

Chef'sChoice® Diamond Hone® Aigiseur de couteaux Modèle 4640

F



Félicitations!!

Le M4640 Diamond Hone®, fabriqué par Chef'sChoice®, leader mondial de la technologie de l'aiguisage, est un aigiseur manuel rapide qui permet de produire une lame exceptionnellement affilée pour toute votre coutellerie, de la maison ou du sport. Le tranchant de la lame est finement affilé pour obtenir un affûtage extrême mais qui conserve de fortes dents microscopiques lui garantissant une morsure efficace pour toutes vos préparations culinaires, en particulier les matières fibreuses. Le tranchant est étonnamment durable, mais peut cependant être ré-aiguisé rapidement, le cas échéant.

Vous serez agréablement surpris(e) de voir que le M4640 est facile d'utilisation et comme vos couteaux coupent bien. Lisez et suivez bien les instructions. Conservez l'aigiseur à portée de main, afin de pouvoir profiter du plaisir d'utiliser quotidiennement des couteaux affilés.

Vous savez probablement lesquels de vos couteaux présentent des lames avec des tranchants de 15 degrés et lesquels sont des modèles plus anciens, avec un tranchant de 20 degrés. Jusqu'à récemment, tous les couteaux vendus en Amérique étaient fabriqués soit en Europe, soit aux États-Unis et étaient universellement aiguisés à 20 degrés. Dans les années 2000 les couteaux de style asiatique, aiguisés avec un angle à 15 degrés, sont devenus populaires. Au cours de ces dernières années, des marques de couteaux européennes et américaines sont apparues, avec des tranchants de 15 degrés. Vous souhaitez probablement aiguiser chacun de ces couteaux avec leurs angles d'origine. Vous pouvez tout à fait le faire, mais il vous est également possible d'aiguiser vos anciens couteaux à 20°,



Figure 1. Couteau en Phase 1. Effectuez des passages allers-retours avec une légère pression vers le bas (Voir texte.)

en utilisant le procédé d'aiguisage décrit ici pour les couteaux à 15°, il faudra plus de temps pour les aiguiser, mais ensuite, le temps de ré-aiguisage sera le même que pour les couteaux à 15 degrés.

N'essayez pas d'aiguiser des couteaux (15°) asiatique à facette unique, tels que les couteaux sashimi. Voir le paragraphe titré "Pour aiguiser des couteaux asiatiques, Santoku ou autres tranchants de lames à double face à 15°".

UTILISATION DU MODELE 4640

Remarque: Nettoyez toujours votre couteau avant de l'aiguiser dans le Modèle 4640!

Vous constaterez que le Modèle 4640 peut créer et conserver un tranchant extrême et efficace pour tous vos couteaux à tranchant affilés ordinaires et votre coutellerie crantée. Les facettes principales du tranchant sont chacune formées en Phase 1 ou 2, à 15 ou 20 degrés nominaux, avec des tranchants principaux formés d'un angle de 30 ou 40 degrés. La Phase 3 finale créé un deuxième biseau, à angle légèrement plus grand, permettant une double structure de tranchant forte qui restera aiguisée plus longtemps.

Utilisez toujours l'aigiseur en phases 1, 2 et trois, face à vous.

Sécurité: À aucun moment, n'approchez vos doigts du tranchant de la lame. Tenez le manche de la main gauche et assurez-vous de garder vos doigts et votre pouce bien en sécurité derrière la paroi de séparation où le manche est fixé à la section d'aiguisage.

INSTRUCTIONS D'AIGUISAGE

Le Modèle 4640 de Chef'sChoice® Diamond Hone® est un aigiseur diamanté unique à trois phases utilisant deux technologies éprouvées, notamment des patins intercroisés et des disques Pronto® et est idéal pour créer un tranchant à 15° affilé comme un rasoir sur des lames telles que les lames asiatiques à double facettes ou tous les couteaux européens ou américains à 20°. Ils peuvent également être utilisés pour les couteaux de sport, les canifs et les couteaux à lames crantées. Ce nouveau design à trois phases, utilisant des abrasifs diamantés à 100%, est composé d'un processus d'aiguisage en deux phases, permettant de munir vos couteaux de lames affilées comme des rasoirs et très résistantes. Si votre couteau possède une lame asiatique ou euro/américaine à 15°, il est totalement aiguisé en Phase 1, puis le tranchant est micro-affilé et poli pour obtenir un affûtage supérieur, en Phase 3 "Polissage/Crantage". Pour aiguiser une lame euro/américaine traditionnelle



Figure 2. Couteau en Phase 2.

à 20°, celle-ci est tout d'abord aiguisée en Phase 2, puis affilé et micro-poli en Phase 3 "Polissage et Crantage".

Les deux côtés de la lame de couteau sont simultanément façonnés et aiguisés. Cette procédure permet que les tranchants soient à chaque fois bien façonnés et très aiguisés. Dans les phases 1 et 2, les abrasifs consistent en une sélection de cristaux diamantés à 100% enchâssés sur des plaques de support en acier, entrecroisées. La phase 3 utilise des cristaux diamantés ultrafins à 100%, enchâssés sur deux disques d'aiguisage de précision unique. Le Modèle 4640 dépasse régulièrement les aigiseurs traditionnels qui utilisent des abrasifs moins efficaces et manquent de contrôle de l'angle d'aiguisage. Le diamant, la matière connue pour étant la plus dure, est extrêmement résistant.

Le couteau à lame droite aiguisé sur le Modèle 4640 sera "affilé comme un rasoir", avec une "morsure" moyenne permettant de couper sans effort les tomates, les autres légumes et les fruits. Couper et faire des tranches est un plaisir qui remplace la corvée de travailler avec des couteaux émoussés. Cet aigiseur créé un tranchant à double biseau, arqué, durable, plus fort que les tranchants traditionnels en "V" ou évidés.

POUR AIGUISER DES COUTEAUX ASIATIQUES, SANTOKU OU AUTRES TRANCHANTS DE LAMES A DOUBLE FACE A 15°

Aiguiser (Ne nécessite que les Phases 1 et 2)

Placez l'aigiseur sur une surface plane solide. Nettoyez bien le couteau avant de l'aiguiser. Tenez la poignée de la main gauche et gardez l'index et le pouce derrière la paroi de séparation de la section d'aiguisage. De l'autre main, placez la lame du couteau en Phase 1 marquée 15°. Centrez la lame (par rapport à la gauche et la droite) dans la rainure, afin que la face de la lame ne touche pas les parois latérales de la rainure. Faites glisser plusieurs fois la lame d'avant en arrière, sur toute sa longueur. Pendant l'aiguisage, n'exercez qu'une légère pression vers le bas. (Évitez d'exercer une pression vers le bas trop forte sur la lame car cela pourrait endommager les éléments d'aiguisage.) Excepté si la lame est très émoussée ou si elle n'a jamais été aiguisée à 15°, vingt-cinq (25) passages allers-retours seront certainement suffisants. Sinon, continuez à aiguiser (passages allers-retours) jusqu'à ce que le couteau soit suffisamment affilé pour couper du papier ou trancher une tomate. Si le couteau est très émoussé ou si le tranchant usine est supérieur à 15°, une centaine de passages ou plus peuvent être nécessaires la première fois, pour reformer l'angle et aiguiser en Phase 1. Ceci termine la phase d'aiguisage. Passez à la phase suivante, Affilage/Polissage.

Affilage/Polissage (Utilisez la Phase 3)

Si le couteau est correctement pré-aiguisé en Phase 1, seulement 2 à 3 passages alternés en Stade 3 termineront le deuxième petit biseau et le tranchant sera très affûté et efficace. Il doit permettre de couper doucement du papier, et vous

devez pouvoir effectuer facilement des coupes droites ou arrondies.

Pour des résultats optimums, pendant l'aiguisage, centrez la lame (par rapport à la gauche et la droite) dans la rainure et conservez la longueur de la lame alignée avec la ligne centrale de la rainure. Exercez une pression d'environ 1,30 - 1,80 kg (3-4 livres) sur la lame en Phase 3. Effectuez des passages doux, réguliers, tout en maintenant la pression recommandée et en vous assurant que les disques tournent.

POUR AIGUISER DES COUTEAUX A LAME EURO/AMERICAINE ET D'AUTRES DE 20° (Utilisez les Phases 2 et 3)

Suivez les procédures générales décrites ci-dessus, cependant aiguiser tout d'abord en Phase 2. Vous ne devez utiliser que les Phases 2 et 3 (Polissage et Crantage), comme suit:

Aiguisage (Utilisez la Phase 2)

Placez la lame en Phase 2. Centrez celle-ci (à gauche et à droite) dans la rainure afin que la face de la lame ne touche aucune paroi latérale de la rainure. Faites glisser plusieurs fois, vers l'avant, puis vers vous, tout le long de la lame. N'exercez qu'une pression légère car la lame est déjà aiguisée. (Évitez une pression vers le bas trop forte sur la lame car cela pourrait endommager les éléments d'aiguisage). Excepté si la lame est très émoussée, vingt-cinq (25) passages allers-retours seront certainement suffisants. Sinon, continuez à aiguiser (passages allers-retours) jusqu'à ce que le couteau soit suffisamment affûté pour couper facilement du papier ou trancher une tomate. Si le couteau est très émoussé, une centaine de passages ou plus pourront être nécessaires, la première fois, afin d'effectuer un aiguisage complet en cette phase. Ceci termine la première phase d'aiguisage. Passez ensuite à l'affilage/polissage.

Affilage/Polissage (Utilisez la Phase 3)

Si le couteau est correctement pré-aiguisé en Phase 2, seulement 2 à 3 passages aller-retour en Phase 3 termineront le petit deuxième biseau et le tranchant sera très affilé et efficace. Il doit pouvoir facilement couper du papier, vous permettant de faire des coupes droites et incurvées.

Pour des résultats optimums, centrez la lame (à gauche et à droite) dans la rainure et, pendant l'aiguisage, conservez la longueur de la lame alignée avec le centre de la rainure. Exercez une pression d'environ 1,30 - 1,80 kg (3-4 livres) sur la lame en Phase 3. Effectuez des passages doux réguliers, tout en maintenant la pression vers le



Figure 3. Couteau cranté en Phase 3.

bas recommandée et en vous assurant que les disques tournent.

RE-AIGUISER LE TRANCHANT D'UN COUTEAU

Suivez la procédure décrite ci-dessus pour l'Affilage/Polissage, en Phase 3, en faisant deux ou trois (2-3) passages allers-retours, tout en maintenant la pression vers le bas recommandée. Écoutez que les disques d'aiguisage tournent bien. Testez que le tranchant est affilé.

En général, vous devriez pouvoir ré-aiguiser 2 à 3 fois en utilisant uniquement la Phase 3.

LAMES CRANTEES

Les lames crantées peuvent être aiguisées en Phase 3. Centrez la lame dans la rainure de la Phase 3 et effectuez deux à trois (2-3) passages allers-retours. Testez le tranchant et, si nécessaire, effectuez encore 5 passages allers-retours. Si la lame à aiguiser est très émoussée, effectuez tout d'abord deux passages complets (allers-retours) en Phase 1 ou 2 (selon que le couteau possède une lame à 15° ou 20°), puis effectuez deux ou trois (2-3) passages allers-retours en Phase 3. En raison de sa nature, un couteau cranté n'apparaîtra jamais aussi affilé ou ne couper aussi facilement qu'une lame droite. Prudence: n'effectuez pas beaucoup de passages en Phase 1 ou 2, car cela pourrait rapidement ôter le métal du tranchant cranté.

COUTEAUX EN CERAMIQUE

Le Modèle 4640 n'est pas recommandé pour les couteaux en céramique.

CISEAUX

N'essayez pas d'utiliser le Modèle 4640 pour aiguiser des ciseaux. EdgeCraft fabrique des aigiseurs électriques et manuels pour ciseaux.

MARQUES DE COUTEAUX

Le Modèle 4640 produira un coupant excellent sur tous les couteaux en métal euro/américains traditionnels ainsi que les couteaux Santoku, quelle que soit la marque.

TEST DE TRANCHANT

Pour tester la capacité de tranchant et de coupant de votre couteau, tenez une feuille de papier à la verticale par son coin supérieur et, avec précautions, coupez la feuille à courte (mais sans danger) distance de vos doigts. Un tranchant affûté (sur une lame droite) coupera en douceur, sans déchirer le papier.

De même, essayez de couper une tomate. Le couteau doit pénétrer dans la peau de la tomate et la trancher au premier passage, sans avoir à appuyer beaucoup sur le couteau.

ENTRETIEN:

- L'extérieur de l'appareil peut être nettoyé avec un tissu doux humide.
- Secouez et jetez régulièrement la poussière métallique provenant de l'aiguisage, en retournant l'aigiseur et en le tapant doucement sur un journal, une serviette en papier ou toute autre feuille de papier.
- L'aigiseur ne requiert pas l'utilisation d'huiles ou de liquides lubrifiants

Garantie limitée: dans le cadre d'une utilisation normale, le produit EdgeCraft est garanti contre les matières et la fabrication défectueuses pendant une période d'un (1) an à partir de la date de l'achat initial ("Période de garantie"). Nous réparerons à remplaceront, à notre discrétion, tout produit ou toute pièce détachée défectueux, quant à la manière ou à la fabrication, sans frais pour le client, si le produit nous est renvoyé par courrier postal sans affranchissement, avec la preuve datée que l'achat est toujours dans la période de garantie. Cette garantie ne s'applique pas à une utilisation commerciale ou à tout abus du produit. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTABILITÉ À DES FINS PARTICULIÈRES, SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE. EDGE CRAFT CORPORATION NE SERA PAS RESPONSABLE POUR TOUS DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES. Certains États ne permettent pas de limitations de durée d'une garantie implicite et certains États n'autorisent pas d'exclusions ou de limitations de dommages indirects ou accessoires, aussi les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas vous concerner. Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui pourront varier d'État à État.

CONCU ET ASSEMBLÉ AUX U.S.A.

Par les fabricants d'aigiseurs 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.

© 2015 EdgeCraft Corporation E15 M631976
www.chefschoice.com

Chef'sChoice®

Diamond Hone®

Messenslijper

Model 4640

NL



Gefeliciteerd!!

De 4640 Diamond Hone® vervaardigd door Chef'sChoice®, wereldwijd toonaangevend in de nieuwste technologie, is een snelle handslijper die een uiterst doelmatige snede maakt aan al uw conventionele huishoud- en sportmessen. De messnede wordt heel precies tot uiterste scherpste geslepen maar behoudt sterke microscopisch fijne tanden waardoor een zeer effectieve greep ontstaat op alles wat u aan voedsel bereidt en vooral op vezelige materialen. De snede is verrassend duurzame, maar kan indien nodig toch snel opnieuw worden geslepen.

U zult het prettig vinden om te zien hoe gemakkelijk Model 4640 te gebruiken is en hoe goed uw messen snijden. Lees en volg de instructies nauwkeurig. Houd de slijper bij de hand, zodat u het plezier van scherpe messen iedere dag kunt beleven.

Waarschijnlijk weet u welke van uw messen een slijphoek van 15 graden hebben en welke de oudere slijphoek van 20 graden hebben. Tot voor kort werden praktisch alle in Amerika verkochte messen in Europa of de Verenigde Staten vervaardigd en deze werden over het algemeen geslepen onder een hoek van 20 graden. Rond het jaar 2000 werden messen in de Aziatische stijl, geslepen onder een hoek van 15 graden, populair. In de afgelopen paar jaar werden messen van geselecteerde Europese en Amerikaanse merken geïntroduceerd met een slijphoek van 15 graden. Waarschijnlijk wilt u elk van deze messen slijpen onder hun oorspronkelijk door de fabriek gemaakte hoek. U kunt echter, als u dat wenst, uw oudere 20° messen slijpen met gebruikmaking van de slijpmethode die hier wordt beschreven voor 15° messen. De eerste keer dat u een 20° mes slijpt onder 15°, zal het slijpen langer



Figuur 1. Mes in Fase 1. Gebruik heen en weer halen om te slijpen, met geringe neerwaartse druk (Zie tekst.)

duren, maar daarna zal de volgende slijptijd die van 15° messen zijn.

Probeer niet om enkelzijdig geslepen Aziatische (15°) messen te slijpen, zoals de sashimi-messen. Zie het hoofdstuk “Het slijpen van Aziatische, Santoku of andere 15° dubbelzijdige messneden”

GEbruIK VAN HET MODEL 4640

Let op: *Reinig altijd uw mes voordat u het slijpt in Model 4640!*

U zult merken dat Model 4640 een uitzonderlijk scherpe en doelmatige snede kan maken en behouden op al uw conventionele messen met een gladde en gekartelde snede. De eerste slijphoek wordt gevormd in Fase 1 of 2 onder nominaal 15 of 20 graden, waardoor een totale slijphoek ontstaat van 30 of 40 graden. De eindfase 3 creëert een tweede slijphoek onder een iets grotere hoek, waardoor een sterke snede met dubbele structuur ontstaat die langer scherp blijft.

Gebruik de slijper altijd met de fasen nummers 1, 2 en 3 naar u toe.

Veiligheid: Houd altijd uw vingers weg van de messnede. Houd het handvat vast met uw linkerhand en zorg ervoor dat uw vingers en duim veilig achter de afscheiding blijven waar het handvat vastzit aan het slijpedeelte.

SLIJPINSTRUCTIES

Het Chef'sChoice® Diamond Hone® Model 4640 is een unieke 3-fasen diamantslijper waarin twee beproefde technologieën samenkomen, inclusief slijpschijven met een dubbele kamstructuur en een Pronto® wielte en is ideaal voor het maken van een messcherpe snede aan 15° Aziatische dubbelzijdig geslepen messen en aan alle populaire 20° messen in Europese of Amerikaanse stijl. Het kan ook worden gebruikt voor sport-, zak- en kartelmessen. Dit nieuwe 3-fasen ontwerp, waarbij 100% diamant slijpmiddelen worden gebruikt, heeft een 2-fasen slijpproces voor het maken van een duurzamere vlijmscherpe snede aan uw messen. Als uw mes een 15° Aziatisch of Euro/Amerikaans mes is, wordt het volledig geslepen in Fase 1 en dan wordt de snede microfijn aangezet en gepolijst tot superieure scherpste in de “Gepolijst & Gekarteld” Fase 3. Om een traditioneel 20° Euro/Amerikaans mes te slijpen, wordt het eerst geslepen in Fase 2 en dan aangezet en gepolijst in de “Gepolijst en Gekarteld” Fase 3.

Beide zijden van de messnede worden tegelijkertijd gevormd en geslepen. Deze constructie zorgt ervoor dat de zijden elke keer goed gevormd en heel scherp worden. De slijpmiddelen in de slijpfasen 1 en 2 bestaan uit geselecteerde 100% diamantkristallen



Figuur 2. Mes in Fase 2.

aangebracht op unieke stalen steunplaten met een dubbele kamstructuur. Fase 3 maakt gebruik van 100% ultrafijne diamantkristallen aangebracht op een uniek precisie-slijpwielte. Het Model 4640 presteert constant beter dan conventionele slijpers die minder effectieve slijpmiddelen gebruiken en waarbij beheersing van de slijphoek ontbreekt. Diamanten, het hardste materiaal dat bekend is, zijn uiterst duurzaam.

Messen met gladde snede die worden geslepen op het Model 4640 worden “vlijmscherp” met een zachte “bite” waardoor ze moeiteloos door tomaten, andere groenten en fruit kunnen snijden. Het maakt doorsnijden en plakjes snijden tot een genoegen en laat de eentonigheid van het werken met botte messen verdwijnen. Deze slijper creëert een duurzame, boogvormige snede met een dubbele slijphoek die sterker is dan conventionele “V-vormige” of hol geslepen sneden. Deze unieke boogstructuur zorgt voor een scherpere snede die langer scherp blijft.

HET SLIJPEN VAN AZIATISCHE, SANTOKU OF ANDERE 15°

DUBBELZIJDIGE MESSNEDEN

Slijpen (Gebruik alleen Fasen 1 en 3)

Plaats de slijper op een stabiel, vlak oppervlak. Maak voor het slijpen het mes goed schoon. Houd het handvat met uw linkerhand vast waarbij u uw wijsvinger en duim achter de afscheiding met het slijpedeelte houdt. Plaats het lemmet met uw andere hand in Fase 1 aangegeven met 15°. Centreer het lemmet (links en rechts) in de sleuf zodat het lemmet de zijwanden van de sleuf niet raakt. Schuif het lemmet herhaaldelijk over zijn volle lengte naar voren en naar achteren naar u toe. Oefen slechts geringe druk naar beneden uit tijdens het slijpen. (Vermijd teveel neerwaartse druk op het lemmet, waardoor de slijpelementen beschadigd kunnen raken.) Tenzij het lemmet erg bot is of nooit eerder onder 15° is geslepen, zal vijftientig (25) keer volledig heen en weer halen voldoende zijn. Ga anders door met slijpen (heen en weer halen) totdat het mes scherp genoeg is om papier goed te snijden of om gemakkelijk een tomaat in plakjes te snijden. Als het mes erg bot is of de fabriekshoek is groter dan 15°, kunnen de eerste keer honderd of meer volledige halen nodig zijn om de hoek volledig te herstellen en te slijpen in Fase 1. Dit voltooit de slijpfase. Ga verder met de volgende fase, Aanzetten/Polijsten.

Aanzetten/Polijsten (Gebruik Fase 3)

Indien het mes correct geslepen is in Fase 1, zullen slechts 2-3 heen-en-weer-halen in Fase 3 voldoende zijn om de tweede slijphoek te voltooiën en de snede zal heel scherp en effectief zijn. U moet het papier nu gemakkelijk in rechte of gebogen vormen kunnen snijden.

Voor optimale resultaten centreert u het lemmet (links en rechts) in de sleuf, terwijl u de lengte van het lemmet evenwijdig houdt aan de middellijn van de sleuf terwijl u slijpt. Oefen in Fase 3 ongeveer 3-4 pond druk uit op het lemmet. Maak vloeiende, consistente halen terwijl u de aanbevolen neerwaartse druk aanhoudt en ervoor zorgt dat het wielte draait.

HET SLIJPEN VAN EURO/AMERIKAANSE EN ANDERE 20° MESSNEDEN

(Gebruik Fasen 2 en 3)

Volg de algemene procedures zoals hierboven beschreven, maar slijp in Fase 2. U dient alleen het mes 2 en 3 (Polijsten & Gekarteld) als volgt te gebruiken:

Slijpen (Gebruik Fase 2)

Plaats het lemmet in Fase 2. Centreer het lemmet (links en rechts) in de sleuf zodat het lemmet de zijwanden van de sleuf niet raakt. Schuif het lemmet herhaaldelijk voor- en achteruit naar u toe over de volledige lengte. Oefen slechts geringe neerwaartse druk uit terwijl het wordt geslepen. (Vermijd teveel neerwaartse druk op het lemmet waardoor de slijpelementen beschadigd kunnen raken.) Tenzij het lemmet erg bot is, is vijftientig (25) keer volledig heen-en-weer-halen voldoende. Ga anders door met slijpen (heen en weer halen) totdat het mes scherp genoeg is om goed door papier te snijden of gemakkelijk een tomaat in plakjes te snijden. Indien het mes erg bot is, kunnen de eerste keer wel honderd volledige halen nodig zijn om in deze fase volledig te slijpen.

Dit voltooit de eerste slijpfase. Ga verder met Aanzetten/Polijsten.

Aanzetten/Polijsten (Gebruik Fase 3)

Indien het mes correct is voorgeslepen in Fase 2, dan wordt de kleine, tweede slijphoek in slechts 2-3 heen-en-weer-halen in Fase 3 voltooid en zal de snede erg scherp en effectief zijn. U moet het papier nu gemakkelijk in rechte of gebogen vormen kunnen snijden. Voor optimale resultaten centreert u het lemmet (links en rechts) in de sleuf en houdt u de lengte van het lemmet evenwijdig aan de middenlijn van de sleuf terwijl u slijpt. Oefen in Fase 3 ongeveer 3-4 pond druk uit op het lemmet. Maak vloeiende, consistente halen terwijl u de aanbevolen neerwaartse druk aanhoudt en ervoor zorgt dat het wielte draait.

OPNIEUW SLIJPEN VAN DE MESSNEDE

Volg de procedure zoals hierboven beschreven voor Aanzetten/Polijsten, in Fase 3, en maak twee tot drie (2-3) heen-en-weer-halen terwijl u de aanbevolen neerwaartse druk aanhoudt. Luister om er zeker van te zijn dat het wielte draait. Test de messnede op scherpste.

In het algemeen moet u 2 of 3 keer opnieuw kunnen slijpen met gebruik van alleen Fase 3.

GEKARTELDE LEMMETEN

Gekartelde lemmeten kunnen worden geslepen in Fase 3. Centreer het lemmet in de sleuf van Fase 3



Figuur 3. Gekarteld mes in Fase 3.

en maak twee tot drie (2-3) heen-en-weer-halen. Test de snede en maak indien nodig nog 5 volledige halen. Indien het te slijpen lemmet erg bot is, maak u eerst twee volledige halen (heen en weer) in Fase 1 of 2 (afhankelijk van of het mes een 15° of 20° lemmet heeft) en maakt u daarna twee tot drie (2-3) heen-en-weer-halen in Fase 3. Door zijn aard zal een gekarteld mes nooit zo scherp lijken of zo soepel snijden als een glad mes. Waarschuwing: Maak niet veel halen in Fase 1 of 2, waardoor er snel metaal van de kartelsnede kan verdwijnen.

KERAMISCHE MESSEN

Model 4640 wordt niet aanbevolen voor keramische messen.

SCHAREN

Gebruik Model 4640 niet om scharen te slijpen. EdgeCraft vervaardigt zowel elektrische als handmatige scharenslijpers.

MERKEN VAN MESSEN

Model 4640 brengt een uitstekende snede aan op alle conventionele metalen Euro/Amerikaanse en Santoku-stijl messen, ongeacht het merk.

TEST OP SCHERPTE

Om de scherpste en snijcapaciteit van uw mes te testen, houdt u een vel papier verticaal bij de bovenkant vast en snijdt u voorzichtig omlaag door het papier, op kleine maar veilige afstand van uw vingers. Een scherpe snede (bij een glad mes) snijdt soepel door het papier zonder het te scheuren.

Als alternatief kunt u proberen een tomaat te snijden. Het mes moet door het vel van de tomaat heengaan en er bij de eerste haal doorheen snijden zonder dat u grote kracht op het mes uitoefent.

ONDERHOUD:

- De buitenkant van de slijper kan worden gereinigd met een zachte, vochtige doek.
- Schud van tijd tot tijd het metalen slijpstof uit de slijper door deze om te draaien en er zachtjes op te kloppen boven een krant, papieren handdoek of ander stuk papier.
- Bij deze slijper is geen olie of ander vloeibaar smeermiddel nodig.

ONTWORPEN EN GEASSEMBLEERD IN DE V.S.

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.

© 2015 EdgeCraft Corporation E15 M631976
www.chefschoice.com