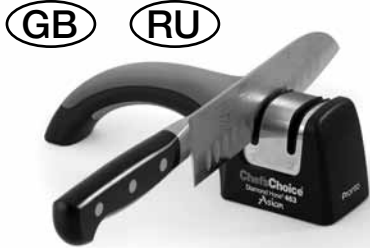


# Chef'sChoice® Pronto™ Diamond Hone® Knife Sharpener for Asian Knives Model 463



## Congratulations!!

The Pronto™ Model 463 designed to sharpen Asian style blades is manufactured by Chef'sChoice®, the world's leader in cutting edge technology. It is an exceedingly fast manual sharpener that will create an exceptionally effective cutting edge on your Asian style cutlery. The cutting edge is finely honed to extreme sharpness but retains strong microscopic teeth that gives it a highly effective bite for all your food prep needs and especially for fibrous materials. The edge is surprisingly durable yet can be resharpened quickly whenever necessary.

You will be pleased to see how easy the Pronto™ is to use and how well your Asian knives will perform. Read and follow the instructions carefully. Keep the sharpener close at hand so that you can enjoy the pleasure of sharp knives every day.

## DESCRIPTION OF THE PRONTO™

You will appreciate that the soft touch ergonomic handle of the Pronto™ is extremely comfortable providing a secure grip. There are two slots, the first (#1) uses fine diamond abrasives to create and hone a sharp primary edge and a second slot (#2) where that edge is ultrahoned at a slightly larger angle with micron size diamonds to its final sharpness.

In each, the first and second stage, both sides of the edge are sharpened simultaneously by two precision diamond coated conical honing disks. The orientation of the disks is such that by sharpening in both stages the entire length of the edge is sharpened.

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

## USING PRONTO™

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

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

## FINE EDGE KNIVES STAGE 1

To sharpen, hold the sharpener on the table with your left hand. Insert the knife blade into



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

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

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

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

## STAGE 2

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



Figure 2. Knife in Stage 2.

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

## 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. Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 2. Listen to confirm the sharpening disks are turning. Test edge for sharpness and if necessary make four (4) back and forth pairs of repeated strokes in Stage 1 followed by two to three (2-3) pairs in Stage 2.

## SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 2. Center the blade in the slot of Stage 2 and make five (5) forward and back stroke pairs. Examine the edge and if necessary make another 5 full strokes. Examine blade. If the blade to be sharpened is very dull, first make two full strokes (forward and back pairs) in Stage 1 and then make five (5) paired strokes in Stage 2. Because of its nature, a serrated knife will never appear as sharp or cut as smoothly as a straight edged blade. Caution: Do



Figure 3. Serrated knife in Stage 2.

not make many strokes in Stage 1, which can quickly remove metal from a serrated edge.

## ASIAN BLADES

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

Do not sharpen in the Pronto any single sided, single faceted Asian Kataba knives, such as the traditional sashimi styled blade that is commonly used to prepare ultra thin sashimi. The Pronto™ sharpens simultaneously both sides of the cutting edge while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. The versatile Chef'sChoice® Electric Model 15XV and Model 1520 are designed to also sharpen all single faceted Asian style knives.

## CERAMIC KNIVES

The Pronto™ is not recommended for ceramic knives.

## SCISSORS

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

## BRANDS OF KNIVES

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

## TEST FOR SHARPNESS

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

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

## MAINTENANCE:

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

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

## Made in the U.S.A.

By the makers of the professional Chef'sChoice® Diamond Hone® Knife Sharpeners, sold worldwide.

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

**EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef'sChoice® and EdgeCraft® are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation.

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

© 2012 EdgeCraft Corporation C12

XXXXXX

www.chefschoice.com

# Chef'sChoice®

## Точилка Chef'sChoice® Pronto® Diamond Hone®

### Модели 463 для ножей Азиатского типа

RU



#### Поздравляем!!

Точилка Pronto Модели 463, предназначенная для заточки лезвий азиатского типа, произведена компанией Chef'sChoice®, мировым лидером в технологиях заточки. Эта ручная точилка невероятно быстро создаст эффективную режущую кромку на ножах азиатского типа. Режущая кромка доводится до исключительной остроты, при этом на лезвии остаются микроскопические зубцы, которые обеспечивают еще более эффективную режущую способность, что особенно полезно при резке волокнистых продуктов. Кромка лезвия невероятно долговечна, тем не менее, при необходимости ее можно заточить повторно.

Вы приятно удивитесь тому, как просто пользоваться точилкой Pronto®, и как хорошо она справляется с заточкой ножей азиатского типа. Прочитайте инструкции и тщательно им следуйте. Не уберите точилку далеко, чтобы иметь возможность затачивать ножи по мере необходимости.

#### ОПИСАНИЕ ТОЧИЛКИ PRONTO®

Вы оцените приятную на ощупь эргономичную и невероятно удобную ручку точилки Pronto®, которая надежно лежит в руке. Точилка имеет два пазы, первый (#1) оснащен тонким алмазным абразивом для заточки и второй паз (#2), где лезвие окончательно доводится и полируется под несколько большим углом микронным алмазным абразивом.

В каждом из двух пазов обе стороны лезвия затачиваются одновременно с помощью двух полирующих конических дисков прецизионной точности, покрытых алмазным абразивом. Диски установлены таким образом, что в обоих пазах лезвие затачивается по всей его длине.

Благодаря маленьким резиновым ножкам точилка Pronto® надежно устанавливается на любой поверхности, при условии, что она сухая и чистая.

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЧИЛКИ PRONTO®

Примечание: Всегда мойте ножи перед заточкой в точилке Pronto®! Точилка Pronto® предназначена для создания и поддержания долговечной эффективной режущей кромки на ножах с лезвием гладкого и зубчатого типов. Первичная грань каждой из сторон лезвия формируется в Устройстве 1 под углом 15°, что в результате образует общую первичную кромку лезвия с углом 30° (15° для каждой стороны). В Устройстве 2 создается вторичная грань лезвия под несколько большим углом, таким образом, лезвие приобретает прочную двугранную структуру и остается острым в течение более длительного времени. Всегда используйте точилку таким образом, чтобы номера пазов 1 и 2 «смотрели» на вас.

Безопасность: Никогда не касайтесь пальцами края лезвия. Держите ручку в левой руке так, чтобы ваши пальцы находились за разделительной стенкой, там, где ручка присоединяется к точильному устройству.

#### ЗАТОЧКА ГЛАДКОГО ЛЕЗВИЯ В УСТРОЙСТВЕ 1

Во время заточки установите точилку на стол и держите ее левой рукой. Вставьте лезвие ножа в паз Устройства 1. Держите лезвие на одном уровне



Рисунок 1. Нож в Устройстве 1. Во время заточки оказывайте умеренное давление на лезвие при совершении проходов вперед-назад (См. инструкцию.)

относительно поверхности стола. Применяйте такое давление, чтобы лезвие ножа находилось в постоянном и плотном контакте с обоими внутренними дисками, покрытыми алмазным абразивом, и совершайте лезвием скользящие пилящие движения вперед и назад. Для наилучшего результата, сохраняйте центральное положение лезвия в пазу, так чтобы оно не терлось о стенки пазы.

Оказывайте умеренное давление на лезвие в процессе заточки, приблизительно равное 1.5-2 кг\*. Обязательно проверьте, вращаются ли оба диска во время движения лезвием.

Если давление на лезвие недостаточное, эффективность заточки уменьшится.

Если нож перед заточкой не совсем тупой, скорее всего, вам понадобится совершить не более 10 пар проходов вперед-назад в Устройстве 1 (при рекомендованном давлении на лезвие). Этого будет достаточно для создания острой режущей кромки. Однако, если нож перед заточкой очень тупой, в первый раз может потребоваться 20 или более парных проходов вперед-назад, так как вы затачиваете и придаете форму старому лезвию. Прежде чем прекратить заточку в Устройстве 1, проверьте лезвие на остроту, разрезав лист бумаги. Нож должен легко разрезать бумагу, но чуть грубовато.

\* 1.5-2кг примерно соответствует весу толстого телефонного справочника толщиной 5 см.

#### УСТРОЙСТВО 2

Если нож правильным образом заточен в Устройстве 1, то в Устройстве 2 понадобится совершить лишь 2-5 парных проходов для создания вторичной грани и образования очень острой и эффективной режущей кромки. Заточенное лезвие должно равномерно разрезать бумагу как по прямой линии, так и по изогнутой кривой.



Рисунок 2. Нож в Устройстве 2.

Для наилучшего результата сохраняйте центральное положение лезвия в пазу так, чтобы во время заточки оно контактировало с центральной линией паза по всей своей длине. Оказывайте давление на лезвие приблизительно равное 1-1.5 кг при заточке в Устройстве 2. Удерживайте лезвие на одном и том же уровне, совершайте равномерные проходы, без рывков, оказывая рекомендованное давление на лезвие. Также убедитесь, что диски вращаются.

#### ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ

Следуйте процедуре заточки для Устройства 2, описанной выше в разделе "Использование точилки Pronto®", совершая две или три (2-3) пары проходов, оказывая рекомендованное давление на лезвие. В большинстве случаев повторную заточку следует производить только в Устройстве 2. В том, что абразивные диски вращаются, можно убедиться на слух. Проверьте кромку лезвия на остроту и при необходимости сделайте четыре (4) прохода вперед-назад в Устройстве 1, а затем две или три (2-3) пары проходов в Устройстве 2.

#### ЗУБЧАТЫЕ ЛЕЗВИЯ

Зубчатые лезвия затачиваются в Устройстве 2. Установите лезвие в центр паза Устройства 2 и совершите пять (5) пар проходов вперед-назад. Проверьте лезвие на остроту и при необходимости совершите еще 5 полных проходов вперед-назад. Если затачиваемое лезвие очень тупое, сначала совершите два полных прохода (пары движений вперед-назад) в Устройстве 1, а затем пять (5) парных проходов в Устройстве 2. Нож с зубчатым лезвием никогда не будет казаться очень острым и резать так же равномерно как нож с гладким лезвием. Осторожно: Не совершайте слишком



Рисунок 3. Нож-пилка в Устройстве 2.

много проходов в Устройстве 1, так как в результате этой процедуры с зубчатого лезвия будет быстро удаляться металл.

#### ЛЕЗВИЯ АЗИАТСКОГО ТИПА

Точилка Pronto®, обеспечивающая первоначальный угол заточки 15°, может заточить любые двугранные лезвия Азиатского типа, такие как Santoku, традиционно затачиваемые под углом 15°.

Не используйте точилку Pronto для заточки односторонних лезвий, одногранных азиатских ножей Kataba, в том числе традиционного ножа сашими для исключительно тонкой нарезки рыбы. Точилка Pronto® затачивает одновременно обе стороны режущей кромки лезвия, в то время как ножи для сашими сконструированы так, что затачиваются только с одной стороны лезвия. Для этой цели существуют многофункциональная электрическая точилка Модели Chef'sChoice® 15XV и Модель 1520, предназначенные для заточки одногранных ножей азиатского типа.

#### КЕРАМИЧЕСКИЕ НОЖИ

В точилке Pronto® не рекомендуется затачивать керамические ножи.

#### НОЖНИЦЫ

Не пытайтесь использовать точилку Pronto® для заточки ножниц. Компания EdgeCraft производит как электрические, так и ручные точилки для ножниц.

#### МАРКИ НОЖЕЙ

Точилка Pronto® создаст превосходную режущую кромку на всех двугранных ножах азиатского типа с углом заточки 15°, включая ножи типа Santoku, независимо от марки производителя, а также Zwilling J.A. Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Forshner, Russell Harrington, Forshner, Messermeister, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun и многие, многие другие.

#### ТЕСТ НА ОСТРОТУ

Чтобы проверить лезвие на остроту и режущую способность, держите лист бумаги в вертикальном положении пальцами за верхний край и попытайтесь разрезать его вертикально недалеко от пальцев, но на безопасном от них расстоянии. Острое лезвие

(гладкого типа) разрежет бумагу равномерно, без разрывов.

Проверить лезвие на остроту можно также разрезав помидор. Нож должен легко разрезать кожуру и пройти сквозь мякоть сразу же, одним движением, без применения значительного усилия.

#### УХОД ЗА ТОЧИЛКОЙ:

- Внешние панели точилки можно протирать влажной мягкой тряпкой
- Периодически вытряхивайте металлическую пыль из точилки, образовавшуюся в результате заточки, на газету, бумажное полотенце или лист бумаги, путем переворачивания точилки и легких постукиваний по ее дну.
- Не используйте во время работы с точилкой масла или другие смазывающие жидкости.

Условия гарантии: При нормальном использовании данного продукта корпорации EdgeCraft 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 действует, если изделие используется в коммерческих целях или на нем есть следы повреждения. 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.

Сделано в США

производителем профессиональных точилок для ножей Chef'sChoice® Diamond Hone®, продающихся по всему миру.

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

EdgeCraft  
World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef'sChoice® и EdgeCraft® являются зарегистрированными торговыми марками Корпорации EdgeCraft.

© 2012 EdgeCraft Corporation

C12

XXXXXX

www.chefschoice.com