

# Chef'sChoice® Diamond Hone® Knife Sharpener Model 4640

GB



## Congratulations!!

The M4640 Diamond Hone® manufactured by Chef'sChoice®, the worlds leader in cutting edge technology, is a fast manual sharpener that will create an exceptionally effective cutting edge on all of your conventional household and sport 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 M4640 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.

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 American 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."

## USING THE MODEL 4640

**Note:** Always clean your knife before sharpening in the Model 4640!

You will find that the Model 4640 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 or 2 at a nominal 15 or 20 degrees which results in a total primary edge of 30 or 40 degrees. Final stage 3 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, 2 and 3, facing you.

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

## SHARPENING INSTRUCTIONS

The Chef'sChoice® Diamond Hone® Model 4640 is a unique three stage combination diamond sharpener that houses two proven technologies, including interdigitating pads and Pronto® wheels and is ideal for creating a razor sharp edge on 15° Asian double-faceted blades and all popular European or American style 20° knives. It can also be used for sporting, pocket and serrated blades. This novel three stage design, using 100% diamond abrasives, features a two step sharpening process for placing a razor-sharp, longer lasting edge on your knives. If your knife is a 15° Asian or Euro/American blade it is sharpened fully in Stage 1 and then the edge is micro-honed and polished to superior sharpness in the "Polishing & Serrated" Stage 3. To sharpen a traditional 20° Euro/American style blade, it is sharpened first in Stage 2 and then honed and micro polished in the "Polishing & Serrated" Stage 3.

Both sides of the knife edge are simultaneously shaped and sharpened. This construction ensures that the edges are well formed and very sharp every time. The abrasives in the sharpening stages 1 and 2 consist of selected 100% diamond crystals embedded on unique interdigitating steel support plates. Stage 3 uses 100% ultra-fine diamond crystals embedded on two unique precision sharpening disks. The Model 4640 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.



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

Straight-edge knives sharpened on the Model 4640 will be "shaving sharp" with a mild "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. 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.

## TO SHARPEN ASIAN, SANTOKU OR OTHER 15° DOUBLE-FACETED EDGE BLADES

### Sharpening (Use only Stages 1 and 3)

Place the sharpener on a secure level surface. Clean the knife well before sharpening. Hold the sharpener handle with left hand keeping index finger and thumb behind the partitioning wall of sharpening section. Position knife blade with other hand in stage 1 marked 15°. Center the blade (left and right) in the slot so that the face of the blade does not touch either side wall of the slot. Slide the blade repeatedly forward and back toward you along its full length. Apply only modest downward pressure as it is sharpened. (Avoid excessive downward pressure on blade that might damage the sharpening elements.) Unless the blade is very dull or never sharpened before at 15°, twenty-five (25) back and forth full strokes will likely suffice. Otherwise continue sharpening (back and forth strokes) until the knife is sharp enough to cut paper well or slice easily thru a tomato. If the knife is very dull or the factory edge is larger than 15°, one hundred or more full strokes may be needed the first time to fully reset the angle and sharpen in the Stage 1. This completes the sharpening step. Proceed to the next step, Honing/Polishing.

### Honing/Polishing (Use Stage 3)

If the knife is correctly presharpened in Stage 1 only 2-3 back and forth stroke pairs in Stage 3 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 length of the blade aligned with the center line of the slot as you sharpen. Apply about 3-4 pounds pressure on the

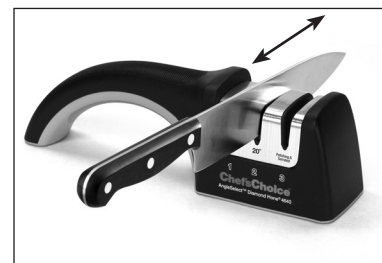


Figure 2. Knife in Stage 2.

blade in Stage 3. Make smooth consistent strokes while maintaining recommended downward pressure and make certain the disks are turning.

## TO SHARPEN EURO/AMERICAN AND OTHER 20° EDGE KNIVES

### (Use stage 2 and 3)

Follow the general procedures described above, but sharpen first in Stage 2. You should use only Stages 2 and 3 (Polishing & Serrated) as follows:

### Sharpening (Use Stage 2)

Position the blade in the Stage 2. Center the blade (left and right) in the slot so that the face of the blade does not touch either side wall of the slot. Slide the blade repeatedly forward and back toward you along its full length. Apply only modest downward pressure as it is sharpened. (Avoid excessive downward pressure on blade that might damage the sharpening elements.) Unless the blade is very dull, twenty-five (25) back and forth full strokes will likely suffice. Otherwise continue sharpening (back and forth strokes) until the knife is sharp enough to cut paper well or slice easily thru a tomato. If the knife is very dull, one hundred or more full strokes may be needed, the first time, to fully sharpen in this Stage. This completes the first sharpening step. Proceed to Honing/Polishing.

### Honing/Polishing (Use Stage 3)

If the knife is correctly presharpened in Stage 2, then only 2-3 back and forth stroke pairs in Stage 3 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 length of the blade aligned with the center line of the slot as you sharpen. Apply about 3-4 pounds pressure on the blade in Stage 3. Make smooth consistent strokes while maintaining recommended downward pressure and make certain the disks are turning.

## RESHARPENING THE KNIFE EDGE

Follow the procedure described above for Honing/Polishing, in Stage 3, making two to three (2-3) pairs of back and forth strokes while maintaining recommended downward pressure. Listen to



Figure 3. Serrated knife in Stage 3.

confirm the sharpening disks are turning. Test edge for sharpness.

Generally you should be able to resharpen 2 or 3 times using only Stage 3.

## SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 3. Center the blade in the slot of Stage 3 and make two-to-three (2-3) back and forth stroke pairs. Test the edge and if necessary make another 5 full strokes. If the blade to be sharpened is very dull, first make two full strokes (back and forth pairs) in Stage 1 or 2 (depending on the knife being a 15° or 20° blade) and then make two-to-three (2-3) 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 1 or 2, which can quickly remove metal from a serrated edge.

## CERAMIC KNIVES

The Model 4640 is not recommended for ceramic knives.

## SCISSORS

Do not attempt to use the Model 4640 to sharpen scissors. EdgeCraft does manufacture both electric and manual scissor sharpeners.

## BRANDS OF KNIVES

The Model 4640 will put an excellent edge on all of conventional metal Euro/American and Santoku style knives regardless of brands, including Henckels, Wüsthof, Shun, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Chef'sChoice, Mundial, Messermeister, Forshner, Cuisinart, Kitchen Aid 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.

Designed, 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.

© 2016 EdgeCraft Corporation B16 M631966  
www.chefschoice.com

# Chef'sChoice®

## Точилка для ножей с алмазным абразивом Diamond Hone® Модель 4640



### Поздравляем!!

Точилка M4640 Diamond Hone® изготовлена компанией Chef'sChoice® - мировым лидером в технологиях заточки инструмента. Это быстрая ручная точилка, которая создает эффективную режущую кромку на всех ваших кухонных и других ножах. Режущая кромка тонко доведена до исключительной остроты, однако, на ней остаются сильные микроскопические зубцы, которые придают ей еще большую эффективность при использовании на кухне, особенно для резки волокнистых материалов. Режущая кромка на удивление долговечна, однако, при необходимости её можно быстро восстановить.

Вы будете удивлены, увидев, насколько точилка Модели 4640 проста в использовании, и насколько эффективными становятся ножи после заточки.

Вы, наверняка, знаете, какие из ваших ножей заточены под углом 15 градусов, а какие по старой технологии, под углом 20 градусов. До недавнего времени почти все ножи, продаваемые в Америке, были произведены в Германии или в США, и все они затачивались под углом 20 градусов. В начале 2000-х годов стали популярными ножи в азиатском стиле, заточенные под углом 15 градусов. В последнее время несколько производителей ножей в Европе и Америке также стали выпускать ножи с технологией угла заточки 15 градусов. Наверное, лучшим вариантом их восстановления будет заточка под оригинальным углом. Однако, при желании, и старые ножи с углом заточки 20° можно заточить по описываемой здесь технологии для ножей с углом 15°. Когда вы в первый раз затачиваете 20° нож под 15°, это займет больше времени, однако, в дальнейшем процедура повторной заточки не займет больше времени, чем при заточке 15° ножей.

Не пытайтесь заточить азиатские ножи с односторонней заточкой (15°), например, ножи для нарезки сашими. См. раздел "Заточка азиатских ножей".

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЧИЛКИ МОДЕЛИ 4640

**Внимание:** Перед заточкой всегда очищайте лезвия ножей!

Точилка Модели 4640 создает и поддерживает исключительно острую и эффективную режущую кромку на всех обычных ножах с гладким и зубчатым лезвием. Первичные грани лезвия формируются на Устройстве 1 или 2 на номинальных углах 15 или 20 градусов, что создает общий угол заточки лезвия в 30 или 40 градусов. Финишное Устройство 3 создает вторую грань под углом чуть более тупым, создавая тем самым сильную двугранную кромку, долго сохраняющую свою остроту.

При использовании точилки номера Устройств 1, 2 и 3 всегда должны быть повернуты к вам лицом.

**Безопасность:** Всегда держите пальцы на расстоянии от лезвия ножа. Держите рукоятку в левой руке. Убедитесь, что ваши пальцы находятся за разделительной перегородкой, где рукоятка присоединяется к точильному устройству.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАТОЧКЕ ЛЕЗВИЯ.

Точилка Chef'sChoice® с алмазным абразивом Diamond Hone® Модели 4640 это уникальная трехступенчатая алмазная точилка, которая использует две проверенные технологии: пересекающиеся накладки и диски Propto®. Точилка создает идеальную острую кромку лезвия, заточенную под углом 15° на азиатских ножах с двусторонней заточкой и всех популярных европейских и американских ножах с 20° заточкой. Точилку также можно использовать для охотничьих, карманных и зубчатых ножей. Эта выдающаяся трехступенчатая схема с использованием 100% алмазного абразива работает по двух шаговому алгоритму заточки и создает долговечные лезвия бритвенной остроты. Если вы затачиваете 15° Азиатское или Европейское/Американское лезвие, то нужно пользоваться только Устройством 1, после чего лезвие подвергается микро доводке и полировке до исключительной остроты в Устройстве 3. Для заточки традиционного Европейского/Американского ножа 20°, сначала его обрабатывают в Устройстве 2, а затем лезвие подвергается микро доводке и полировке до исключительной остроты в Устройстве 3.



Рисунок 1. Нож в Устройстве 1. Во время заточки двигайте лезвие вперед-назад, прикладывая умеренное давление на лезвие (См. инструкцию)

Обе стороны лезвия одновременно формируются и затачиваются. Такая конструкция точилки обеспечивает правильную геометрию и остроту лезвий во время каждой заточки. Абразивы в точильных Устройствах 1 и 2 состоят из отборных 100% алмазных кристаллов, помещенных на уникальные пересекающиеся стальные пластины. В Устройстве 3 используются мягкие алмазные кристаллы, размещенные на двух прецизионных точильных дисках. Точилка Модели 4640 гораздо эффективнее обычных точильных устройств, в которых используются менее эффективные абразивы и не соблюдается правильный угол заточки. Алмаз – это самый твердый из известных материалов, он исключительно долговечен.

Ножи с гладким лезвием, заточенные на точилке Модели 4640, получат бритвенную остроту с легким зубчатым эффектом, который поможет им без труда порезать помидоры, другие овощи и фрукты. Эти ножи превратят работу на кухне в удовольствие, устраняя неприятности от работы с тупыми ножами. Эта точилка создает двугранное долговечное лезвие арочного типа, которое сильнее обычного "V-образного" лезвия или лезвия с вогнутыми гранями заточки. Уникальная арочная структура обеспечивает долговечность заточки.

### ЗАТОЧКА АЗИАТСКИХ НОЖЕЙ, НОЖЕЙ SANTOKU И ДРУГИХ НОЖЕЙ С

#### ДВУСТОРОННЕЙ ЗАТОЧКОЙ ПОД УГЛОМ 15°

Заточка (Используйте только Устройство 1 и Устройство 3)

Установите точилку на надежную, ровную поверхность. Перед заточкой тщательно очистите ножи. Держите точилку за рукоятку левой рукой так, чтобы все пальцы находились за разграничительной перегородкой. Правой рукой установите лезвие ножа в Устройстве 1 сетчаткой 15°. Убедитесь, что лезвие ножа находится ровно в центре паза и не касается его стенок. Совершайте повторные проходы лезвием вперед-назад по всей его длине через паз. Во время заточки прикладывайте умеренное давление на лезвие. (Чрезмерное давление на лезвие может повредить точильные элементы.). Если лезвие не слишком тупое или прежде затачивалось под углом 15°, достаточно совершить двадцать пять (25) полных проходов вперед-назад. Если в результате заточки лезвие недостаточно



Рисунок 2. Нож в Устройстве 2.

острое, продолжайте совершать проходы вперед-назад, пока лезвие не станет настолько острым, что легко разрежет лист бумаги или томат. Если лезвие очень тупое, или заводской угол заточки более 15°, для первоначальной заточки может потребоваться 100 или более парных проходов для окончательной заточки и создания угла заточки в Устройстве 1. После того как лезвие заточено в Устройстве 1, переходите к следующему шагу, Доводка/Полировка.

#### Доводка/Полировка (Устройство 3)

Если нож должным образом заточен в Устройстве 1, понадобится совершить лишь 2-3 прохода вперед-назад в Устройстве 3, в результате чего на лезвии создается вторая микро-грань, что делает его еще острее и эффективнее. Лезвие должно легко разрезать бумагу по прямой или фигурной линии.

Для наилучшего результата поместите лезвие ровно в центре паза и следите, чтобы во время заточки лезвие всегда проходило по центральной линии паза по всей его длине. Прикладывайте умеренное давление на лезвие при заточке в Устройстве 3. Делайте плавные однородные движения, сохраняя рекомендуемое нажатие и следя за тем, чтобы диски вращались.

### ЗАТОЧКА ЕВРОПЕЙСКИХ/АМЕРИКАНСКИХ И ДРУГИХ НОЖЕЙ С УГЛОМ ЗАТОЧКИ 20°

(Используйте Устройства 2 и 3)

Следуйте общей инструкции по заточке, описанной выше, но при этом используйте только Устройство 2 и Устройство 3 (полированные и зубчатые) как описано ниже:

#### Заточка (Устройство 2)

Установите лезвие в центр паза Устройства 2, так чтобы стороны лезвия не касались стенок паза. Проводите лезвием вперед и назад (к себе) по всей его длине. Во время заточки прикладывайте лишь умеренное давление на лезвие. (Избегайте чрезмерного давления на лезвие, это может повредить точильные элементы.) Если лезвие не слишком тупое, скорее всего, понадобится совершить двадцать пять (25) полных проходов вперед-назад. В противном случае продолжайте заточку (движениями вперед-назад) пока нож не станет достаточно острым для резки бумаги или легкого разрезания помидора. Если лезвие слишком тупое или повреждено, может



Рисунок 3. Зубчатое лезвие в Устройстве 3.

понадобиться 100 или более проходов для окончательной заточки в Устройстве 2. После того как вы завершите предварительную заточку в Устройстве 2, переходите к Доводке/Полировке.

#### Доводка/Полировка (Устройство 3)

Если нож правильным образом заточен в Устройстве 2, понадобится лишь 2-3 пары проходов вперед-назад в Устройстве 3, в результате чего создастся дополнительная микро-грань, благодаря которой, лезвие будет еще острее и эффективнее. Такое лезвие должно легко разрезать бумагу по прямой или фигурной линии.

Для наилучшего результата поместите лезвие ровно в центре паза и следите, чтобы во время заточки лезвие всегда проходило по центральной линии паза по всей его длине. Прикладывайте умеренное давление на лезвие при заточке в Устройстве 3. Делайте плавные однородные движения, сохраняя рекомендуемое нажатие и следя за тем, чтобы диски вращались.

### ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ

Следуйте инструкции выше из раздела Доводка/Полировка, сделав две-три (2-3) пары проходов вперед-назад в Устройстве 3, прикладывая умеренное давление на лезвие. Во время заточки точильные диски будут издавать характерный звук. Проверьте лезвие на остроту.

Как правило, повторную заточку можно производить 2-3 раза, используя только Устройство 3.

### ЗАТОЧКА ЗУБЧАТОГО ЛЕЗВИЯ

Зубчатые лезвия можно заточить в Устройстве 3. Установите лезвие в центр паза Устройства 3 и совершите две-три (2-3) пары проходов вперед-назад. Проверьте лезвие на остроту, и если необходимо, совершите еще 5 полных проходов вперед-назад. Если лезвие слишком тупое, сначала сделайте два полных прохода (вперед-назад) в Устройстве 1 или 2 (в зависимости от грани заточки лезвия - 15° или 20°), а затем сделайте две-три (2-3) пары проходов в Устройстве 3. По своей природе, зубчатое лезвие никогда не будет казаться таким же острым и резать так же гладко как лезвие без зубцов. Осторожно: Не делайте слишком много проходов в Устройствах 1 или 2, так как это может быстро привести к удалению слишком большого количества металла с кромки зубчатого лезвия.

### КЕРАМИЧЕСКИЕ НОЖИ

Точилка модели 4640 не предназначена для заточки керамических ножей.

### НОЖНИЦЫ

Не используйте точилку модели 4640 для заточки ножниц. EdgeCraft производит как электрические,

так и ручные точилки, предназначенные для заточки ножниц.

### ПРОИЗВОДИТЕЛИ НОЖЕЙ

Точилка Модели 4640 создаст идеальную режущую кромку на всех обычных металлических Европейских/Американских ножах и ножах типа Santoku, независимо от производителя, включая Henckels, Wüsthof, Shun, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Chef'sChoice, Mundial, Messermeister, Forshner, Cuisinart, Kitchen Aid и многих других.

### ТЕСТ НА ОСТРОТУ

Чтобы проверить кромку лезвия на остроту, возьмите лист бумаги и держите его вертикально. Разрежьте лист на небольшом, но безопасном расстоянии от пальцев. Если лезвие острое, оно легко разрежет бумагу, не разрывая ее.

Либо попробуйте разрезать томат. Нож должен разрезать кожицу и мякоть томата с первого раза, без сильного давления на нож.

### ОБСЛУЖИВАНИЕ:

- Протирайте корпус точилки влажной мягкой тканью.
- Периодически удаляйте металлическую стружку из точилки, перевернув ее над листом газеты или бумаги и слегка постучав по корпусу
- Для работы с точилкой не требуются масла или другие смазывающие жидкости.

Ограниченная гарантия: При нормальном обслуживании это изделие EdgeCraft подлежит 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 ТАКОВЫХ.

Designed, 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. © 2016 EdgeCraft Corporation B16 M631966 www.chefchoice.com