

# Chef'sChoice® Pronto® Diamond Hone® Knife Sharpener Model 464

(GB)

(RU)



## Congratulations!!

The Pronto® Diamond Hone® manufactured by Chef'sChoice®, the worlds leader in cutting edge technology, is an exceedingly fast manual sharpener that will create an exceptionally effective cutting edge on all of your conventional household cutlery. The cutting edge is finely honed to extreme sharpness but retains strong microscopic teeth that gives it a highly effective bite for all your food prep needs and especially for fibrous materials. The edge is surprisingly durable yet can be resharpened quickly whenever necessary.

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

## DESCRIPTION OF THE PRONTO®

You will appreciate that the soft touch 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 20 degrees which results in a total primary edge of 40 degrees. Stage 2 creates a second bevel at a slightly larger angle leaving a strong double beveled edge structure that will stay sharp longer.

Always use the sharpener with the stage numbers 1 and 2, facing you.

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

## STAGE 1

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



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

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

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

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

## STAGE 2

If the knife is correctly sharpened in Stage 1 only 2-3 back and forth stroke pairs in Stage 2 will complete the small second bevel and the edge will be very sharp and effective. It should cut paper smoothly allowing you to make straight or curved cuts easily.

For optimum results center the blade (left and right) within the slot and keep the



Figure 2. Knife in Stage 2.

length of the blade aligned with the center line of the slot as you sharpen. Apply about 4-5 pounds downward force in Stage 1 and a little less – about 3-4 pounds pressure on the blade in Stage 2. Make smooth consistent strokes while maintaining recommended downward pressure and make certain the disks are turning.

## RESHARPENING THE KNIFE EDGE

Follow the procedure for Stage 2 described above for "Using Pronto®", making two to three (2-3) pairs of strokes while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm the sharpening disks are turning. Test edge for sharpness and if necessary make four (4) back and forth pairs of strokes in Stage 1 followed by two to three (2-3) pairs in Stage 2.

Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 2.

## SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 2. Center the blade in the slot of Stage 2 and make five (5) forward and back stroke pairs. Examine the edge and if necessary make another 5 full strokes. Examine blade. If the blade 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 not make many strokes in Stage 1, which can quickly remove metal from a serrated edge.



Figure 3. Serrated knife in Stage 2.

## ASIAN BLADES

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

Do not sharpen in the Pronto® any single sided, single faceted Asian Kataba knives, such as the traditional sashimi styled blade that is commonly used to prepare ultra thin sashimi. The Pronto® sharpens simultaneously both sides of the cutting edge while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. The previously mentioned Chef'sChoice electric sharpeners will also correctly sharpen these single sided knives.

## CERAMIC KNIVES

The Pronto® is not recommended for ceramic knives.

## SCISSORS

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

## BRANDS OF KNIVES

The Pronto® will put an excellent edge on all of conventional metal Euro/American and Santoku style knives regardless of brands, including Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Chef'sChoice, Messermeister, Forshner, 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.

Engineered and assembled 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 E12 XXXXXX  
www.chefschoice.com

# Chef'sChoice®

## Точилка для ножей с алмазным абразивом Pronto® Diamond Hone® Модель 464

(RU)



### Поздравляем!

Механическая точилка для ножей с алмазным абразивом Pronto® Diamond Hone®, произведенная компанией Chef'sChoice®, мировым лидером в технологиях заточки, быстро создаёт эффективную режущую кромку на кухонных ножах. Режущая кромка окончательно доводится до исключительной остроты, при этом на ней остаются микроразрывы, которые помогут справиться с любыми кулинарными задачами, в особенности с резкой волокнистых продуктов. Лезвие остается острым очень долгое время, тем не менее, его можно быстро заточить повторно.

Вы удивитесь, насколько точилка Pronto® проста в использовании, и насколько эффективно она работает. Прочитайте и тщательно следуйте инструкциям. Храните точилку в доступном месте, чтобы ваши ножи всегда оставались острыми.

### ОПИСАНИЕ ТОЧИЛКИ PRONTO®

Мягкая эргономичная рукоятка точилки Pronto® удобно и надежно лежит в руке. В точилке имеется два Устройства заточки, первое (1), оснащено тонким алмазным абразивом для создания острого первичного лезвия, а второе (2), производит финишную полировку лезвия под несколько большим углом алмазным абразивом микронного размера.

Как в первом, так и во втором Устройстве обе стороны лезвия затачиваются одновременно двумя коническими дисками прецизионной

точности, покрытыми алмазным абразивом. Диски установлены таким образом, что лезвие затачивается по всей его длине.

Маленькие резиновые ножки обеспечивают устойчивое положение точилки Pronto® на любой сухой чистой поверхности. Мягкая рукоятка также препятствует скольжению руки во время заточки.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЧИЛКИ PRONTO®

**Внимание:** всегда мойте ножи, перед тем как затачивать их в точилке Pronto®!

Вы убедитесь, что точилка Pronto® создаст и будет поддерживать очень острую и эффективную режущую кромку на всех ваших традиционных ножах с гладкими и зубчатыми лезвиями. Обе грани лезвия затачиваются в Устройстве 1 под углом 20°, в общей сложности, образуя первичную грань с углом 40°. В Устройстве 2 создается вторичная грань лезвия под несколько большим углом, благодаря которой лезвие остается острым в течение большого времени. Всегда работайте с точилкой с передней стороны, чтобы номера Устройств 1 и 2 смотрели на вас.

**Меры безопасности:** Никогда не касайтесь лезвия. Держитесь за рукоятку левой рукой и убедитесь, что ваши пальцы находятся за разделительной стенкой, в том месте, где рукоятка присоединяется к точильному устройству.

### УСТРОЙСТВО 1

Во время заточки установите точилку на стол и держите ее левой рукой. Вставьте лезвие ножа в паз Устройства 1. Установите лезвие ножа так, чтобы оно вошло в плотный и надежный контакт с обоими абразивными дисками, и скользите лезвием вперед-назад. Для наилучшего результата установите лезвие ровно в центре паза, между



Рисунок 1. Нож в Устройстве 1. Совершайте проходы вперед-назад, оказывая умеренное давление на лезвие (См. текст.)

левой и правой стенкой, избегая того чтобы оно терлось о них. Во время движения лезвием в пазе прикладывайте умеренное давление, приблизительно равное 1.5-2 кг. Убедитесь, что абразивные диски вращаются. При прохождении лезвия через пазы должны услышать характерный звук. Если давление на лезвие недостаточное, процесс заточки будет менее эффективен.

Если затачиваемый нож не совсем тупой, в Устройстве 1 потребуется совершить не более 10 проходов вперед-назад (при рекомендуемом умеренном давлении), что будет достаточно для создания острой режущей кромки. Если нож изначально очень тупой, может потребоваться совершить 20 или более парных проходов вперед-назад, поскольку при этом вы придаете форму и затачиваете старое лезвие. Прежде чем завершить заточку в Устройстве 1, проверьте лезвие на остроту, разрезав лист бумаги. Лезвие должно легко разрезать бумагу, но несколько 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 потребуется совершить лишь 2-3 пары проходов вперед-назад для создания маленькой вторичной грани, в результате чего образуется острая и эффективная режущая кромка. Такое лезвие должно разрезать бумагу легко и равномерно, как по прямой, так и по кривой линии.

Для наилучшего результата устанавливайте лезвие в паз ровно по центру (между левой и правой стенками), чтобы лезвие ножа во время заточки целиком проходило по центральной линии паза. Давление на лезвие во время заточки в Устройстве 1 должно быть приблизительно равно



Рисунок 2. Нож в Устройстве 2.

1.5-2 кг и несколько меньше во время заточки в Устройстве 2 (около 1-1.5 кг). Совершайте проходы с равномерной скоростью, оказывая рекомендованное давление на лезвие, и убедитесь, что диски вращаются.

### ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ

Следуйте процедуре заточки в Устройстве 2, описанной выше в разделе "Использование точилки Pronto®", совершая две-три (2-3) пары проходов с рекомендованным давлением на лезвие. Убедитесь, что точильные диски вращаются, в этом случае вы услышите характерный звук. Проверьте лезвие на остроту, и, при необходимости, сначала совершите четыре (4) парных проходов вперед-назад в Устройстве 1, а затем два-три (2-3) парных проходов в Устройстве 2. Как правило, лезвие можно заточить повторно несколько раз, используя только Устройство 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 кромку лезвия на остроту и при необходимости совершите еще 5 полных проходов. Проверьте лезвие на остроту. Если затачиваемое лезвие слишком тупое, сначала совершите два полных прохода (вперед-назад) в Устройстве 1, а затем пять (5) парных проходов в Устройстве 2. По своей природе, зубчатый нож никогда не будет казаться таким же острым, и резать так же равномерно как нож с гладким лезвием. Осторожно: Старайтесь не совершать слишком много проходов в Устройстве 1, это приводит к чрезмерному удалению металла с поверхности лезвия и может испортить его зубчатую структуру.



Рисунок 3. Зубчатый нож в Устройстве 2.

### ЛЕЗВИЯ АЗИАТСКОГО ТИПА

Точилка Pronto®, создающая первичную грань заточки под углом 20°, подойдет также для заточки азиатских ножей с двугранным лезвием, таких как Santoku, которые традиционно затачиваются под углом 15°. Однако, для наилучшего результата мы рекомендуем использовать точилку, затачивающую лезвие под углом 15°, например электрическую модель Chef'sChoice® Model 15XV или 1520, специально предназначенные для заточки лезвий азиатского типа.

Не используйте точилку Pronto® для заточки односторонних (одногранных) азиатских ножей Kataba, таких как традиционный нож для резки сашими, предназначенный для тонкой нарезки рыбы. Точилка Pronto® одновременно затачивает обе стороны лезвия, в то время как ножи сашими сконструированы таким образом, что должны затачиваться только с одной стороны. Выше упомянутая электрическая точилка Chef'sChoice также правильным образом заточит односторонние ножи.

### КЕРАМИЧЕСКИЕ НОЖИ

Точилка Pronto® не рекомендуется для заточки керамических ножей.

### НОЖНИЦЫ

Не используйте точилку Pronto® для заточки ножниц. Компания EdgeCraft производит как электрические, так и механические точилки, специально предназначенные для этой цели.

### МАРКИ НОЖЕЙ

Точилка Pronto® подойдет для создания режущей кромки на всех типах традиционных металлических ножей с лезвиями Европейского/Американского типа или ножей Santoku, независимо от производителя, включая такие марки как Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Cuisinart, KitchenAid, Shun и многие другие.

### ТЕСТ НА ОСТРОТУ

Чтобы проверить лезвие ножа на остроту и режущую способность, возьмите лист бумаги, держа его вертикально за верхний край, и разрежьте его сверху вниз на безопасном

расстоянии от пальцев. Если кромка ножа (с гладким лезвием) достаточно острая, он разрежет его равномерно, не разрывая бумагу.

В качестве альтернативы, попробуйте разрезать помидор. Лезвие должно разрезать кожицу с первого раза, почти без давления на нож.

### УХОД ЗА ТОЧИЛКОЙ:

- Протирайте внешние панели точилки влажной мягкой тряпкой
- Периодически вытряхивайте скопившуюся металлическую пыль из точилки, путем ее переворачивания и легких постукиваний по дну точилки, на газету, бумажное полотенце или лист бумаги
- Не используйте масла или другие смазывающие материалы

**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 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

E12

XXXXXX

www.chefschoice.com