

Chef'sChoice®

Manual Diamond Hone®
Knife Sharpener
2 stage **445**

INSTRUCTIONS



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

Before you begin...

The Chef'sChoice® Manual Diamond Hone® sharpener is “ambidextrous” - extremely easy to use whether you are a right- or left-handed person. Stages 1 and 2 are marked on both sides of the sharpener for your convenience. Place the sharpener on a level surface about waist high. If right-handed, hold the handle with your left hand making certain that your left index finger and thumb remain safely behind the partitioning wall where the handle attaches to the sharpening stages. (If left-handed, see **Suggestions**)

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

Make certain the blade is clean, then proceed as follows:

1. Sharpening - Stage 1

Holding the knife in the right hand, place blade in the first slot (above number 1). Center the blade left to right in the slot. While keeping the blade well seated in the slot and continuously centered in the slot,

move the blade back and forth smoothly along its entire length, through Stage 1. It is unnecessary to lift the blade after every stroke. Apply **light downward pressure** on the blade and continue the back and forth action until the blade is sharp. Stage 1 creates a first bevel along the edge. Unless the knife is very dull, it will take less than 25 full back-and-forth strokes to sharpen in Stage 1. Do not proceed to Stage 2 until the edge is very sharp. It should, for example, be sharp enough to cut paper well*.

2. Honing - Stage 2

To hone the sharpened edge to razor sharpness, move the blade to the slot of Stage 2. This hones by creating a second “micro-bevel” along the edge. Maintaining the blade centered in the slot, move the blade back and forth through this slot. Apply little to **no downward pressure** on the blade. If the blade is sharpened adequately in Stage 1, only a few, (less than 10), strokes will be necessary in Stage 2.

Suggestions

- If left handed, turn the sharpener around, hold the handle with your right hand and the knife with your left, and follow sharpening and honing instructions above.
- Extremely dull knives can be sharpened in Stage 1, but many strokes may be necessary. Stop periodically and check the blade for sharpness by carefully cutting paper. Then hone the knife in Stage 2.
- Avoid excessive downward pressure on blade.

Resharpener

Knives can be resharpened by following the procedure described above, but, generally, fewer strokes will be required than for the initial sharpening.

Maintenance

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

EdgeCraft also offers a wide range of popularly priced powered Chef'sChoice® Professional Sharpener for those who have many knives or a wide variety of knives, and for those who wish to sharpen faster and with less effort to obtain the ultimate in edge sharpness and durability.

Chef'sChoice® powered Professional Sharpener will safely sharpen either conventionally edged or serrated blades. The pre-sharpening, sharpening and honing angles are totally compatible for all models of the Chef'sChoice® knife sharpeners.

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

Limited Warranty

Used with normal care for family or household purposes only, this EdgeCraft product is guaranteed against defective material and workmanship for a period 1 year from the date of purchase (“Warranty Period”). We will repair or replace at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid, with dated proof of purchase, within the Warranty Period. This Limited Warranty does not cover replacement of abrasive pads necessitated by use of the product or product damage resulting from misuse. ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD. EDGE-CRAFT CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts and some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO NORMAL HOUSEHOLD USE OF THIS SHARPENER AND IS VOID FOR INDUSTRIAL OR COMMERCIAL USE.

EdgeCraft Corporation

825 Southwood Road, Avondale, PA 19311-9765
(800) 342-3255 (610) 268-0500

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.

Ручная точилка Chef'sChoice® для ножей с алмазным абразивом Diamond Hone® 445 и двумя устройствами заточки

ИНСТРУКЦИИ



Поздравляем! Вы выбрали инновационную ручную точилку Chef'sChoice® с алмазным абразивом Diamond Hone®, при работе с которой ваши ножи будут исключительно острыми в течение долгого времени, по сравнению с традиционными устройствами заточки.

Перед началом работы...

Данная ручная точилка Chef'sChoice® Diamond Hone® очень удобна в использовании, так как подходит как для правши, так и для левши. Для вашего удобства Устройства 1 и 2 помечены на обеих сторонах точилки. Установите точилку на ровную поверхность на высоте талии. Если вы правша, держите точилку левой рукой. Убедитесь, что ваши пальцы находятся в безопасности, за разделительной стенкой в месте, где рукоятка ножа присоединена к точильным Устройствам. (Если вы левша, см. Рекомендации)

Внимание: Всегда держите пальцы на расстоянии от кромки лезвия.

Убедитесь, что лезвия чистые, затем приступайте к заточке:

1. Заточка - Устройство 1

Держите нож в правой руке и поместите его в паз Устройства 1. Убедитесь, что лезвие надежно установлено и находится точно по середине паза. Двигайте лезвие вперед-назад по всей его длине через паз Устройства 1. Нет

необходимости приподнимать лезвие после каждого прохода через паз. Оказывайте лишь незначительное давление на лезвие и продолжайте проводить лезвие через паз, пока оно не станет острым. В Устройстве 1 создается первичная кромка вдоль всего лезвия. Если лезвие не совсем тупое, понадобится совершить не более 25 полных проходов вперед-назад для заточки в Устройстве 1. Не переходите к заточке в Устройстве 2 до тех пор, пока лезвие не станет достаточно острым, чтобы легко разрезать, к примеру, лист бумаги*.

2. Доводка - Устройство 2

Чтобы после первоначальной заточки довести лезвие до остроты бритвы, переместите лезвие в паз Устройства 2. Доводка заключается в создании второй микро-границы вдоль всего лезвия. Убедитесь, что лезвие находится в центре паза и двигайте лезвие вперед-назад через паз вдоль всей его длины. Оказывайте лишь незначительное давление на лезвие. Если лезвие было достаточно заточено в Устройстве 1, понадобится лишь несколько (не более 10) проходов в Устройстве 2.

Рекомендации

- Если вы левша, переверните точилку другой стороной, держите рукоятку правой рукой, а нож левой. Для заточки следуйте инструкциям выше.
- Если лезвие слишком тупое, заточите его в Устройстве 1. Возможно, понадобится совершить большее количество проходов лезвием через паз. Периодически проверяйте лезвие на остроту, разрезая лист бумаги. Затем переходите к заточке в Устройстве 2.
- Избегайте излишнего давления на лезвие.

Повторная заточка

Ножи можно заточить повторно, следуя инструкции выше. Как правило, для повторной заточки

достаточно сделать меньшее количество проходов лезвием через паз, чем для первоначальной заточки.

Обслуживание

- Протирайте корпус точилки влажной мягкой тканью.
- При работе с точилкой не используйте масла или другие смазывающие жидкости.
- Не подходит для заточки ножиц

EdgeCraft также предлагает большое разнообразие профессиональных электрических точилок Chef'sChoice®, для тех, кому необходимо заточить много ножей или ножи разного типа, а также если необходимо быстро заточить ножи без усилия для достижения идеальной и долговечной режущей кромки.

Профессиональные электрические точилки Chef'sChoice® безопасно заточат как традиционные ножи с гладким лезвием, так и зубчатые ножи. Устройства предварительной заточки, полировки и доводки на всех моделях точилок Chef'sChoice® имеют совместимые углы заточки.

* Чтобы проверить лезвие на остроту, держите лист бумаги за край и осторожно разрежьте его на небольшом, но безопасном расстоянии от пальцев. Острое лезвие легко разрежет бумагу, и не будет рвать ее.

Ограниченная гарантия:

При нормальном обслуживании это изделие EdgeCraft подлжет гарантии от дефектов материалов или изготовления в течение одного года с даты покупки ("Гарантийный период"). В течение гарантийного периода мы бесплатно заменим или починим (по нашему усмотрению) любое изделие или деталь с некачественным материалом или изготовлением, присланное нам по почте с документом, подтверждающим дату продажи. Эта гарантия не распространяется на изделия, используемые в коммерческих целях или неправильно эксплуатируемые. КОРПОРАЦИЯ EDGE-CRAFT НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЛЮБЫЕ НЕСЧАСТНЫЕ СЛУЧАИ И УБЫТКИ, ВОЗНИКШИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311-9765
(800) 342-3255 (610) 268-0500

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Этот продукт может быть защищен одним или более EdgeCraft патентами и / или патентами, как указано на изделии.