

# Chef'sChoice®

## Diamond Hone® MultiEdge™

### Knife Sharpener 2 stage 460

**(GB)** **(F)** **(NL)**

## 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 saving 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 resharpening 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 presharpening, 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. EDGECRAFT CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR COSEQUENTIAL 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

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

© EdgeCraft Corporation 2013

M461970

[www.chefschoice.com](http://www.chefschoice.com)

**www.chefschoice.com**

## Aiguteur pour couteaux MultiEdge™

### Diamond Hone® Deux Etapes - Modèle 460

**(F)**

## INSTRUCTIONS

Adapté aux couteaux lisses et aux couteaux à dents

Le modèle 460 professionnel d’affiloirs pour couteaux Chef'sChoice® MultiEdge™ Diamond Hone® est composé d’un mélange étudié d’abrasifs 100 % diamants qui permet d’aiguiser aussi bien les couteaux à dents que les couteaux lisses. Cet aiguteur manuel et polyvalent répond aussi bien aux besoins des professionnels, qu’à ceux des chefs cuisiniers et des cuisiniers amateurs chevronnés.

Le modèle 460 Chef'sChoice® est un aiguteur en deux étapes qui intègre une paire de guides à galets cannelés garantissant un contrôle uniforme et précis de l’angle, friction après friction, lorsque le couteau entre en contact avec les éléments d’aiguisage en diamant. Les deux faces de l’arête sont simultanément façonnées et aiguisées. Cette conception assure une formation correcte des arêtes qui deviennent extrêmement tranchantes.

Les abrasifs se composent à 100% d’une seule variété de cristaux de diamants sertis sur des plaques supports en acier uniques qui s’entrecroisent. Les performances du modèle 460 dépassent de loin celles des aiguteurs traditionnels qui utilisent des abrasifs moins performants et avec lesquels le contrôle de l’angle n’est pas aisé. Les diamants, matériau le plus dur au monde, sont extrêmement résistants.

Les couteaux lisses aiguisés avec le modèle 460 bénéficient d’un affilage si tranchant que leur « mordant » leur permet de couper sans difficulté les tomates et autres fruits et légumes. La coupe et la découpe en tranches deviendront un véritable plaisir : vous n’aurez plus à travailler avec des lames émoussées !

Les couteaux lisses sont aiguisés dans un premier temps à l’aide des diamants lors de l’Etape 1 puis selon un angle différent avec un mélange de diamants plus fins durant l’Etape 2. Le résultat de ces deux actions se concrétise par une arête en arcade à double biseau qui dure plus longtemps. L’arête ainsi formée est plus solide que les arêtes traditionnelles en V ou les arêtes évidées. Cette structure unique en arcade permet de garantir une arête plus tranchante qui dure plus longtemps.

Les couteaux à dents peuvent être rapidement aiguisés avec le modèle 460 en utilisant uniquement la seconde Etape d’aiguisage. Les diamants spéciaux utilisés lors de cette action forment des « micro-lames » aussi tranchantes qu’un rasoir le long des dents saillantes, qui intensifient l’action de découpe et minimisent le sciage et le déchirement que produisent généralement les lames dentelées. Il n’est pas rare que les dents des couteaux soient émoussées et mal façonnées à leur sortie d’usine et qu’elles nécessitent d’être aiguisées et façonnées avec le Modèle 460. Les couteaux à dents s’émoussent car leurs dents se plient et se déforment au fil du temps. Le Modèle 460 rend tout leur tranchant aux dents émoussées et le résultat est encore plus probant que si elles étaient neuves.

L’efficacité de découpe de la dentelure dépend surtout de la finesse du tranchant des points (arêtes) de la dent. Il n’est pas nécessaire d’aiguiser les côtés et les parties inférieures des interstices situés entre les dents, car ce ne sont pas eux qui effectuent la découpe.

Le Modèle 460 d’ aiguteurs Chef'sChoice® a été tout spécialement conçu pour aiguiser les dents au niveau de l’arête ou des points, de telle sorte que les dents saillantes se transforment en de véritables « micro-lames » aussi acérées que des rasoirs.

Les couteaux à dents aiguisés avec le Modèle 460 Chef'sChoice® glissent en douceur à travers les aliments et permettent d’effectuer plus facilement des découpes nettes. Les aliments en tous genres, viande, volaille, légumes et pain, sont ainsi moins déchirés et maltraités. La surface du légume ou du fruit coupé est plus lisse et plus appétissante. Le couteau à dents bien aiguisé est plus facile à maîtriser et vous permet de découper des tranches plus fines.

Les « micro-lames » que forme le Modèle 460 le long des dents saillantes des couteaux à dents sont uniques en ce sens qu’elles offrent au couteau la possibilité d’acquérir certaines des qualités d’une lame lisse tout en conservant l’action de sciage propre aux lames dentelées. Cette alliance permet d’obtenir le fin du fin en matière de lame dentelée.

#### AVANT DE DÉBUTER ...

L’aiguteur 460 pour couteaux Chef'sChoice® MultiEdge™ Diamond Hone® est ambidextre et son utilisation est très

simple, que vous soyez gaucher ou droitier. Pour des raisons de commodités, les Etapes 1 et 2 sont indiquées sur chacun des côtés de l’aiguteur. Placez l’aiguteur sur une surface plane à hauteur de votre taille. Si vous êtes droitier, disposez l’affiloir de telle sorte que la marque Chef'sChoice® soit située face à vous. Tenez la poignée avec votre main gauche tout en vous assurant que votre index et votre pouce gauches restent positionnés derrière la plaque de protection au niveau de la fixation de la poignée aux Fonctions d’aiguisage (si vous êtes gaucher, veuillez consulter le paragraphe « Suggestions »).

*Attention : Vos doigts doivent, à tout moment, rester à distance de la lame.*

#### INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D'AIGUISAGE

Assurez-vous que la lame est propre, sans trace d’aliments ou de matière grasse.

Procédez ensuite en respectant les instructions suivantes :

Tout en tenant le couteau de la main droite, placez la lame dans la rainure en V et appuyez fermement la lame contre les guides à galets coniques. Maintenez la lame en contact avec les galets et déplacez-la doucement sur toute sa longueur en effectuant des mouvements d’avant en arrière dans la rainure. Assurez-vous que l’un des galets ou les deux se déplacent en même temps que vous effectuez ces mouvements de translation afin que la lame reste en contact avec les galets. Il n’est pas nécessaire de soulever la lame après chaque mouvement. **Exercez peu - voire aucune - pression sur la lame vers le bas.** Le léger bruit que vous percevez lorsque la lame se déplace à travers les abrasifs 100 % diamants vous indique que les diamants travaillent à votre place ! Continuez à effectuer ces mouvements d’avant en arrière jusqu’à ce que la lame soit aiguisée.

L’aiguteur Chef'sChoice® MultiEdge™ Diamond Hone® a été conçu avec un mélange optimal d’abrasifs en diamant pour vous permettre d’aiguiser vos couteaux en toute sécurité et d’obtenir des arêtes extrêmement tranchantes. Des particules plus épaisses provoqueraient une usure et un déchirement excessifs de la dentelure. Les fines particules de diamant utilisées sur le modèle 460 permettent de prolonger la durée d’utilisation de vos couteaux. Il se peut que le premier aiguisage d’un couteau vous prenne un peu plus de temps, les ré-aiguisages suivants seront plus rapides et sûrs.

#### MODE D'EMPLOI LAMES LISSES

**(Étape 1 puis Étape 2).**

25 mouvements d’avant en arrière sont généralement suffisants pour obtenir une arête tranchante lors de l’Étape 1. Maintenez la face de la lame fermement contre les

*(continued on back)*

