

# Chef'sChoice®

## Diamond Hone® MultiEdge™ Knife Sharpener 2 stage 460



### INSTRUCTIONS

For Use on Both Straight Edge  
and Serrated Knives

The professional Chef'sChoice® Diamond Hone® MultiEdge™ Sharpener Model 460, features customized mixtures of 100% diamond abrasives specially designed to sharpen both straight-edge and serrated knives. This multipurpose manual sharpener meets the needs of professionals, chefs and serious cooks alike.

The Chef'sChoice Model 460 is a two-stage sharpener designed to ensure consistent angle control - stroke after stroke - as the knife is presented to the diamond sharpening elements. Both sides of the edge are simultaneously shaped and sharpened. This construction ensures that the edges are well formed and very sharp every time.

The abrasives consist of selected 100% single-diamond crystals embedded on unique interdigitating steel support plates. The Model 460 consistently outperforms conventional sharpeners that use less efficient abrasives and lack any control of the sharpening angle. Diamonds, the hardest known material, are extremely durable.

Straight-edge knives sharpened on the Model 460 will be "shaving sharp" with a "bite" that helps them cut effortlessly through tomatoes, other vegetables and fruits. It makes cutting and slicing a pleasure and removes the drudgery of working with dull knives. Straight-edge knives are sharpened first with diamonds in Stage 1 and then at a different angle with still finer diamond mixtures in Stage 2. This creates a double-beveled longer-lasting arch-shaped edge that is much stronger than conventional "v-shaped" or hollow ground edges. This unique arch structure ensures a sharper edge that will stay sharp longer.

Serrated knives sharpen quickly in Model 460 using only the second sharpening stage. The special diamonds in that stage create razor-sharp "micro-blades" along the dominant 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 and shaping in the Model 460. Serrated knives become dull because their teeth bend and distort during use. The Model 460 restores dull teeth to better-than-new condition. The cutting effectiveness of the serrations depends almost entirely on the sharpness of the points (edges) of the teeth. It is not necessary to sharpen the sides and bottoms of the scallops between the teeth, since in general, they are not doing the cutting. The Chef'sChoice® Model 460 sharpener is designed to sharpen teeth at the edge or point so that the prominent teeth become razor-sharp "micro-blades."

Serrated knives sharpened with the Chef'sChoice® Model 460 glide smoothly through food and cut cleanly with less effort. There is less tearing or mutilating of all types of food including meat, poultry, vegetables and bread. The face of a cut vegetable or fruit is smoother and more appetizing. The sharpened serrated knife is easier to control allowing you to make thinner slices and to manipulate the blade easily for garnishing.

The "micro-blades" created by the Model 460 along the prominent teeth of serrated knives are unique in that they give the knife some of the qualities of a straight-edge blade while retaining the sawing action of a serrated edge. This combination creates the ultimate serrated edge.

#### BEFORE YOU BEGIN...

The Chef'sChoice® Diamond Hone® MultiEdge™ sharpener Model 460 is "ambidextrous"-extremely easy to use whether you are right- or left-handed. Stages 1 and 2 are marked on both sides of the sharpener for your convenience.

Place the sharpener on a level surface about waist high. If right-handed, hold the handle with your left hand making certain that your left index finger and thumb remain safely behind the partitioning wall where the handle attaches to the sharpening stages. (If left-handed, see Suggestions.)

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

#### GENERAL SHARPENING INSTRUCTIONS

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

Holding the knife in the right hand, place the blade into the "v-shaped" slot and center the blade left to right in the slot. While continuing to keep the blade centered in the slot, move the blade smoothly back and forth in the slot along the entire blade length. It is not necessary to lift the blade after each stroke. Apply little or no downward pressure on the blade. The light sound you hear as the

blade moves across the 100% diamond abrasives tells you the diamonds are doing the work for you! Continue this back-and-forth motion until the blade is sharp.

The Chef'sChoice® Diamond Hone® manual sharpener has been designed with the optimal diamond abrasive mixture to sharpen your knives safely while producing an extremely sharp edge. Coarser grits would cause excessive wear and tear of the serrations. The fine diamond grits used in the Model 460 help extend the life of your knives. The first time you sharpen a knife may take a little longer, but sharpening will be fast and safe.

#### INSTRUCTIONS FOR USE STRAIGHT-EDGE BLADES

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

Generally 25 back-and-forth strokes in Stage 1 is sufficient to develop a sharp edge. Center the blade in the slot as you move the knife back-and-forth. Maintain contact with the abrasive but applying light downward pressure on the knife while sharpening.

If the knife is very dull it may take more back-and-forth strokes, perhaps up to 50 or so through Stage 1 to develop a sharp edge. Do not proceed to Stage 2 until the edge is very sharp. It should, for example, be sharp enough to cut easily through the skin of a tomato.

Now, make 10 to 20 back-and-forth strokes in Stage 2 to hone the edge to shaving sharpness. Apply only light downward pressure on the blade. Too much pressure can reduce the ultimate edge sharpness. Test sharpness by cutting a tomato, or by cutting paper\*.

#### SERRATED KNIVES

Serrated blades should be sharpened in Stage 2.

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

If the blade needs further sharpening, continue back-and-forth strokes in Stage 2 until the desired sharpness achieved. Sharpening in Stage 1 can remove excess metal and shorten the life of the serrated blade, consequently use that stage only if the teeth are extremely dull or bent.

*\* 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.*

#### RESHARPENING

Knives, straight edge and serrated, can be resharpened using the corresponding procedures described above. However, resharpening will be much faster and, in general, require only about 25 full back-and-forth strokes. You will be able to resharpen your serrated knives many times before the serrations become noticeably worn. Although the diamond abrasives used in the Chef'sChoice® Diamond Hone® Manual 460 are very fine, in time, serrations will be reduced in size. However, a serrated knife that may have become useless because it was too dull will be revitalized by the Chef'sChoice® Diamond Hone® Manual sharpener.

#### SUGGESTIONS

- If left-handed, turn the sharpener around, hold the handle with your right hand and the knife with your left, and follow sharpening and honing instructions above.
- Straight edge knives that are extremely dull may require many strokes in Stage 1. Stop periodically and check the blade for sharpness by carefully cutting paper. Then hone the knife in Stage 2.

#### ELECTRIC KNIVES

It is possible to sharpen the serrated blades of electric knives that have become dull. First disassemble the two blades used in most electric knives and sharpen individually as described above.

#### MAINTENANCE

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

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

A selection of Chef'sChoice® Professional Sharpeners is available to safely sharpen either straight edge or serrated blades. The resharpening, sharpening and honing angles of all Chef'sChoice® manual and electric knife sharpeners are completely compatible.

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

**ASSEMBLED IN THE USA!**  
by the makers of the acclaimed Chef'sChoice®  
Diamond Hone® Knife Sharpeners, sold worldwide.  
EdgeCraft Corporation  
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 USA  
(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.

© EdgeCraft Corporation 2013  
www.chefschoice.com

M461960

# Chef'sChoice®

## 2x-ступенчатая точилка для ножей с алмазным абразивом Chef'sChoice® Diamond Hone® MultiEdge™ Модели 460



### РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПОДХОДИТ ДЛЯ ЗАТОЧКИ НОЖЕЙ КАК С ГЛАДКИМИ, ТАК И С ЗУБЧАТЫМИ ЛЕЗВИЯМИ

Профессиональная точилка для ножей с алмазным абразивом Chef'sChoice® Diamond Hone® MultiEdge™ Модели 460, оборудована специальным смешанным алмазным абразивом, разработанным специально для заточки ножей, как с гладким лезвием, так и с зубчатым. Эта многофункциональная механическая точилка предназначена как для профессиональных поваров, так и для людей серьезно увлекающихся кулинарией.

Точилка Chef'sChoice Модели 460 оснащена двумя Устройствами заточки, сконструированными таким образом, что во время работы лезвие ножа касается абразивных дисков под точным углом, задаваемым направляющими. Точилка одновременно **затачивает и придает правильную форму** обеим сторонам лезвия. Такая конструкция обеспечивает создание формы ножа и долговечную режущую кромку.

Абразивная смесь состоит из **отобранных** алмазов, нанесенных на стальные пластины. Точилка Модели 460 заметно превосходит традиционные инструменты, где используются не столь эффективные абразивы, и угол заточки не регулируется настолько тщательно. Алмаз является самым твердым и долговечным из известных материалов.

Ножи с гладким лезвием, заточенные с помощью точилки Модели 460, будут без труда разрезать помидоры и другие овощи и фрукты. Работа на кухне превратится в удовольствие. Вам больше не придется иметь дело с тупыми ножами. Нож с прямым лезвием сначала затачивается в Устройстве 1, оснащенном алмазным абразивом, а затем в Устройстве 2 абразивом тонкой заточки под другим углом. В результате чего создается невероятно острое и долговечное двугранное арочное лезвие, превосходящее любые традиционно заточенные ножи с V-образным и вогнутым лезвием. Благодаря уникальной арочной структуре лезвие остается острым гораздо дольше.

Для заточки зубчатых ножей в Модели 460 пользуйтесь только Устройством 2. Специальный алмазный абразив, примененный в этом Устройстве,

создаёт «микро-лезвия» на остриях основных зубцов, улучшая эффективность разрезания и уменьшая эффект разрывания материала, типичный для ножей-пилкок. Зачастую даже новые зубчатые ножи произведены не очень качественно и имеют тупые зубцы, поэтому заточка в точилке Модели 460 заметно улучшит их эффективность. Зубчатые ножи затупляются вследствие того, что зубцы деформируются при использовании. Точилка Модели 460 восстанавливает структуру зубчатых ножей, которая после заточки будет превосходить заводскую. Эффективность резы зубчатого ножа целиком зависит от остроты зубцов. Не обязательно затачивать края выемок между зубцами, поскольку эти части не участвуют в процессе резы. Точилка Chef'sChoice® Модели 460 затачивает зубцы ножа-пилки, таким образом, что их крошки превращаются в маленькие лезвия.

Зубчатые ножи, заточенные с помощью точилки Chef'sChoice® Модели 460, мягко прорезают пищу, делая ровный разрез при минимальном усилии, не разрывая и не нарушая структуру продукта. Можно резать любые типы пищевых продуктов – мясо, птицу, овощи и хлеб. Овощи и фрукты, нарезанные таким ножом, будут выглядеть более эстетично и аппетитно. Заточенный зубчатый нож лучше управляется, тоньше нарезает и пригоден для декорирования блюд.

Структура «микро-лезвий», образующая точилкой Модели 460 на основных зубцах, уникальна в том смысле, что обладает некоторыми качествами ножа с гладким лезвием, сохраняя при этом характер резы, присущий ножу-пилке. Эта комбинация свойств уникальна.

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С ТОЧИЛКОЙ...

Точилка Chef'sChoice® Diamond Hone® MultiEdge™ Модели 460 подходит как для правой, так и для левой. Для удобства Устройства 1 и 2 обозначены с обеих сторон точилки.

Установите точилку на ровную поверхность на уровне талии. Если вы правша, держите рукоятку левой рукой и убедитесь, что указательный и большой пальцы левой руки находятся в безопасности за разделительной стенкой, в том месте, где рукоятка соединяется с точильным устройством. (Если вы левша, смотрите раздел Рекомендации.)

*Внимание: Следите, чтобы ваши пальцы всегда находились на безопасном расстоянии от лезвия ножа.*

### ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАТОЧКЕ

Убедитесь, что лезвие ножа абсолютно чистое, и на нем нет остатков пищевых продуктов и жира. Только после этого переходите к процессу заточки:

Держа нож в правой руке, установите лезвие в V-образную выемку паза ровно по центру. Сохраняя такое положение в процессе работы, равномерно совершайте проходы лезвием вперед-назад по всей его длине. Не обязательно приподнимать лезвие после каждого прохода. Не оказывайте избыточного давления на лезвие, оно должно быть минимальным. Во время заточки вы услышите характерный звук, это будет говорить о том, что лезвие находится в контакте с абразивными элементами. Продолжайте совершать движения вперед-назад, пока лезвие не станет острым.

Ручная точилка с алмазным абразивом Chef'sChoice® Diamond Hone® оснащена оптимальной смесью алмазного абразива, не приводящей к быстрому износу ножей при заточке. Более грубая структура абразива может привести к стиранию зубцов. Алмазные абразивы тонкой заточки, используемые в Модели 460, помогут продлить жизнь ваших ножей. Первичная заточка может занять несколько больше время, по сравнению с повторной заточкой.

### ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАТОЧКЕ ГЛАДКИХ ЛЕЗВИЙ

**(Сначала произведите заточку в Устройстве 1, а затем в Устройстве 2)**

Как правило, 25 проходов вперед-назад в Устройстве 1 достаточно для создания острой режущей кромки. Во время движений ножом вперед-назад, установите лезвие ровно в центр паза. Следите, чтобы во время всего процесса заточки, лезвие находилось в контакте с абразивными элементами. При этом оказывайте лишь легкое давление на нож.

Если нож очень тупой, потребуются совершить больше проходов вперед-назад в Устройстве 1, возможно около 50, для создания острой режущей кромки. Не переходите к заточке в Устройстве 2, пока лезвие не станет очень острым. Лезвие должно быть достаточно острым, чтобы без труда прорезать, к примеру, кожу помидора.

Затем совершите от 10 до 20 проходов вперед-назад в Устройстве 2, чтобы довести кромку лезвия до остроты бритвы. Оказывайте лишь легкое давление на лезвие. Слишком сильное давление снижает остроту лезвия. Проверьте лезвие на остроту, разрезав помидор или лист бумаги\*.

### ЗУБЧАТЫЕ ЛЕЗВИЯ

Зубчатые лезвия затачиваются в Устройстве 2. Как правило, в Устройстве 2 достаточно совершить 25 проходов вперед-назад. Во время заточки сохраняйте центральное положение лезвия внутри паза, оказывая

лишь легкое давление на лезвие. Проверьте лезвие на остроту, разрезав помидор, другой овощ или фрукт. Обратите внимание, насколько равномерно режет заточенное лезвие. (Способ проверки ножа на остроту путем разрезания листа бумаги не подходит для зубчатых ножей.)

Если лезвие заточено недостаточно, продолжайте совершать проходы вперед-назад в Устройстве 2, пока лезвие не станет достаточно острым. В результате заточки в Устройстве 1, с лезвия снимается слишком много металлической стружки, что может сократить жизнь зубчатого лезвия, поэтому используйте Устройство 1, только если зубчатое лезвие сильно затупилось или его структура нарушена.

*\* Во время заточки периодически проверяйте лезвие на остроту. Возьмите лист бумаги за кончик на небольшом, но безопасном расстоянии от пальцев и осторожно разрежьте его. Острое лезвие будет разрезать бумагу равномерно, не разрывая ее.*

### ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА

Ножи как с гладким, так и с зубчатым лезвием, можно повторно заточить, следуя соответствующим процедурам, описанным выше. Однако, повторная заточка займет намного меньше времени и вам понадобится совершить в общей сложности около 25 полных проходов вперед-назад. Вы сможете повторно затачивать ножи много раз, пока зубчатая структура заметно не износится. Несмотря на то, что ручная точилка Chef'sChoice® Diamond Hone® Модели 460 оснащена абразивными элементами тонкой заточки, через какое-то время зубцы неизбежно уменьшатся в размере.

Тем не менее, если зубчатый нож стал казаться, на первый взгляд, слишком тупым и бесполезным, его все равно можно обновить с помощью ручной точилки Chef'sChoice® Diamond Hone®.

### РЕКОМЕНДАЦИИ

- Если вы левша, переверните точилку другой стороной, держите рукоятку в правой руке, а нож в левой, и следуйте инструкциям выше.
- Если нож с гладким лезвием очень тупой, возможно потребуется совершить больше проходов в Устройстве 1. Время от времени проверяйте лезвие на остроту, разрезая бумагу. Затем перейдите к заточке ножа в Устройстве 2.

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ НОЖИ

Точилку можно использовать для заточки электрических ножей с зубчатым лезвием, если они затупились. Сначала отсоедините лезвие одно от другого (как правило, большинство электрических

ножей оснащено такими лезвиями), затачивайте их по очереди, следуя инструкциям выше.

### УХОД ЗА ТОЧИЛКОЙ

- Протирайте внешние панели точилки влажной мягкой тряпкой.
- Не используйте масло, воду или другие смазывающие жидкости.
- Точилка не пригодна для заточки ножиц.

Корпорация EdgeCraft также предлагает широкий выбор электрических профессиональных точилок Chef'sChoice® по доступной цене для тех, в чьем арсенале имеются разнообразные ножи.

Профессиональные точилки серии Chef'sChoice® предназначены для заточки как гладких, так и зубчатых лезвий. Все ручные и электрические точилки Chef'sChoice® совместимы друг с другом с точки зрения углов при предварительной заточке и доводке.

**Условия гарантии:** При правильном использовании данного продукта корпорации EdgeCraft, предназначенного исключительно для бытовых целей, гарантируется отсутствие бракованных материалов и брака при сборке в течение одного (1) года с даты покупки (Гарантийный период). В течение гарантийного периода мы починим или заменим, по нашему выбору, любое изделие или его часть с бракованным материалом или с некачественной сборкой бесплатно, если продукт возвращается к нам почтовым отправлением с документом, подтверждающим дату покупки. Гарантия не распространяется на замену абразивных элементов, которые являются расходным материалом, или могут быть повреждены в результате неправильного использования. **ВСЕ ГАРАНТИИ, ВКЛЮЧАЯ ГАРАНТИИ НАЛИЧИЯ ТОВАРНОГО ВИДА И СООТВЕТСТВИЯ ОПРЕДЕЛЕННЫМ ЦЕЛЯМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ОГРАНИЧЕНЫ ГАРАНТИЙНЫМ ПЕРИОДОМ. КОРПОРАЦИЯ EDGE-CRAFT НЕ ОТВЕЧАЕТ ЗА ЛЮБЫЕ СЛУЧАЙНЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ. ГАРАНТИЯ НЕ ДЕЙСТВУЕТ, ЕСЛИ ИЗДЕЛИЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ ИЛИ НАНЕСЕНЫ СЛЕДЫ ПОВРЕЖДЕНИЯ.**

Собраны в США!  
создателями нашумевшего Chef'sChoice® Алмазный брусок® точилки ножей, проданных по всему миру.  
EdgeCraft Corporation  
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 USA  
(800)342-3255 (610)268-0500

**EdgeCraft**  
World Leader in Cutting Edge Technology®

© EdgeCraft Corporation 2013  
www.chefschoice.com

M461960