

Chef'sChoice® ProntoPro® Model 4643

For 15° Asian Style and 20° European/American Knives



GB **F** **NL**

The Chef'sChoice® ProntoPro® Diamond Hone® sharpener (Model 4643) manufactured by EdgeCraft is an exceedingly fast manual sharpener that will create a highly effective and durable edge on all of your conventional kitchen cutlery. It is designed to sharpen both your 15° Asian double-faceted blades and all popular European or American 20° knives. It can also be used to sharpen pocket, serrated, and most sporting knives.

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 America 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.”

GENERAL DESCRIPTION

The novel ProntoPro® three stage design, using 100% diamond abrasives, features a two step sharpening process for placing a razor-sharp longer lasting edge on your knife. If your knife is a 15° Asian blade it must be sharpened first in the Asian Stage, (Stage 1) and then the edge is micro-honed and polished to razor quality in Stage 3 “Polishing & Serrated”. To sharpen a 20° Euro/American style blade, it is sharpened first in the “Euro/Amer”, Stage 2 and then honed and micro polished in Stage 3 “Polishing & Serrated”. Always sharpen with the Chef'sChoice® logo facing you.



Figure 1. Asian knives (15° edge) are sharpened first in Stage 1. Then honed in Stage 3 (see Figure 2.)

Figure 1. Les couteaux asiatiques (tranchant de 15°) sont d'abord aiguisés dans le module 1, puis affilés dans le module 3 (voir figure 2).

Afbeelding 1. Aziatische messen (15°-snede) worden eerst in fase 1 geslepen en daarna gewet in fase 3 (zie afbeelding 2).

Both sides of the knife edge are simultaneously shaped and sharpened. The abrasives consist of selected 100% diamond crystals embedded on unique precision sharpening disks. The Model 4643 consistently out-performs conventional manual sharpeners that use less efficient abrasives and lack any control of the sharpening angle. Diamonds, the hardest known material, are extremely durable.

Knives sharpened in the ProntPro® will have a mild “bite” that helps them cut effortlessly through vegetables, fruits and meats. 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 also can be sharpened in the ProntoPro® using only Stage 3 marked “Polishing & Serrated.” (See later section – Sharpening Serrated Knives). The special diamonds in that stage create razor-sharp “micro-blades” along the dominant serrated 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 ProntoPro®. It can restore dull serrated 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 AND OTHER 15° DOUBLE FACETED EDGE BLADES

Stage 1

To sharpen, hold the sharpener on the table with your left hand. Insert the knife blade into the slot of Stage 1, marked Asian (see Figure 1). Hold the blade edge level with the table, press down to bring the knife edge into firm sustained contact with the “V” between the two internal diamond coated disks and slide the blade back and forth in a sawing-like motion. For optimum results center the blade (left to right) in the sharpening slot of Stage 1 and avoid rubbing the face of the blade against the walls of the slot. Apply a downward force of about 4-5* pounds as you move the blade. Listen carefully to the disks to insure both disks are rotating when you move the blade. Sharpening will not be as effective if you press too lightly while sharpening.

If your knife, before sharpening, is not very dull you may find that only about 10 or less back and forth stroke pairs in Stage 1(with recommended downward pressure) will be sufficient to put a keen



Figure 2. Asian (15°) knives are honed and polished in Stage 3.

Figure 2. Les couteaux asiatiques (15°) sont affilés et polis dans le module 3.

Afbeelding 2. Aziatische (15°-) messen worden gewet en gepolijst in fase 3.

edge on the blade. However, if the knife starts out very dull you may find that 20 or more back and forth paired strokes will be needed the first time as you reshape and sharpen the old edge. After sharpening in Stage 1, check the edge for sharpness by slicing a piece of paper. The knife should cut copier quality paper readily with only a slight roughness to the cutting action. When sharp enough, move the knife to Stage 3 and sharpen as described below.

**4 to 5 pounds is about the weight of a 2 inch thick telephone book.*

Do not sharpen 15° knives in Stage 2.

STAGE 3 (HONING AND POLISHING) 15° KNIVES

If the 15° knife has been adequately sharpened in Stage 1 only 2-5 back and forth stroke pairs in Stage 3 (see Figure 2) will create a 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. If not make a few additional stroke pairs.

For optimum results center the blade (left and right) within the slot and keep the entire length of the blade edge in contact with the two internal sharpening disks as you hone and polish. Apply about 3-4 pounds of downward pressure on the blade in Stage 3. Hold the blade level, make smooth consistent strokes while maintaining recommended downward pressure and make certain the disks are turning. Do not hone excessively in Stage 3.

RESHARPENING THE 15 DEGREE KNIFE EDGE

Follow the initial sharpening procedure for Stage 1 as described above for 15 degree knives, making five (5) pairs of back and forth strokes in Stage 1 while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm the two sharpening disks are turning. Test edge for sharpness and then follow with two to three (2-3) pairs of strokes in Stage 3.

TO SHARPEN EURO/AMERICAN AND OTHER 20° KNIVES

Stage 2

For the Euro/American 20° blades start in Stage 2 (see Figure 3).

Do not use Stage 1.

Hold the sharpener on the table with your left hand. Insert the knife blade into the slot of Stage 2. Press down to bring the knife edge into firm sustained contact with the “V” between the two internal diamond coated disks and slide the blade back and forth in a sawing-like motion. For optimum results center (left to right) the blade in the slot and



Figure 3. Euro/American knives (20° edge) are sharpened first in Stage 2. Then honed in Stage 3 (see Figure 4.)

Figure 3. Les couteaux de type Euro/Américain (tranchant de 20°) sont d'abord aiguisés dans le module 2, puis affilés dans le module 3 (voir figure 4).

Afbeelding 3. Europese/Amerikaanse messen (20°-snede) worden eerst in fase 2 geslepen en daarna gewet in fase 3 (zie afbeelding 4).

avoid rubbing the face of the blade against the walls of the slot. Apply a downward force of about 4-5* pounds as you move the blade. Listen carefully to the disks to insure they are rotating when you move the blade. Sharpening will not be as effective if you press too lightly while sharpening.

If your knife, before sharpening, is not very dull you may find that only about 10 or less back and forth stroke pairs in Stage 2 (with recommended downward pressure) will be sufficient to put a keen edge on the blade. However, if the knife starts out very dull you may find that 20 or more back and forth paired strokes will be needed the first time as you reshape and sharpen the old edge. Before leaving Stage 2 check the edge for sharpness by slicing a piece of copier quality paper. It should cut paper readily with only a slight roughness to the cutting action. When sharp enough proceed to Stage 3.

**4 to 5 pounds is about the weight of a 2 inch thick telephone book.*

STAGE 3 (HONING AND POLISHING) 20° KNIVES

If the 20 degree knife is correctly sharpened in Stage 2, only 2-3 back and forth stroke pairs in Stage 3 (see Figure 4) will complete the small second bevel and the edge will be very sharp and effective. 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 hone and polish.Apply about 3-4 pounds downward force in Stage 3. Make smooth consistent strokes while maintaining recommended downward pressure and make certain the disks are turning. The finished blade should cut paper smoothly allowing you to easily make straight or curved cuts.

RESHARPENING THE 20° KNIFE EDGE

Follow the procedure for Stage 3 described above for 20° knives and make two to three (2-3) pairs of strokes while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm the two sharpening disks are turning. Test edge for sharpness. If this process does not provide the desired sharpness make four (4) additional back and forth pairs of strokes in Stage 2 followed by two to three (2-3) pairs in Stage 3.

Generally you should be able to resharpen several times using *only* Stage 3. ***Note: This procedure for resharpening 20° knives is slightly different from the recommended resharpening procedure, described above, for Asian type 15° knives.***

SHARPENING SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 3 marked “Polishing and Serrated” (see Figure 5). Center the blade in the slot of Stage 3 and make five (5) back



Figure 4. Euro/American (20°) knives are honed and polished in Stage 3.

Figure 4. Les couteaux de type Euro/Américain (20°) sont affilés et polis dans le module 3.

Afbeelding 4. Europese/Amerikaanse (20°-) messen worden gewet en gepolijst in fase 3.

and forth stroke pairs. Test the edge and if necessary make another 5 full strokes. Examine the blade.

If the blade to be sharpener is very dull, first make two full strokes (back and forth pairs) in Stage 2 and then make five (5) 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 2 which can quickly remove metal from a serrated edge.

SPECIALIZED ASIAN BLADES

The ProntoPro® is designed to sharpen double faceted Asian blades such as the Santoku which is traditionally sharpened at 15°. However it should not be used to sharpen any single sided, single faceted 15°Asian knives, such as the traditional sashimi styled blade that is commonly used to prepare ultra thin sashimi. The ProntoPro® sharpens simultaneously both sides of the cutting edge while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. Chef'sChoice offers electric sharpeners Models 15XV and 1520 that are designed to sharpen all types of Asian style knives, including single sided ones.

CERAMIC KNIVES

The ProntoPro® is not recommended for ceramic knives.

SCISSORS

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

BRAND OF KNIVES

The ProntoPro® will put an excellent edge on all conventional metal Euro/American and Asian style knives regardless of brands, including Global, Henckels, Wusthof, Sabatier, Lamson, Chicago, Russell Harrington, Mundial, Chef’sChoice, Messermeister, Forschner, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun 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. A sharp 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 of the ProntoPro® can be cleaned with a damp soft cloth.



Figure 5. Sharpen serrated knives in Stage 3.

Figure 5. Aiguisage des couteaux à dents dans le module 3.

Afbeelding 5. Slijp gekartelde messen in fase 3.

- 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.

F

ProntoPro® modèle 4643

Pour couteaux de type asiatique à 15° et couteaux de type européen/américain à 20°

L'aiguiser ProntoPro® Diamond Hone® Chef'sChoice® (modèle 4643) fabriqué par EdgeCraft est un aiguiser manuel extrêmement rapide qui permet d'obtenir un tranchant incroyablement efficace et résistant pour toute la coutellerie de cuisine conventionnelle. Il est conçu pour aiguiser les lames asiatiques à double facettes à 15° ainsi que les couteaux de type européen ou américain à 20° les plus courants. Il affine également les couteaux de poche ou à dents, et la plupart des couteaux sportifs.

Vous savez probablement lesquels de vos couteaux possèdent un tranchant à 15° ou un tranchant à 20° plus conventionnel. Jusqu'à récemment, la majeure partie des couteaux vendus en Amérique étaient fabriqués en Allemagne ou aux États-Unis et tous affûtés à 20 degrés. Les couteaux de type asiatique aiguisés à 15° ont gagné en popularité dans les années 2000. Ces dernières années, certains couteaux de marques européennes et américaines ont été mis sur le marché avec des lames à 15 degrés. Lors de l'affûtage, vous souhaiterez certainement respecter l'angle de ces couteaux à leur sortie d'usine. Toutefois, si vous souhaitez affûter vos anciens couteaux à 20°, vous pouvez le faire en suivant la procédure d'affûtage décrite ici pour les couteaux à 15°. Lorsque vous aiguiserez un couteau à 20° à un angle de 15° pour la première fois, le processus prendra plus de temps. Ensuite, l'aiguisage prendra aussi longtemps que pour un couteau à 15° classique.

N'essayez pas d'aiguiser un couteau asiatique (15°) dont seule une face est biseautée tel que le couteau de type sashimi. Voir la section intitulée “Lames asiatiques spécifiques”.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

Ce nouveau modèle ProntoPro® à trois modules fait usage d’abrasifs 100% diamant et fonctionne selon un processus d’affûtage en deux étapes qui assure à votre couteau un tranchant rasoir durable. Si votre couteau est une lame asiatique de 15°, il doit être entièrement affûté dans le module 1 “Asiatique”. Ensuite le tranchant est micro-affilé et poli comme un rasoir dans le module 3 “Polissage & lames dentées”. Pour aiguiser une lame de type euro/ américaine de 20° l’affûter d’abord dans le module 2 euro/américaine puis l’affiler et la polire dans le module. Utilisez toujours l'aiguiser avec le logo Chef'sChoice® face à vous.

Les deux côtés du tranchant du couteau sont **formés** et **aiguisés** simultanément. Les abrasifs sont constitués de cristaux 100 % diamant sélectionnés et incorporés à des disques à aiguiser de précision uniques. Le modèle 4643 est toujours plus performant que les aiguisers manuels 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 aiguisés par le ProntoPro® auront un “mordant” doux permettant de couper des

légumes, des fruits et de la viande sans aucun effort. Couper et trancher devient un plaisir. Fini la corvée du travail avec des couteaux émoussés prend fin. Cet aiguiser crée un tranchant à double biseau durable en forme d'arche, 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 peuvent également être aiguisés avec le ProntoPro® en utilisant uniquement le module 3 intitulé “Polissage & lames dentées” (voir la section ultérieure “Aiguiser les couteaux à dents”). Les diamants spéciaux de ce module créent des micro-lames au tranchant rasoir le long des dents dominantes, améliorant ainsi le mouvement de coupe, tout en réduisant 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 ProntoPro®. Il peut améliorer la condition initiale des dents émoussées. 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 LES LAMES ASIATIQUES, LE SANTOKU ET D'AUTRES TRANCHANTS À DOUBLE FACE DE 15° Module 1

Pour aiguiser, maintenez l'aiguiser sur la table avec votre main gauche. Insérez la lame du couteau dans la fente du module 1 marquée “Asiatique” (voir Figure 1). Maintenez le niveau du tranchant de la lame parallèle à la table, enfoncez la lame afin que le tranchant du couteau soit maintenu en contact étroit avec le V formé par les deux disques diamantés internes et faites glisser la lame d'avant en arrière avec un mouvement de scie. Pour un résultat optimal, centrez la lame latéralement dans la fente d'aiguisage du module 1 et évitez qu'elle frotte contre les parois de la fente. Appliquez une force vers le bas d'environ 2 kilos tandis que vous actionnez la lame. Écoutez attentivement les disques pour vous assurer qu'ils tournent bien lorsque vous actionnez la lame. L'affûtage ne sera pas aussi efficace si vous appuyez trop doucement pendant l'aiguisage.

Si votre couteau n'est pas trop émoussé avant l'affûtage, vous découvrirez que 10 passages doubles complets dans le module 1 (en appliquant la pression vers le bas recommandée) sont suffisants pour donner un tranchant affilé à la lame. Cependant, si le couteau est très émoussé au départ, vous découvrirez que 20 passages doubles complets ou plus seront nécessaires la première fois que vous reformez et aiguiser l'ancien tranchant. Après l'aiguisage dans le module 1, vérifiez le fil du tranchant en coupant une feuille de papier. Le couteau doit pouvoir couper aisément du papier imprimante en sentant seulement une légère rugosité lors du mouvement de coupe. Lorsqu'il est suffisamment aiguisé, passez au module 3 et aiguiser le couteau tel que décrit ci-dessous.

**2 kilos représentent à peu près le poids d'un annuaire de 5 cm d'épaisseur.*

N'aigusez aucun couteau à 15° dans le module 2.

MODULE 3 (AFFILAGE ET POLISSAGE) COUTEAUX À 15°

Si le couteau à 15° a été correctement affûté dans le module 1, seuls 2 à 5 passages doubles com-

(continued on other side)

(continued from other side)

plets dans le module 3 (voir figure 2) permettront de créer un second biseau léger et d’obtenir un fil très tranchant et efficace. On doit pouvoir couper du papier doucement et effectuer des coupes courbes ou droites facilement. Si ce n’est pas le cas, effectuez quelques passages supplémentaires.

Pour un résultat optimal, centrez la lame latéralement dans la fente et maintenez toute la longueur du fil de la lame en contact avec les deux disques à affûter internes pendant l’affilage et le polissage. Appliquez une pression vers le bas d’environ 1,5 kg sur la lame dans le module 3. Maintenez le niveau de la lame, effectuez des mouvements fluides et constants tandis que vous exercez la pression vers le bas recommandée et assurez-vous que les disques tournent. N’affilez pas excessivement dans le module 3.

RÉ-AFFILER LE TRANCHANT D’UN COUTEAU À 15 DEGRÉS

Suivez la procédure initiale d’aiguïsage pour le module 1 telle que décrite ci-dessus pour les lames à 15°, en effectuant cinq (5) passages doubles dans le module 1 et en maintenant la pression vers le bas recommandée. Écoutez pour vous assurer que les deux disques à affûter tournent bien. Vérifiez le tranchant du fil, puis effectuez deux à trois (2-3) passages doubles dans le module 3.

COMMENT AIGUISER LES LAMES EURO/AMÉRICAINES ET AUTRES COUTEAUX À 20°

Pour les lames de type euro/américain à 20°, passez directement au module 2 (voir figure 3).

N'utilisez pas le module 1.

Maintenez l’aiguiseur sur la table avec votre main gauche. Insérez la lame du couteau dans la fente du module 2. Enfoncez-la afin que le tranchant du couteau soit maintenu en contact étroit avec le V formé par les deux disques diamantés internes et faites glisser la lame d’avant en arrière avec un mouvement de scie. Pour un résultat optimal, centrez la lame latéralement dans la fente et évitez qu’elle frotte contre les parois de la fente. Appliquez une force vers le bas d’environ 2* kilos tandis que vous actionnez la lame. Écoutez attentivement les disques pour vous assurer qu’ils tournent bien lorsque vous actionnez la lame. L’affûtage ne sera pas aussi efficace si vous appuyez trop doucement pendant l’aiguïsage.

Si votre couteau n’est pas trop émoussé avant l’affûtage, vous découvrirez que 10 passages doubles complets dans le module 2 (en appliquant la pression vers le bas recommandée) sont suffisants pour donner un tranchant affilé à la lame. Cependant, si le couteau est très émoussé au départ, vous découvrirez que 20 passages doubles complets ou plus seront nécessaires la première fois que vous reformez et aiguissez l’ancien tranchant. Avant de quitter le module 2, vérifiez le fil du tranchant en coupant une feuille de papier imprimante. On doit pouvoir la couper aisément en sentant seulement une légère rugosité lors du mouvement de coupe. Lorsque le couteau est suffisamment aiguisé, passez au module 3.

*2 kilos représentent à peu près le poids d'un annuaire de 5 cm d'épaisseur.

MODULE 3 (AFFILAGE ET POLISSAGE) COUTEAUX À 20°

Si le couteau à 20° est correctement affûté dans le module 2, seuls 2 ou 3 passages doubles complets dans le module 3 (voir figure 4) permettront de

terminer le second biseau et d’obtenir un fil très tranchant et efficace. Pour un résultat optimal, centrez la lame latéralement à l’intérieur de la fente et maintenez la longueur de la lame alignée à la ligne du centre de la fente tandis que vous affilez et polissez. Appliquez une force d’environ 1,5 kg vers le bas dans le module 3. Effectuez des mouvements fluides et constants tandis que vous exercez la pression vers le bas recommandée et assurez-vous que les disques tournent. Le tranchant obtenu doit pouvoir couper du papier doucement et effectuer des coupes courbes ou droites facilement.

RÉ-AFFILER LE TRANCHANT D’UN COUTEAU À 20 DEGRÉS

Suivez la procédure du module 3 décrite ci-dessus pour les couteaux à 20° et effectuez deux ou trois (2 ou 3) passages doubles tout en exerçant la pression vers le bas recommandée. Écoutez pour vous assurer que les deux disques à affûter tournent bien. Vérifiez le tranchant de la lame. Si ce processus ne permet pas d’obtenir le tranchant désiré, effectuez quatre (4) passages doubles supplémentaires dans le module 2 suivis de deux ou trois (2-3) passages dans le module 3.

Vous devriez généralement pouvoir ré-aiguiser plusieurs fois en utilisant uniquement le module 3. Remarque: Cette procédure de ré-affûtage des couteaux à 20° diffère légèrement de la procédure de ré-aiguïsage recommandée pour les couteaux de type asiatique à 15° décrite ci-dessus.

AIGUISER LES COUTEAUX À DENTS

Les lames à dents peuvent être aiguisées dans le module 3 marqué “Polissage & lames dentées” (voir figure 5). Centrez la lame dans la fente du module 3 et effectuez cinq (5) passages doubles. Vérifiez le tranchant, et si nécessaire, effectuez 5 passages doubles complets supplémentaires. Examinez la lame.

Si la lame à affûter est très émoussée, effectuez d’abord deux passages doubles complets dans le module 2 puis cinq (5) passages complets dans le module 3. Par nature, les couteaux à dents ne paraîtront jamais aussi aiguisés ou ne couperont jamais aussi fluidement que des lames lisses. Attention: Ne faites pas trop de va-et-vient dans le module 2, cela ôterait rapidement du métal à la lame dentée.

LAMES ASIATIQUES SPÉCIFIQUES

Le ProntoPro® est conçu pour aiguiser les couteaux asiatiques à tranchant double face tels que le Santoku qui est traditionnellement aiguisé à 15°. Cependant, n’aiguiser aucun couteau asiatique à 15° dont le tranchant ne comporte qu’une seule face, tel que le couteau de type sashimi traditionnel qui sert souvent à préparer le sashimi. Le ProntoPro® aiguisse simultanément les deux cotés du tranchant alors que les couteaux à sashimi sont conçus pour être aiguisés d’un seul côté de la lame. Les aiguiseurs électriques 15XV et 1520 de Chef’sChoice sont conçus pour aiguiser tous les couteaux de type asiatique, notamment ceux dont le tranchant est à simple face.

COUTEAUX CÉRAMIQUE

Le ProntoPro® n’est pas recommandé pour les couteaux en céramique.

CISEAUX

N’essayez pas d’aiguiser des ciseaux avec le ProntoPro®. EdgeCraft fabrique bien des aiguiseurs de ciseaux électriques et manuels.

MARQUES DE COUTEAUX

Le ProntoPro® donnera un tranchant excellent à tous les couteaux métalliques de types euro/américain et asiatique quelle que soit leur marque, notamment Global, Henckels, Wusthof, Sabatier, Lamson, Chicago, Russell Harrington, Mundial, Chef’sChoice, Messermeister, Forschner, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun et bien d’autres.

VÉRIFIER LE TRANCHANT

Afin de vérifier le tranchant et le pouvoir de coupe de votre couteau, tenez une feuille de papier verticalement par son bord supérieur et coupez prudemment la feuille à une petite distance (sûre) de vos doigts. Un tranchant affilé (pour une lame lisse) coupera aisément sans déchirer le papier.

Sinon, essayez de couper une tomate. Un couteau aiguisé doit pénétrer la peau de la tomate et la transpercer du premier coup, sans devoir exercer une pression importante sur le couteau.

ENTRETIEN :

- L’extérieur du ProntoPro® peut être nettoyé à l’aide d’un chiffon doux humide.
- Expulsez et jetez périodiquement les poussières métalliques dues à l’aiguïsage en retournant l’aiguiseur et en le tapant doucement au-dessus d’un journal, d’une serviette en papier ou de toute autre feuille de papier.
- Cet aiguiseur ne nécessite aucune huile ni autre lubrifiant.

Garantie limitée : Lors d’une utilisation normale, ce produit EdgeCraft est garanti contre les matériaux défectueux et les vices de fabrication pendant une période d’un (1) an à compter de la date d’achat initial (“Période de garantie”). Nous réparerons ou remplacerons, 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 au cours de la période de garantie. Cette garantie ne s’applique pas lors d’un usage commercial ou lors d’emploi abusif. 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 limitation de la durée des garanties implicites et certains états ne permettent pas les exclusions ou les limitations des dommages consécutifs ou indirects, les limitations 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 qui varient selon les états.

CONCU ET ASSEMBLÉ AUX U.S.A. Par les fabricants d’aiguiseurs de couteaux professionnels Diamond Hone® Chef’sChoice®, vendus partout dans le monde.

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road
Avondale, PA 19311 USA
(800)342-3255 (610)268-0500

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef’sChoice® EdgeCraft® et Diamond Hone® sont des marques déposées de la société EdgeCraft. 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 G12 XXXXXXX
www.chefschoice.com



NL

ProntoPro® Model 4643

Voor 15°-Aziatische- en 20°-Europese/Amerikaanse messen

De Chef’sChoice® ProntoPro® Diamond Hone® slijper (Model 4643), geproduceerd door Edgecraft, is een supersnelle handmatige messenslijper voor een vlijmscherpe en duurzame snede op al uw keukennesen. De slijper is ontworpen voor het slijpen van zowel uw 15°-Aziatische messen met dubbelzijdige snede als alle gebruikelijke Europese of Amerikaanse 20°-messen. De slijper kan ook worden gebruikt voor het slijpen van zakmessen, gekartelde messen en de meeste sportmessen.

U bent waarschijnlijk op de hoogte van welke van uw messen een snede van 15 graden en welke de oudere snede van 20 graden hebben. Tot voor kort werden praktisch alle Europese/Amerikaanse messen universeel geslepen op 20 graden. Rond 2000 werden Aziatische messen die geslepen zijn op 15 graden populair. De afgelopen jaren zijn geselecteerde messen van Europese en Amerikaanse merken met een snede van 15 graden geïntroduceerd. U wilt deze messen waarschijnlijk allemaal in de originele fabriekshoek slijpen. U kunt echter, als u dat wilt, uw oudere 20°-messen slijpen met de slijpprocedure voor 15°-messen die hieronder beschreven staat. De eerste keer dat u een 20°-mes op 15° slijpt zal de slijptijd langer zijn maar daarna zal de tijd voor het nascherpen hetzelfde zijn als die van 15-graden messen.

Slijp geen enkelzijdig geslepen Aziatische (15°-) messen, zoals sashimi-messen  het gedeelte “Gespecialiseerde Aziatische le  n.”

OMSCHRIJVING

Het nieuwe ProntoPro® 3-fasen ontwerp met 100% diamant slijpschijven werkt met een slijpproces van twee fasen om een vlijmscherpe, duurzame s  op uw mes te slijpen. Wanneer uw mes een 15° atisch lemmet heeft, moet het eerst geslepen worden in de “Asian” fase (fase 1), waarna de snede op microniveau wordt gepolijst in de “Polishing & Serrated” (fase 3). Om een 20°-Europees/Amerikaans lemmet scherper te maken, wordt het geslepen in de “Euro/Amer” (fase 2) en op microniveau gepolijst in “Polishing & Serrated” (fase 3). Slijp altijd met het Chef’sChoice® logo naar u toe.

Beide zijden van de messnede worden  jkertijd gevormd en geslepen. De slijpschijven bestaan uit superieure 100%-diamanten op unieke precisie-slijpschijven. Het model 4643 presteert beter dan gebruikelijke handmatige slijpers die minder efficiënte slijpschijven gebruiken en minder controle hebben over de slijphoek. Diamant is het hardste materiaal dat er bestaat en bijzonder duurzaam.

Messen die met de ProntoPro® geslepen zijn, hebben een milde ‘bite’ waardoor ze moeiteloos door groenten, fruit en vlees snijden. Snijden met botte messen is een groot drama maar snijden met een vlijmscherp mes is een feest. Deze slijper creëert een duurzame dubbele slijnhoek op de snede die sterker is dan de gebruikelijke ‘V’-vormige of hol geslepen snedes. Deze unieke boogstructuur zorgt voor een scherpere snede die ook langer scherp blijft.

Gekartelde messen kunnen ook worden geslepen in de ProntoPro®. Hiervoor wordt alleen fase 3, gemarkeerd met “Polishing & Serrated”, gebruikt. (Zie het gedeelte “Het slijpen van gekartelde lem-meten”). De speciale diamanten in deze fase creëren

vlijmscherpe ‘microlemmeten’ langs de dominante gekartelde 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 de ProntoPro®.

De slijper brengt botte gekartelde 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.

HET SLIJPEN VAN AZIATISCHE-, SANTOKU- EN ANDERE 15°-MESSEN MET DUBBELZIJDIG LEMMET

Fase 1
Houd voor het slijpen de messenslijper met uw linkerhand vast. Schuif het mes in de sleuf van fase 2. Duw het mes naar beneden zodat de messnede goed in contact komt met de ‘V’ tussen de twee interne schijven. Deze messnede parallel met de tafel, duw het mes naar beneden zodat de messnede goed in contact komt met de ‘V’ tussen de twee interne schijven. Deze schijven zijn voorzien van een diamantlaagje. Beweeg het lemmet in een zaagbeweging heen en weer. Voor het beste resultaat plaatst u het lemmet (links en rechts) in het midden van de sleuf. Vermijd hierbij contact met de zijkanten van de sleuf. Oefen bij het bewegen van het lemmet een neerwaartse druk uit van ongeveer 2-2,5* kilo. Luister goed naar de schijven om er zeker van te zijn dat deze ronddraaien wanneer u het lemmet beweegt. Als u bij het slijpen niet hard genoeg drukt, zal het slijpen minder effectief zijn.

Voor een niet al te bot mes zijn er in Fase 1 slechts 10 - of nog minder - heen- en weergaande halen (met de aanbevolen neerwaartse druk) nodig om het lemmet een scherpe snede te geven. Indien het mes echter zeer bot is, zijn er bij de eerste slijp-sessie misschien wel 20 - of nog meer - heen- en weergaande halen nodig. Controleer voordat u fase 2 beëindigt de scherpte door in een stuk papier van kopieerkwaliteit te snijden. Het papier zou direct met slechts heel weinig weerstand met het mes te snijden moeten zijn. Als het mes scherp genoeg is, plaatst u het bij fase 3 en slijpt u het zoals hieronder staat beschreven.

*2 -2,5 kilo is ongeveer het gewicht van een 5 centimeter dik telefoonboek.

FASE 3 (HET WETTEN EN POLIJSTEN VAN) 15°-MESSEN
Als het 15°-mes in fase 1 voldoende is geslepen, zijn in fase 3 (zie afbeelding 2) twee tot vijf (2-5) heen - en weergaande halen al voldoende om een tweede slijnhoek aan te brengen en een vlijmscherpe en effectieve snede te vormen. Het mes zou papier zo goed moeten kunnen snijden dat u gemakkelijk rechte of gebogen lijnen kunt snijden. Maak als dit niet zo is nog een paar halen.

*2 -2,5 kilo is ongeveer het gewicht van een 5 centimeter dik telefoonboek.

FASE 3 (HET WETTEN EN POLIJSTEN VAN) 15°-MESSEN

Als het 15°-mes in fase 1 voldoende is geslepen, zijn in fase 3 (zie afbeelding 2) twee tot vijf (2-5) heen - en weergaande halen al voldoende om een tweede slijnhoek aan te brengen en een vlijmscherpe en effectieve snede te vormen. Het mes zou papier zo goed moeten kunnen snijden dat u gemakkelijk rechte of gebogen lijnen kunt snijden. Maak als dit niet zo is nog een paar halen.

Voor het beste resultaat plaatst u het lemmet (links en rechts) in het midden van de sleuf en houdt u bij het wetten en polijsten de gehele lengte van de snede in contact met de twee interne slijpschijven. Oefen tijdens fase 3 een neerwaartse druk van ongeveer 1,5-2 kilo op het lemmet uit. Maak vloeiende gelijke bewegingen terwijl u de aanbevolen neerwaartse druk blijft uitoefenen en erop let dat de schijven draaien. Na het slijpen zou het mes papier zo goed moeten kunnen snijden dat u gemakkelijk rechte of gebogen lijnen kunt snijden.

HERSLIJPEN VAN DE 20°-MESSNEDE
Volg de bovenstaande procedure voor fase 3 onder het kopje 20°-messen en maak twee of drie (2-3) reeksen halen terwijl u de aanbevolen neerwaartse druk blijft uitoefenen. Luister goed of de twee slijp-schijven daadwerkelijk roteren. Test de scherpte van het lemmet. Als dit proces niet voor de gewenste

scherpte zorgt, maakt u nog vier (4) reeksen heen-en weergaande halen in fase 2, gevolgd door twee tot drie (2-3) in fase 3.

Normaal gesproken kunt u meerdere keren nascherpen met *alleen* fase 3. **LET OP: Deze procedure voor het nascherpen van 20°-messen verschilt enigszins van de aanbevolen procedure, die hierboven beschreven staat, voor Aziatische 15°-messen.**

HET SLIJPEN VAN GEKARTELDE LEMMETEN

Gekartelde lemmeten kunnen in fase 3, gemarkeerd met “Polishing and Serrated”, worden geslepen (zie afbeelding 5). Plaats het lemmet in de sleuf van fase 3 en maak vijf (5) reeksen heen- en weergaande halen. Test de snede en maak indien nodig nog eens vijf (5) lange halen. Bekijk het lemmet.

Als het te slijpen lemmet erg bot is, maak dan eerst twee lange halen (reeksen heen- en weergaande halen) in fase 2 en vervolgens vijf (5) reeksen halen in fase 3. Een gekarteld mes zal er echter nooit zo scherp of geslepen uitzien als een glad lemmet. LET OP: Maak niet teveel halen in fase 2. Hierdoor kan bij een gekarteld mes namelijk snel veel metaal van de snede worden verwijderd.

GESPECIALISEERDE AZIATISCHE LEMMETEN

De ProntoPro® is ontworpen voor het slijpen van Aziatische lemmeten met een dubbelzijdig geslepen lemmet, zoals de Santoku. Dit lemmet wordt traditioneel geslepen in een hoek van 15°. De ProntoPro® is echter niet bestemd voor het slijpen van enkelzijdig geslepen Aziatische 15°-messen, zoals het traditionele sashimi-lemmet dat gewoonlijk wordt gebruikt voor het bereiden van ultradunne sashimi. De ProntoPro® slijpt beide kanten van de snede tegelijkertijd, terwijl de sashimi-messen zijn ontworpen met een enkelzijdig geslepen lemmet. Chef’sChoice biedt elektrische slijpers Modellen 15XV en 1520 die ontworpen zijn voor het slijpen van alle types Aziatische messen, inclusief enkel-zijdige messen.

KERAMISCHE MESSEN

De ProntoPro® wordt niet aanbevolen voor keramische messen.

SCHAREN

Gebruik de ProntoPro® niet voor het slijpen van scharen. EdgeCraft produceert zowel elektrische als handmatige scharenslijpers.

MESSENMERKEN

De ProntoPro® zal een duurzaam vlijmscherpe snede slijpen op alle conventionele stalen Europese, Amerikaanse en Santoku-achtige messen ongeacht het merk.

TESTEN VAN DE SCHERPTE

Houd voor het testen van de scherpte en snijkwaliteit een vel papier verticaal omhoog en snijd het vel papier vlakbij uw vingers (maar op een veilige afstand) voorzichtig door. Een scherpe snede (bij een glad lemmet) zal zonder moeite door het papier snijden zonder het te scheuren.

U kunt voor het testen van de scherpte en snijkwaliteit eventueel ook een tomaat proberen door te snijden. Een scherp mes dient in het vel van de tomaat door te dringen en het bij de eerste haal door te snijden zonder dat u hiervoor veel kracht op het mes moet uitoefenen.

ONDERHOUD:

- De buitenkant van de ProntoPro® kan met een vochtige doek worden afgenomen.
- Schud het metalen slijpstof regelmatig uit het slijpparaaraat door dit om te keren en het op een krant, papieren doekje of een ander vel papier te tikken.
- Er zijn bij deze messenslijper geen oliën of andere smeermiddelen nodig.

Beperkte garantie: Bij normaal gebruik geldt er voor dit Edge-Craft-product een garantie tegen gebrekki

g materiaal en gebrekkige afwerking voor een periode van één (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 vervangen of repareren, op voorwaarde dat het product franco aan ons is geretourneerd samen met een aankoopbewijs dat is gedateerd binnen de garantieperiode. Deze garantie heeft alleen betrekking op normaal huishoudelijk gebruik van het product en geldt niet voor bedrijfs- of handelsgebruik en verkeerd gebruik van het product.ALLE IMPLICIETE GARANTIES, WAARONDER GEÏMPliceERDE GARANTIES VAN VERKOOPBAARHEID EN GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, ZIJN BEPERKT TOT DE GARANTIEPERIODE. EDGECRAFT CORPORATION IS NIET AANSPRAKELJK VOOR EVENTUELE SCHADE OF GEVOLGSSCHADE. Een aantal Amerikaanse staten stelt geen beperkingen aan de duur van een garantie of aan de omvang van azicidente 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 variërend en afhankelijk van uw staat.

ONTWORPEN EN GEASSEMBLEERD W 

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 USA
(800)342-3255 (610)268-0500

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef’sChoice® EdgeCraft® en Diamond Hone® zijn geregistreerde handelsmerken van de EdgeCraft Corporation. 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 G12 XXXXXXX

www.chefschoice.com