doubles complets supplémentaires. Examinez la lame.

Si la lame à affûter est très émoussée, effectuez d’abord deux passages doubles complets dans le module 2 puis cinq (5) passages complets dans le module 3. Par nature, les couteaux à dents ne paraîtront jamais aussi aiguisés ou ne couperont jamais aussi fluidement que des lames lisses. Attention: Ne faites pas trop de va-et-vient dans le module 2, cela ôterait rapidement du métal à la lame dentée.

LAMES ASIATIQUES SPÉCIFIQUES

Le ProntoPro® est conçu pour aiguiser les couteaux asiatiques à tranchant double face tels que le Santoku qui est traditionnellement aiguisé à 15°. Cependant, n’aiguisez aucun couteau asiatique à 15° dont le tranchant ne comporte qu’une seule face, tel que le couteau de type sashimi traditionnel qui sert souvent à préparer le sashimi. Le ProntoPro® 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 15XV et 1520 de Chef’sChoice sont conçus pour aiguiser tous les couteaux de type asiatique, notamment ceux dont le tranchant est à simple face.

COUTEAUX CÉRAMIQUE

Le ProntoPro® n’est pas recommandé pour les couteaux en céramique.

CISEAUX

N’essayez pas d’aiguiser des ciseaux avec le ProntoPro®. EdgeCraft fabrique bien des aiguiseurs de ciseaux électriques et manuels.

MARQUES DE COUTEAUX

Le ProntoPro® donnera un tranchant excellent à tous les couteaux métalliques de types euro/américain et asiatique quelle que soit leur marque, notamment Global, Henckels, Wusthof, Sabatier, Lamson, Chicago, Russell Harrington, Mundial, Chef’sChoice, Messermeister, Forschner, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun et bien d’autres.

VÉRIFIER LE TRANCHANT

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

Sinon, essayez de couper une tomate. Un couteau aiguisé 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 du ProntoPro® 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.
- Cet aiguiseur ne nécessite aucune huile ni autre lubrifiant.

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 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 au cours de 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 EDGECRAFT NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS. Certains états ne permettent pas de limitation de la durée des garanties implicites et certains états ne permettent pas les exclusions ou les limitations des dommages consécutifs ou 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.

CONCU ET ASSEMBLÉ AUX U.S.A.
Par les fabricants d’aiguiseurs de couteaux professionnels Diamond Hone® Chef’sChoice®, vendus partout dans le monde.

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road
Avondale, PA 19311 USA
(800)342-3255 (610)268-0500

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef’sChoice® EdgeCraft® et Diamond Hone® 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.
© 2012 EdgeCraft Corporation
G12
M6419A3
www.chefschoice.com

estructura arqueada garantiza un filo superior que se conservará durante más tiempo.

Los **cuchillos aserrados** también pueden afilarse con ProntoPro®; solo debe utilizar la etapa 3 marcada como “Pulido y aserrado”. (Consulte la sección Afilado de cuchillos aserrados). Los diamantes especiales que se utilizan en esa etapa generan “micro hojas” con filo extremo en todos los dientes principales, lo que potencia el corte y disminuye los efectos de aserrado y rasgadura típicos de las hojas dentadas. En general, incluso los cuchillos aserrados “recién salidos de fábrica” tienen dientes aserrados amellados que pueden mejorarse mediante el afilado con ProntoPro®. Puede restaurar los dientes aserrados amellados a un estado **mejor que nuevo**. 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 interdentales dado que, en general, no se utilizan para el corte.

ProntoPro® Modelo 4643

Para cuchillos de estilo europeo/ americano de 20° y asiático de 15°

El afilador Chef’sChoice® ProntoPro® Diamond Hone® (Modelo 4643) fabricado por EdgeCraft es un afilador manual de increíble rapidez que proporcionará un filo duradero y de gran eficacia a todos los cuchillos de cocina convencionales. Se lo ha diseñado para afilar hojas asiáticas de 15° de doble bisel y todos los populares cuchillos europeos o americanos de 20°. También puede utilizarse para afilar navajas de bolsillo, cuchillos aserrados y la mayoría de los cuchillos deportivos.

Es probable que esté al tanto de qué cuchillos tienen filos de 15° y qué cuchillos tienen los filos más antiguos de 20°. Hasta hace poco tiempo, casi todos los cuchillos vendidos en los América estaban fabricados en Alemania o en los Estados Unidos y tenían un filo universal de 20°. Alrededor del año 2000, se popularizaron los cuchillos de estilo asiático afilados a 15°. En los últimos años, algunas marcas europeas y estadounidenses introdujeron cuchillos con filos de 15°. Probablemente desee afilarlos según sus ángulos de fábrica original. Sin embargo, si lo desea, puede afilar sus cuchillos antiguos de 20° mediante el procedimiento de afilado aquí descrito para los cuchillos de 15°. La primera vez que afile un cuchillo de 20° a 15°, tardará más tiempo en afilarlo; no obstante, después de eso, el tiempo de afilado será el típico de los cuchillos de 15°.

No intente afilar cuchillos asiáticos (15°) de un solo bisel, tales como los cuchillos de sashimi. Consulte la sección titulada “Hojas asiáticas especializadas”.

DESCRIPCIÓN GENERAL

El novedoso diseño ProntoPro® de tres etapas, que utiliza abrasivos 100% de diamante, ofrece un proceso de afilado en dos pasos para brindarle a su cuchillo un filo más duradero parecido al de una hoja de afeitar. Si tiene un cuchillo de hoja asiática de 15°, debe afilarlo primero en la etapa asiática, (etapa 1) y, a continuación, debe realizar un proceso de microamolado y pulido en la etapa 3, “Pulido y aserrado”, para dejarlo con la calidad de una hoja de afeitar. Para afilar hojas de estilo europeo y americano de 20°, primero debe afilarlo en la etapa 2 “Europeo/americano” y, a continuación, realizar un proceso de amolado y micropulido en la etapa 3, “Pulido y aserrado”. Siempre utilice el afilador con el logotipo de Chef’sChoice® mirando hacia usted.

Ambos lados de la hoja del cuchillo **to man forma** y se **afilan** a la vez. Los abrasivos se componen de cristales de diamante puro seleccionados incrustados en exclusivos discos de afilado de precisión. El modelo 4643, por lo tanto, supera a los afiladores manuales 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, tiene una muy larga duración.

Los cuchillos afilados con ProntoPro® realizarán un “corte” suave que ayuda a realizar cortes de verduras, frutas y carnes sin esfuerzo. Se logra un corte y un rebanado fluidos y elimina el agobio de trabajar con cuchillos sin filo. 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 aserrados** también pueden afilarse con ProntoPro®; solo debe utilizar la etapa 3 marcada como “Pulido y aserrado”. (Consulte la sección Afilado de cuchillos aserrados). Los diamantes especiales que se utilizan en esa etapa generan “micro hojas” con filo extremo en todos los dientes principales, lo que potencia el corte y disminuye los efectos de aserrado y rasgadura típicos de las hojas dentadas. En general, incluso los cuchillos aserrados “recién salidos de fábrica” tienen dientes aserrados amellados que pueden mejorarse mediante el afilado con ProntoPro®. Puede restaurar los dientes aserrados amellados a un estado **mejor que nuevo**. 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 interdentales dado que, en general, no se utilizan para el corte.

CÓMO AFILAR HOJAS ASIÁTICAS, SANTOKU Y OTRAS HOJAS DE FACETADO DOBLE DE 15°

Etap a 1
Para afilar, sostenga el afilador sobre la mesa con su mano izquierda. Inserte la hoja del cuchillo en la ranura de la etapa 1 marcada como asiática (ver Figura 1). Manténgala hoja del cuchillo al nivel de la mesa, ejerza presión para poner la hoja del cuchillo en contacto constante y firme con la “V” ubicada entre los dos discos internos recubiertos de diamantes y deslice la hoja hacia atrás y hacia adelante en un movimiento similar al de una sierra. Para obtener resultados óptimos, centre la hoja (izquierda a derecha) en la ranura del afilador de la etapa 1 y evite frotar la cara de la hoja contra las paredes de la ranura. Cuando mueva la hoja, ejerza una presión aproximada de 2 kg. Escuche con atención los discos para asegurarse de que ambos estén girando cuando mueva la hoja. El afilado no será tan eficaz si ejerce poca presión al afilar.

Si antes de realizar el afilado nota que el cuchillo no está demasiado romo, quizá le resulten suficientes unos 10 pares de pasadas hacia atrás y hacia adelante en la etapa 1 (con la presión recomendada) para obtener un buen filo de la hoja. Sin embargo, si el cuchillo está muy romo, quizá necesite 20 pares de pasadas hacia atrás y hacia adelante o más la primera vez para formar de nuevo y afilar el filo viejo. Después de realizar el afilado en la etapa 1, corte un trozo de papel para verificar cuán afilado está. El cuchillo debería poder cortar papel de calidad de copia con rapidez con una leve rugosidad en la acción de corte. Cuando esté lo suficientemente afilado, someta el cuchillo a la etapa 3 tal como se describe a continuación.

**2 kilos es aproximadamente el peso de una guía telefónica de 5 cm de alto.*

No afile cuchillos con filo de 15° en la etapa 2.

(izquierda y derecha) dentro de la ranura y mantenga toda la longitud del filo de la hoja en contacto con los discos de afilado internos a medida que realiza el amolado y el pulido. En la etapa 3, ejerza una presión de alrededor de 2 kilos sobre la hoja. Mantenga el nivel de la hoja, realice pasadas uniformes y suaves, mantenga la presión recomendada y asegúrese de que los discos estén en movimiento. No realice un amolado excesivo en la etapa 3.

REAFILADO DE LA HOJA DE CUCHILLOS DE 15°

Siga el procedimiento de afilado inicial de la etapa 1 según la descripción precedente para los cuchillos de 15°. Haga cinco (5) pares de pasadas hacia atrás y hacia adelante en la etapa 1 mientras mantiene la presión recomendada. Escuche para confirmar el giro de los dos discos de afilado. Pruebe la capacidad de corte del filo y, a continuación, continúe con dos a tres (2-3) pares de pasadas en la etapa 3.

PARA AFILAR CUCHILLOS EUROPEOS/AMERICANOS Y OTROS CUCHILLOS DE 20°

Para las hojas europeas/americanas de 20°, comience por la etapa 2 (ver figura 3).

No ejecute la etapa 1.

Sostenga el afilador sobre la mesa con su mano izquierda. Inserte la hoja del cuchillo en la ranura de la etapa 2. Ejerza presión para poner la hoja del cuchillo en contacto constante y firme con la “V” ubicada entre los dos discos internos recubiertos de diamantes y deslice la hoja hacia atrás y hacia adelante en un movimiento similar a una sierra. Para obtener resultados óptimos, centre la hoja (izquierda a derecha) en la ranura y evite frotar la cara de la hoja contra las paredes de la ranura. Cuando mueva la hoja, ejerza una presión aproximada de 2 kg. Escuche con atención los discos para asegurarse de que ambos estén girando cuando mueva la hoja. El afilado no será tan eficaz si ejerce poca presión al afilar.

Si antes de realizar el afilado nota que el cuchillo no está demasiado romo, quizá le resulten suficientes unos 10 pares de pasadas hacia atrás y hacia adelante en la etapa 1 (con la presión recomendada) para obtener un buen filo de la hoja. Sin embargo, si el cuchillo está muy romo, quizá necesite 20 pares de pasadas hacia atrás y hacia adelante o más la primera vez para formar de nuevo y afilar el filo viejo. Antes de finalizar la etapa 2, verifique que la hoja esté bien afilada. Para ello, corte un pedazo de papel de calidad de copia. Debería cortar papel con facilidad con una leve rugosidad en la acción de corte. Cuando tenga el filo suficiente, siga con la etapa 3.

**2 kilos es aproximadamente el peso de una guía telefónica de 5 cm de alto.*

ETAPA 3 (AMOLADO Y PULIDO) DE CUCHILLOS DE 20°

Si ha afilado como corresponde el cuchillo de 20° en la etapa 2, solo realice de 2 ó 3 pares de pasadas hacia atrás y adelante en la etapa 3 (ver figura 4) para completar un segundo bisel pequeño y obtener un filo muy cortante y eficaz. Para obtener resultados óptimos, centre la hoja (izquierda y derecha) dentro de la ranura y mantenga toda la longitud del filo de la hoja alineada con la línea central de la ranura a medida que realiza el amolado y el pulido. Ejerza alrededor 2 kilos de presión hacia abajo en la etapa 3. Realice pasadas uniformes y suaves, mantenga

la presión recomendada y asegúrese de que los discos estén en movimiento. La hoja afilada debería poder cortar papel sin problemas y realizar cortes derechos o curvos con facilidad.

REAFILADO DE HOJAS DE CUCHILLOS DE 20°

Siga el procedimiento para la etapa 3 descripto arriba para los cuchillos de 20° y realice dos o tres (2-3) pares de pasadas mientras mantiene la presión recomendada. Escuche para confirmar el giro de los dos discos de afilado. Pruebe si la hoja está afilada. Si este proceso no proporciona el filo deseado, realice otros cuatro (4) pares de pasadas hacia atrás y adelante en la etapa 2 seguidos de dos o tres (2-3) pares en la etapa 3.

En general, debe poder reafilar el cuchillo varias veces *solo* en la etapa 3. ***Nota: el procedimiento para realizar el reafilado de cuchillos de 20° es levemente diferente al procedimiento de reafilado recomendado para los cuchillos de 15° de tipo asiático descripto arriba.***

AFILADO DE HOJAS ASERRADAS

Las hojas aserradas pueden afilarse en la etapa 3 denominada “Pulido y aserrado” (ver la Figura 5). Centre la hoja en la ranura de la etapa 3 y realice cinco (5) pares de pasadas hacia adelante y hacia atrás. Pruebe el filo y, si es necesario, realice cinco pares de pasadas completas más. Examine la hoja.

Si la hoja que debe afilar está amellada, primero realice dos pares de pasadas completas (hacia atrás y hace adelante) en la etapa 2 y, a continuación, realice cinco (5) pares de pasadas en la etapa 3. Debido a su naturaleza, el cuchillo aserrado nunca parecerá tan afilado ni cortará tan suavemente como una hoja de filo liso. Precaución: no realice muchas pasadas en la etapa 2 ya que podrá quitar metal con rapidez de la hoja aserrada.

HOJAS ASIÁTICAS ESPECIALIZADAS

El modelo ProntoPro® ha sido diseñado para afilar hojas asiáticas de doble bisel tales como la hoja Santoku que suele afilarse a 15°. Sin embargo, no afile ningún cuchillo asiático de 15° de un solo lado y de un solo bisel, por ejemplo, la tradicional hoja estilo sashimi que por lo general se utiliza para la preparación de sashimi ultra delgado. El modelo ProntoPro® afila de manera simultánea ambos lados del filo de corte, mientras que los cuchillos sashimi han sido diseñados para ser afilados solo de un lado de la hoja. Chef’sChoice ofrece los modelos 15XV y 1520 de afiladores eléctricos diseñados para afilar todo tipo de cuchillos de estilo asiático, incluso los cuchillos de un solo lado.

CUCHILLOS DE CERÁMICA

No se recomienda utilizar el afilador ProntoPro® con cuchillos de cerámica.

TIJERAS

No intente utilizar el ProntoPro® para afilar tijeras. EdgeCraft fabrica afiladores de tijeras manuales y eléctricos.

MARCAS DE CUCHILLOS

El afilador ProntoPro® brindará un filo excelente a todos los cuchillos europeos y americanos convencionales de metal y a los cuchillos asiático, incluidos los Global, Henckels, Wusthof, Sabatier, Lamson, Chicago, Russell Harrington, Mundial, Chef’sChoice, Messermeister, Forschner, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun y muchos, muchos más.

PRUEBA DE FILO

Para probar la capacidad de corte y el filo de su cuchillo, sostenga una hoja de papel de posición vertical por su borde superior y, con cuidado, córtela a poca distancia (pero segura) de sus dedos. Deberá cortar con suavidad un filo definido (con una hoja de filo liso) sin arrancar el papel.

También puede cortar un tomate a modo de prueba. El cuchillo afilado debería penetrar la piel del tomate y atravesarla en el primer intento sin tener que aplicar demasiada fuerza sobre el cuchillo.

MANTENIMIENTO:

- Podrá limpiar la parte externa de ProntoPro® con un paño suave y húmedo.
- Períodicamente, sacuda y deseche el polvo de metal proveniente del afilado. Para ello, dé vuelta el afilador y golpéelo suavemente sobre un periódico, una toalla de papel u otra hoja de papel.
- No es necesario utilizar aceite ni otros líquidos lubricantes 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 periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original (“Periodo 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 del Periodo de garantía. Esta garantía no se aplica para uso comercial o para ninguna otra utilización indebida del producto. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS DEAPTITUD PARA LA VENTA Y ADECUACIÓN A UN FIN ESPECÍFICO, SE LIMITAN AL PERÍODO DE GARANTÍA. EDGECAFT CORPORATION NO SE HACE RESPONSABLE POR NINGÚN TIPO 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 o la limitación de daños indirectos o emergentes. En consecuencia, es posible que las limitaciones o exclusiones enumeradas arriba 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.

MONTADO EN LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.
De los fabricantes de los afiladores profesionales de cuchillos Chef’sChoice® Diamond Hone® de venta mundial.

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road
Avondale, PA 19311 USA
(800)342-3255 (610)268-0500

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef’sChoice® EdgeCraft® y Diamond Hone® son marcas registradas de EdgeCraft Corporation. Este producto puede estar cubierto por una o más patentes aprobadas o pendientes de aprobación de EdgeCraft, como se indica en el producto.
© 2012 EdgeCraft Corporation
G12
M6419A3
www.chefschoice.com