

Chef'sChoice®

Manual Diamond Hone

Model 4623

For 15° Asian and 20° Euro/American Blades



Sharpening Instructions

The Chef'sChoice Diamond Hone Model 4623 is a unique three stage diamond sharpener that 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 blade it is sharpened fully in Stage 1 and then the edge is micro-honed and polished to razor quality in Stage 3. To sharpen a 20° Euro/American style blade, it is sharpened first in Stage 2 and then honed and micro polished in Stage 3. The sharpener can be used either left or right handed.

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 consist of selected 100% diamond crystals embedded on unique interdigitating steel support plates. The Model 4623 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 4623 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.

Serrated knives sharpen quickly in Model 4623 using only the third stage. The special diamonds in that stage create razor-sharp “micro-blades” along the dominant teeth enhancing the cutting action and reducing the sawing 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 in the Model 4623. The Model 4623 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.

To Sharpen Asian Santoku or Other 15° Double-Faceted Edge Blades *Sharpening (Use Stage 1)*

Place the sharpener on a secure level surface. Clean the knife well before sharpening. Hold the sharpener handle with left hand (if right handed) keeping index finger and thumb behind the partitioning wall of sharpening section. Position knife blade with other hand in the First Stage slot (marked 1.) 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 in Stage 1. 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 and sharpen in Stage 1. This completes the sharpening step in Stage 1. Proceed to the next step, honing.

Honing (Use Stage 3)
(Do not use Stage 2) Move the knife to Stage 3 and continue with back and forth strokes using just enough downward pressure to insure steady and consistent contact with the sharpening surfaces. Keep the blade centered left and right, avoiding contact with the sides of the slot. Make about 25 light full strokes in Stage 3 and again test the blade sharpness using a sheet of paper or a tomato. When fully finished the knife should cut easily and smoothly. Make additional strokes if necessary. You should now have a very sharp and durable edge. Note: this sharpener is not designed to sharpen single sided (single faceted) traditional Japanese blades or scissors of any style. To re-sharpen the Asian (15°) style edge, repeat Steps 1 and 2 above.

To Sharpen All 20° Euro/American Knives

Follow the general procedures described above, but sharpen first in Stage 2 and you should use only Stages 2 and 3 as follows:

Sharpening (Use Stage 2)
Position the blade in the Second Stage slot (marked 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 in Stage 2. 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 Stage 2. This completes the first sharpening step. Proceed to honing.

Honing (Use Stage 3)
To hone the edge, move the knife to Stage 3 and continue with back and forth strokes using just enough downward pressure to insure steady and consistent contact with

the sharpening surfaces. Keep the blade centered left and right, avoiding contact with the sides of the slot. Make about 25 light but full strokes in Stage 3 and again test the blade sharpness using a sheet of paper or a tomato. Make more strokes in Stage 3 if necessary to achieve an edge that cuts easily and smoothly. You will now have a very sharp and durable edge.

You will be able to re-sharpen the 20° Euro/American knives 5-10 times using only Stage 3. When that process becomes too slow, re-sharpen first in Stage 2 as described in the preceding paragraph.

To Sharpen Serrated Blades

Serrated knives should be sharpened in Stage 3. Generally 25 back-and-forth strokes in Stage 3 should be sufficient.

If the serrated blade is heavily damaged start sharpening in Stage 2. Make about 25 full back and forth strokes, then examine the edge to confirm that metal is being removed on both sides of the cutting teeth. Continue with additional strokes as needed to sharpen the teeth. Finish sharpening in Stage 3 where the teeth will be further refined. Because serrated knives perform much like a saw, the cut will not be as smooth as that of a plain blade.

Keep fingers clear of blade at all times. No sharpening oils or water are necessary with this diamond abrasive sharpener. This sharpener is for household use only.

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.

Chef'sChoice®

Aiguiseur manuel

Diamond Hone Modèle 4623

Pour les lames asiatiques à 15° et européennes/américaines à 20°



Instructions d'affûtage

Le Chef'sChoice Diamond Hone Modèle 4623 est un aiguiseur unique à trois modules, idéal pour former un fil tranchant sur des lames asiatiques à 15° et tous les couteaux de type européen ou américain à 20° les plus courants. Il affûte également les couteaux de sport, de poche ou à dents. Ce nouveau modèle à trois modules, utilisant des abrasifs 100% diamant, comprend un processus d'affûtage en deux étapes qui assure à vos couteaux un tranchant rasoir durable. Si votre couteau est une lame asiatique de 15°, il s'affûte complètement dans le Module 1 puis le tranchant est micro-affilé et affiné comme un rasoir dans le Module 3. Pour aiguiser une lame de type européen/américain de 20°, on l'affûte d'abord dans le Module 2 puis on l'affile et la polit dans le Module 3. L'aiguiseur peut être utilisé par un gaucher ou un droitier.

Les deux côtés du tranchant du couteau sont simultanément formés et aiguisés. Cette structure permet de s'assurer que les tranchants sont bien formés et bien affilés tout le temps. Les abrasifs sont constitués de cristaux 100 % diamant sélectionnés et incorporés à des plaques de support d'acier entremêlées. Le modèle 4623 est toujours plus performant que les aiguiseurs conventionnels qui utilisent des abrasifs moins efficaces et manquent de contrôle sur l'angle d'affûtage. Les diamants, les plus durs des matériaux connus, sont extrêmement résistants.

Les couteaux à lame lisse aiguisés par le modèle 4623 sont extrêmement tranchants avec un doux « mordant » qui leur permet de couper des tomates, ainsi que d'autres

légumes et fruits sans aucun effort. Couper et trancher deviennent un plaisir et la corvée du travail avec des couteaux émoussés prend fin. Cet aiguiseur crée un tranchant à double biseau durable en forme d'arche qui est plus solide que les tranchants conventionnels en forme de V ou concaves. Cette structure en arche unique assure un fil plus tranchant et plus durable.

Les couteaux à dents s'aiguisent plus rapidement en n'utilisant que le Module 3 du modèle 4623. Les diamants spéciaux de ce module créent de micro-lames au tranchant rasoir le long des dents dominantes améliorant ainsi le mouvement de coupe, en même temps qu'ils réduisent le mouvement de sciage et de déchirement propre aux couteaux à dents. Même les couteaux à dents tout droit sortis de l'usine ont souvent des dents mal formées et émoussées qui peuvent gagner à être affûtées par le modèle 4623. Le modèle 4623 restaure les dents émoussées et les remet en meilleur état qu'à leur sortie d'usine. L'efficacité de coupe de la dentelure dépend presque entièrement du tranchant de la pointe des dents. Il n'est pas nécessaire d'aiguiser les côtés et le fond des creux situés entre les dents, étant donné qu'en général, ils n'interviennent pas dans la coupe.

Comment aiguiser le Santoku asiatique ou d'autres tranchants à double face de 15°
Affilage (Utilisez le Module 1)
Placez l'aiguiseur sur une surface de travail plane et stable. Nettoyez parfaitement le couteau avant de l'aiguiser. Tenez le manche de l'aiguiseur avec la main gauche (si vous êtes droitier) en gardant l'index et le pouce derrière la paroi de séparation de la partie d'aiguisage. Positionnez la lame du couteau avec l'autre main dans la fente du Module 1 (marqué n°1). Centrez la lame (à gauche et à droite) dans la fente de sorte que la face de la lame ne touche aucune des parois de la fente.

Faites glisser la lame en avant puis vers vous, sur toute sa longueur, dans le Module 1. Répétez plusieurs fois.

Faites glisser la lame en avant puis vers vous, sur toute sa longueur, dans le Module 1. Répétez plusieurs fois.

Appliquez une légère pression vers le bas tandis qu'il s'aiguise. (Évitez d'exercer une pression vers le bas excessive sur la lame car cela pourrait endommager les éléments d'affûtage.) À moins que la lame ne soit trop émoussée ou n'ait jamais été aiguisée à 15° auparavant, vingt-cinq (25) mouvements de va-et-vient sont généralement suffisants. Sinon, continuez d'aiguiser (mouvements de va-et-vient) jusqu'à ce que le couteau soit suffisamment tranchant pour couper parfaitement du papier ou trancher facilement une tomate. Si le couteau est très émoussé ou si son tranchant est supérieur à 15°, au moins une centaine de mouvements peuvent être nécessaires la première fois pour le positionner et l'aiguiser dans le Module 1.

À ce stade, la phase d'affûtage de l'étape 1 est achevée.

Vous pouvez passer à l'étape suivante, l'affilage.

Affilage (Utilisez le Module 3)
(N'utilisez pas le Module 2) Passez le couteau dans le Module 3 puis continuez avec les mouvements de va-et-vient en exerçant juste suffisamment de pression vers le bas afin d'assurer un contact régulier avec les surfaces d'affûtage. Maintenez la lame centrée, en évitant tout contact avec les parois de la fente. Effectuez environ 25 mouvements de va-et-vient dans le Module 3 puis testez le tranchant de la lame à l'aide d'une feuille de papier ou une tomate. Lorsque l'affilage est achevé, le couteau devrait couper facilement et en douceur. Faites quelques mouvements supplémentaires, si nécessaire. Vous devriez alors avoir une lame très tranchante et durable. Remarque : Cet aiguiseur n'est pas conçu pour aiguiser les lames ou ciseaux traditionnels de type japonais dont la lame ne comporte qu'un seul côté (une seule face). Pour affûter à nouveau une lame de type asiatique (15°), répétez les étapes 1 et 2 ci-dessus.

Comment aiguiser tous les 20° Couteaux européens/américains
Suivez les procédures générales décrites plus haut mais aiguisez d'abord dans le Module 2 et suivez seulement les étapes 2 et 3 comme suit :

MADE 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

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef'sChoice® EdgeCrafter®, EdgeCraft® and Diamond Hone® are 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.

© 2011 EdgeCraft Corporation M46192Z
www.chefschoice.com

Affûtage (Utilisez le Module 2)

Positionnez la lame dans la fente du Module 2 (marqué n°2). Centrez la lame (à gauche et à droite) dans la fente de sorte que la face de la lame ne touche aucune des parois de la fente. Faites glisser la lame en avant puis vers vous, sur toute sa longueur, dans le Module 2. Répétez plusieurs fois. Appliquez une légère pression vers le bas tandis qu’il s’aiguise. (Évitez d’exercer une pression vers le bas excessive sur la lame car cela pourrait endommager les éléments d’affûtage.) À moins que la lame ne soit trop émoussée, vingt-cinq (25) mouvements de va-et-vient sont généralement suffisants. Sinon, continuez d’aiguiser (mouvements de va-et-vient) jusqu’à ce que le couteau soit suffisamment tranchant pour couper parfaitement du papier ou trancher facilement une tomate. Si le couteau est très émoussé, une certaine de mouvements peuvent être nécessaires la première fois pour un affûtage complet dans le Module 2. À ce stade, la phase d’affûtage est achevée. Vous pouvez passer à l’affilage.

Affilage (Utilisez le Module 3)

Pour affiler la lame, passez le couteau dans le Module 3 puis continuez avec les mouvements de va-et-vient en exerçant juste suffisamment de pression vers le bas pour assurer un contact régulier avec les surfaces d’affûtage. Maintenez la lame centrée, en évitant tout contact avec les parois de la fente. Effectuez environ 25 mouvements de va-et-vient légers mais complets dans le Module 3 puis testez le tranchant de la lame à l’aide d’une feuille de papier ou une tomate. Si nécessaire, effectuez plus de mouvements dans le Module 3 pour obtenir une lame qui coupe facilement et en douceur. Vous avez alors une lame très tranchante et durable.

Vous pouvez aiguiser des couteaux européens/américains à 20°, 5 à 10 fois de plus en utilisant uniquement le Module 3. Lorsque ce processus devient trop lent, affûtez à nouveau dans le Module 2 tel que décrit dans le paragraphe précédent.

Comment aiguiser des couteaux à dents

Les couteaux à dents doivent être aiguisés dans le Module 3. Généralement, 25 mouvements de va-et-vient dans le Module 3 suffisent

Si le couteau à dents est très endommagé, commencez l’affûtage dans le Module 2. Effectuez environ 25 mouvements de va-et-vient complets, puis examinez la lame pour vous assurer que du métal se dégage des deux côtés des dents coupantes. Si nécessaire, effectuez encore quelques mouvements pour aiguiser les dents. Achevez l’affûtage dans le Module 3 où les dents seront affilées davantage. Étant donné que les couteaux à dents fonctionnent comme une scie, la coupe ne sera pas aussi douce que celle d’une lame simple.

Tenez toujours vos doigts à l’écart de la lame. Cet aiguiseur à diamants abrasifs ne nécessite pas d’huile ou d’eau d’aiguisage. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Garantie limitée : Lors d’une utilisation normale, 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 EDGECRAFT 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 aiguiseur et est nulle pour une utilisation industrielle ou commerciale.

Chef’sChoice® Handleiding Diamond Hone Model 4623

Voor 15° Aziatische en

20° Europese/Amerikaanse lemmeten



Slijpinstructies

Het Chef’sChoice Diamond Hone model 4623 is een unieke 3-fasen diamant slijper die perfect is om een vlijmscherpe snede te creëren op 15°-Aziatische messen met een dubbelzijdig geslepen lemmet én op alle gebruikelijke Europese of Amerikaanse 20°-messen. De slijper kan ook worden gebruikt voor sportmessen, zakmessen en gekartelde messen. In 2 fasen wordt met behulp van 100% diamant slijpschijven een duurzaam vlijmscherpe snede gecreëerd op uw messen. Uw 15°-Aziatisch lemmet wordt volledig geslepen in fase 1, waarna de snede op microniveau vlijmscherp wordt gewet en gepolijst in fase 3. Om een 20°-Europees/ Amerikaans lemmet te slijpen wordt het geslepen in fase 2 en op microniveau gewet en gepolijst in fase 3. De slijper kan zowel links- als rechtshandig worden gebruikt.

Beide zijden van de messnede worden tegelijkertijd gevormd en geslepen. Deze constructie zorgt ervoor dat de snede correct wordt gevormd en iedere keer zeer scherp wordt. De slijpschijven bestaan uit superieure 100%-diamantkristallen op unieke vervlochten stalen steunplaten. Het model 4623 presteert beter dan gebruikelijke slijpers die minder efficiënte slijpschijven gebruiken en minder controle hebben over de slijphoek. Diamant is het hardste materiaal dat er bestaat en bijzonder duurzaam.

Gladde messen geslepen door model 4623 zijn vlijmscherp met een milde ‘bite’ waardoor ze moeiteloos tomaten, andere groenten en vruchten snijden. Snijden met botte messen is een groot drama, maar snijden met

een vlijmscherp mes is een feest. Deze slijper creëert een duurzame, tweevoudig schuin aflopende messnede die sterker is dan de gebruikelijke ‘V-vormige’ of hol geslepen snede. Deze unieke boogstructuur zorgt voor een scherpere snede die langer scherp blijft.

Gekartelde messen worden door model 4623 snel geslepen met enkel fase 3. De speciale diamanten in deze fase creëren vlijmscherpe ‘microlemmeten’ langs de dominante tanden waardoor de snijprestaties verbeteren en het typische zagen en trekken van gekartelde lemmeten wordt verminderd. Zelfs gloednieuwe gekartelde messen hebben vaak slecht gevormde, botte zaagtanden die kunnen worden verbeterd door te worden geslepen in model 4623. Model 4623 brengt botte tanden terug in hun gloednieuwe staat. De effectiviteit van de kartels bij het snijden is bijna helemaal afhankelijk van de scherpte van de punten (snedes) van de tanden. Het is niet nodig om de zij- en onderkanten van de schulpen tussen de tanden te slijpen, aangezien deze meestal niet meewerken bij het snijden.

Slijpen van Aziatische Santoku-of andere 15°-lemmeten met dubbelzijdige snede

Slijpen (fase 1)

Plaats de slijper op een stevig horizontaal oppervlak. Maak het mes goed schoon voor het slijpen. Houd het handvat van de slijper met uw linkerhand vast (als u rechtshandig bent) waarbij u uw wijsvinger en duim achter de afscheiding met het slijpedeelte houdt. Plaats het lemmet met de andere hand in de sleuf van fase 1 (gemarkeerd met 1). Plaats het lemmet in het midden tussen de linker- en rechterwand van de sleuf zodat het lemmet de beide wanden niet raakt. Beweeg het lemmet meerdere keren over de volle lengte heen en weer in fase 1. Oefen een lichte neerwaartse druk uit bij het slijpproces (vermijd overmatige neerwaartse druk op het lemmet die schade zou kunnen aanbrengen aan de slijpelementen). Tenzij het lemmet zeer bot is, zijn vijftientwintig complete halen (heen en weer) waarschijnlijk voldoende. Blijf anders slijpen (heen en weer halen) totdat het mes

scherp genoeg is om papier eenvoudig door te snijden of gemakkelijk door een tomaat te glijden. Als het mes erg bot is of de eigen snede groter dan 15° is, kunnen de eerste keer honderd of meer complete halen in fase 1 nodig zijn om het mes geheel te vormen en slijpen. Hiermee is het slijpen in fase 1 afgerond. Ga verder naar de volgende fase, het wetten.

Wetten (fase 3)

(Gebruik fase 2 niet.) Plaats het mes in de sleuf van fase 3 en beweeg het opnieuw heen en weer met net genoeg neerwaartse druk om de snede stevig en constant in contact te laten komen met de slijpoppervlakken. Houd het lemmet in het midden en vermijd contact met de wanden van de sleuf. Haal het mes ongeveer 25 keer licht heen en weer in fase 3 en test aan de hand van een blad papier of een tomaat opnieuw hoe scherp de snede is. Wanneer dit is afgerond, moet het mes eenvoudig en soepel kunnen snijden. Haal het indien nodig nog een aantal keer op en neer. Nu zou de snede zeer scherp en duurzaam moeten zijn. N.B.: deze slijper is niet ontworpen om enkelzijdig geslepen traditionele Japanse lemmeten of scharen (geen enkel type schaar) te slijpen. Om de Aziatische (15°) snede opnieuw te slijpen, herhaalt u de hierboven omschreven stappen.

Slijpen van alle

20° Europese/Amerikaanse messen

Volg de algemene stappen zoals hierboven maar slijp eerst in fase 2 en gebruik enkel fase 2 en 3, als volgt:

Slijpen (fase 2)

Plaats het lemmet in de sleuf van fase 2 (gemarkeerd met 2). Plaats het lemmet in het midden tussen de linker- en rechterwand van de sleuf zodat het lemmet de beide wanden niet raakt. Beweeg het lemmet meerdere keren over de volle lengte heen en weer in fase 2. Oefen een lichte neerwaartse druk uit bij het slijpproces (vermijd overmatige neerwaartse druk op het lemmet die schade zou kunnen aanbrengen aan de slijpelementen). Tenzij het lemmet zeer bot is, zijn vijftientwintig complete halen (heen en weer) waarschijnlijk voldoende. Blijf anders slijpen (heen en weer halen) totdat het mes scherp genoeg is om papier eenvoudig door te snijden

of gemakkelijk door een tomaat te glijden. Als het mes erg bot is, kunnen de eerste keer honderd of meer complete halen in fase 2 nodig zijn om het mes geheel te slijpen. Hiermee is de eerste slijpfase afgerond. Ga verder met wetten.

Wetten (fase 3)

Voor het wetten van de snede plaatst u het mes in de sleuf van fase 3 en beweegt u het opnieuw heen en weer met net genoeg neerwaartse druk om de snede stevig en constant in contact te laten komen met de slijpoppervlakken. Houd het lemmet in het midden en vermijd contact met de wanden van de sleuf. Haal het mes ongeveer 25 keer licht heen en weer in fase 3 en test aan de hand van een blad papier of een tomaat opnieuw hoe scherp de snede is. Haal het indien nodig nog een aantal keer heen en weer in fase 3 om een snede tot stand te brengen die eenvoudig en soepel snijdt. Nu heeft u een zeer scherpe en duurzame snede.

U kunt de 20° Europese/Amerikaanse messen 5-10 keer opnieuw slijpen door enkel fase 3 te gebruiken. Wanneer deze procedure te langzaam gaat, slijp het mes dan eerst opnieuw in fase 2 zoals beschreven in de voorgaande paragraaf.

Slijpen van gekartelde lemmeten

Gekartelde messen moeten worden geslepen in fase 3. Meestal zouden 25 halen heen en weer in fase 3 voldoende moeten zijn.

Als het gekartelde lemmet zwaar beschadigd is, begin dan te slijpen in fase 2. Haal het mes ongeveer 25 keer compleet heen en weer, bekijk de snede dan om te zien of er metaal wordt verwijderd aan beide zijden van de snijtanden. Haal indien nodig het mes vaker heen en weer om de tanden te slijpen. Sluit het slijpen af in fase 3 waar de tanden nog fijner worden geslepen. Omdat gekartelde messen meer als een zaag werken, zal de snede niet zo scherp lijken als een glad lemmet.

Houd uw vingers altijd uit de buurt van het lemmet. Er is bij deze slijper met diamant slijpschijven geen olie of water nodig. Deze slijper is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Beperkte garantie: Bij normaal gebruik geldt er voor dit EdgeCraft-product, dat enkel handmatig mag worden gebruikt, een garantie tegen gebreklijg 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 uit gebruik van het product of productschade ontstaan uit misbruik. ALLE GEÏMPLICEERDE GARANTIES, WAARONDER GEÏMPLICEERDE GARANTIES VAN VERKOOPBAARHEID EN GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, ZIJN BEPERKT TOT DE GARANTIEPERIODE. EDGECRAFT CORPORATION IS NIET AANSPRAKELJK VOOR EVENTUELE INCIDENTELE OF RESULTERENDE SCHADE. Een aantal Amerikaanse staten stelt geen beperkingen aan de duur van een garantie of aan de uitzondering of beperking van incidentele of resulterende schade. 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 staat 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.

GEPRODUCEERD IN DE VERENIGDE STATEN!

door de makers van de bekende Chef’sChoice® Diamond Hone® messslijpmachines, die wereldwijd worden verkocht.

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 USA
+1(800)342-3255 +1(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.

© 2011 EdgeCraft Corporation

www.chefschoice.com

M4619Z2