

EdgeCraft® Tactical

Diamond Hone® Manual
Knife Sharpener Model 442



INSTRUCTIONS

The EdgeCraft® Tactical Sharpener Model 442, features customized mixtures of 100% diamond abrasives specially designed to sharpen tactical blades, both straight-edge and serrated.

The EdgeCraft Model 442 is a 2-Stage sharpener designed to ensure consistent angle control - stroke after stroke - as the knife edge 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-crystal diamonds embedded on unique interdigitating steel support plates. The Model 442 consistently outperforms conventional sharpeners that use less efficient abrasives and lack adequate control of the sharpening angle. Diamonds, the hardest known material, are extremely durable.

Straight-edge knives sharpened on the Model 442 will be “shaving sharp.” Straight-edge knives are sharpened first with diamonds in Stage 1 and then at a slightly larger 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 in Model 442 using only the second sharpening stage. The special diamonds in that stage create razor-sharp “micro-blades” along the dominant teeth. Even new “factory-fresh” serrated knives frequently have poorly formed, dull saw teeth that can benefit from sharpening and shaping in the Model 442. The Model 442 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.

Before you begin...

The Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpener Model 442 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 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. The first time you sharpen a knife may take a little longer, but resharpening will be fast and safe.

Detailed Instructions for use

Straight-edge Blades

(Use Stage 1 and then Stage 2)

Generally 25 to 50 back-and-forth strokes in Stage 1 is sufficient to develop a sharp edge. Center the blade in the slot (left and right) 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 more than 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 20-40 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*.

*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.

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 be helpful if the knife is very dull but that can, if used excessively, remove too much metal and shorten the life of the serrated blade, consequently use that stage only if the teeth are extremely dull.

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 EdgeCraft® Tactical 442 are very fine, in time, serrations will be reduced in size.

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.

- The Model 442 is not designed to place an edge on unedged blades or previously unsharpened knives.

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 or hatchets.

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.

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.

ENGINEERED AND 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 U.S.A.
(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.

© 2012 EdgeCraft Corporation H12 XXXXXX
www.chefschoice.com

EdgeCraft[®] Tactical

Aiguiser de couteaux
EdgeCraft[®] Tactical
Diamond Hone[®]
Modèle **22CC442**

F

MODE D'EMPLOI

EdgeCraft[®] Tactical 22CC442 est un aiguiser de couteaux à 2 phases, équipé de disques abrasifs 100 % diamant. Spécialement conçu pour l'affûtage des couteaux tactiques, à lame lisse ou dentelée. Grâce à l'utilisation de diamants – la matière la plus dure au monde – et au contrôle de précision des angles, l'aiguiser manuel est plus performant que les aiguisers conventionnels. Les deux faces de la lame sont formées et affûtées en même temps. Pour un couteau incroyablement aiguisé, à chaque fois.

Avant de commencer...

L'aiguiser de couteaux Tactical 22CC442 convient aux utilisateurs droitiers et gauchers. Positionnez l'aiguiser de couteaux sur une surface horizontale à hauteur de hanche. Attention : éloignez toujours vos doigts du tranchant du couteau. Veillez à ce que la lame soit propre et non grasse.

Tenez le couteau dans votre main et positionnez la lame au milieu de la fente d'affûtage. Bougez la lame sur toute sa longueur en la faisant aller et venir dans la fente, et en exerçant une légère pression, jusqu'à son affûtage complet.

Les couteaux lisses s'affûtent d'abord en phase 1. Il suffit d'effectuer 25 à 50 mouvements d'aller-retour pour obtenir une lame affilée. Pour des couteaux extrêmement émoussés, un plus grand nombre de mouvements peut s'avérer nécessaire. Ne passez pas à la phase 2 avant que le couteau ne soit tranchant. Vous devez pouvoir couper facilement une tomate.

Affûtez ensuite le couteau en phase 2, sous un angle un peu plus important, avec des diamants encore plus fins. Cela donne un tranchant double et arqué, plus solide et durable. En 20 à 40 mouvements d'aller-retour, vous rendez votre couteau aussi affilé qu'un rasoir. Testez le tranchant en coupant une tomate ou une feuille de papier.

Les couteaux dentelés ne s'affûtent qu'en phase 2. Des microlames tranchantes se forment le long des dents du couteau pour un résultat « mieux-que-neuf ». En général, 25 mouvements d'aller-retour suffisent. Testez le tranchant en coupant une tomate, un légume ou un fruit. Pour les couteaux dentelés extrêmement émoussés, il peut être utile de commencer brièvement par la phase 1. Attention : n'utilisez pas trop longtemps la phase 1, vous pourriez ôter trop d'acier et réduire plus vite la taille des dents.

Réaffûtage comme décrit ci-dessus. Environ 25 mouvements d'aller-retour suffisent.

Entretien

Nettoyer à l'aide d'un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser d'huile, d'eau, ou tout autre produit pendant l'affûtage. Ne convient pas aux ciseaux à manches.

Garantie limitée : Lors d'une utilisation domestique ou familiale normale uniquement, ce produit EdgeCraft est garanti contre les matériaux défectueux et les vices de fabrication pendant une période de 1 an à compter de la date d'achat ("Période de garantie"). Nous réparons ou remplaçons, à notre discrétion, tout produit ou élément défectueux au niveau des matériaux ou comportant des vices de fabrication gratuitement si le produit nous est retourné par colis affranchi accompagné d'une preuve d'achat datée durant la période de garantie. Cette garantie limitée ne couvre pas le remplacement des blocs abrasifs qui sont nécessaires pour l'utilisation du produit ni les dommages du produit résultant d'un abus. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET DE CONFORMITÉ POUR UN USAGE SPÉCIFIQUE SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE. LA COMPAGNIE EDGE-CRAFT NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS. Certains états ne permettent pas de limitations de la durée des garanties implicites et certains états ne permettent pas d'exclusion ou de limitation des dommages consécutifs et indirects, les limitations ou exclusions mentionnées ci-dessus ne s'appliquent donc peut-être pas à votre cas particulier. Cette garantie limitée vous confère des droits spécifiques et vous disposez éventuellement d'autres droits pouvant varier selon les états. CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QUE POUR L'UTILISATION DOMESTIQUE NORMALE DE CET AIGUISER ET EST NULLE POUR UNE UTILISATION INDUSTRIELLE OU COMMERCIALE.

CONÇU ET ASSEMBLÉ DANS AUX ÉTATS-UNIS.

Par les fabricants d'aiguisers de couteaux professionnels Diamond Hone[®] Chef'sChoice[®], vendus partout dans le monde.

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

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology[®]

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets EdgeCraft et/ou brevets en cours d'enregistrement tels qu'indiqués sur le produit.

© 2012 EdgeCraft Corporation H12 XXXXXX
www.chefschoice.com

EdgeCraft[®] Tactical

EdgeCraft[®] Tactical
Diamond Hone[®]
messenslijper
Model **22CC442**

NL

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

De EdgeCraft[®] Tactical messenslijper 22CC442 is een 2-fasenslijper met 100% diamant slijpschijven. Speciaal ontworpen voor het slijpen van tactical knives, zowel met een gladde als gekartelde messnede. De handslijper levert betere prestaties dan conventionele slijpers door het gebruik van diamanten - het hardste materiaal ter wereld - en de precisiehoekcontrole. Beide zijden van het lemmet worden tegelijkertijd gevormd en geslepen. Voor een vlijmscherp resultaat, keer op keer.

Voordat u begint...

De Tactical messenslijper 22CC442 is geschikt voor rechts- en linkshandigen. Plaats de messenslijper op een horizontaal oppervlak op heuphoogte. Let op: houd uw vingers altijd uit de buurt van de messnede. Zorg dat het lemmet schoon en vetvrij is.

Houd het mes in uw hand en plaats het lemmet in het midden van de slijpsleuf. Beweeg het lemmet over de volledige lengte heen en weer in de sleuf met een lichte druk totdat het lemmet vlijmscherp is.

Gladde messen slijpt u eerst in de fase 1. 25 tot 50 heen- en weerbewegingen zijn voldoende voor een scherpe snede. Voor extreem botte messen kunnen meer bewegingen nodig zijn. Ga niet door naar fase 2 voordat het mes vlijmscherp is. U zou eenvoudig door een tomaat moeten kunnen snijden.

Daarna slijpt u het mes in fase 2 onder een iets grotere hoek met nog fijnere diamanten. Hierdoor ontstaat een dubbelzijdige, boogvormige snede die sterker en duurzamer is. Met 20 tot 40 heen- en weerbewegingen polijst u uw mes scheermescherp. Test de scherpheid door het snijden van een tomaat of een vel papier.

Gekartelde messen slijpt u alleen in fase 2. Vlijmscherpe microlemmetjes worden gevormd langs de karteltanden voor een beter-dan-nieuw resultaat. Over het alge-

meen zijn 25 heen- en weerbewegingen voldoende. Test de scherpheid door het snijden van een tomaat, groente of fruit. Bij extreem botte gekartelde messen kan kort slijpen in fase 1 helpen. Let op: gebruik fase 1 niet te veel omdat er zo te veel staal wordt verwijderd en de kartels sneller kleiner worden.

Herslijpen als hierboven beschreven. Ongeveer 25 heen- en weerbewegingen zullen voldoende zijn.

Onderhoud

Schoonmaken met een vochtige, zachte doek. Geen olie, water, e.d. bij het slijpen gebruiken. Niet geschikt voor scharen of bijlen.

Beperkte garantie: Bij normaal gebruik geldt er voor dit EdgeCraft-product een garantie tegen gebrekkig materiaal en gebrekkige afwerking voor een periode van 1 jaar vanaf de aankoopdatum ("Garantieperiode"). Producten of productonderdelen die eventueel tekort schieten op het gebied van materiaal of afwerking zullen wij naar eigen goeddunken kosteloos repareren of vervangen, op voorwaarde dat het product franco aan ons is geretourneerd samen met een aankoopbewijs dat is gedateerd binnen de garantieperiode. Deze beperkte garantie geeft geen dekking voor vervanging van de slijpschijven vanwege gebruik van het product of productschade ontstaan uit misbruik. ALLE IMPLICITE GARANTIES, WAAROPDER GEIMPLICITEERDE GARANTIES VAN VERKOOPBAARHEID EN GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, ZIJN BEPERKT TOT DE GARANTIEPERIODE. EDGE-CRAFT CORPORATION IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR EVENTUELE SCHADE OF GEVOLGSCHADE. Een aantal Amerikaanse staten stelt geen beperkingen aan de duur van een garantie of aan de uitzondering of beperking van incidentele schade of gevolgschade. Om die reden hoeven de bovenstaande beperkingen en uitzonderingen niet op u van toepassing te zijn. Deze beperkte garantie geeft u bepaalde wettelijke rechten en afhankelijk van uw land hebt u wellicht nog andere rechten. Deze garantie is enkel van toepassing op normaal huishoudelijk gebruik van deze slijper en is niet geldig bij industrieel of professioneel gebruik.

»ONTWORPEN EN GEMONTEERD IN DE VERENIGDE STATEN

Door de fabrikanten van de wereldwijd verkochte professionele Chef'sChoice[®] Diamond Hone[®]-messenslijpers«

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

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology[®]

Dit product kan onder de dekking vallen van een of meer EdgeCraft-patenten en/of aangevraagde patenten die betrekking hebben op het product.

© 2012 EdgeCraft Corporation H12 M4789A0
www.chefschoice.com