

- (*Ging verder van andere zijde*) de rechterhand vast, neem het mes in de linkerhand en volg de hiervoor beschreven stappen 1 en 2.
- Bij *dikke* messen kan het nuttig zijn, nà het beëindigen van het wetslijpen in stap 2 de slijper om te draaien, de greep met de andere hand vast te houden en het wetslijpen in gleuf 2 nogmaals zorgvuldig te herhalen. Let er op, dat het mes steeds tegen de rode geleidingsrollen aanligt.

- Buitengewoon *stompe messen* kunnen in stap 1 worden aangescherpt, alhoewel hiertoe meer heen- en weerbewegingen nodig zullen zijn. Onderbreek van tijd tot tijd het aanscherpen om de bereikte scherpte te testen - bijv. door een blad papier te snijden (zie **Testen** \* hierboven).
- Ook *gekartelde messen* kunnen met deze diamant handslijper geslepen worden, alhoewel hiervoor het speciale Model 430 bestaat.
- Slijp geen messen, die niet *volledig schoon* zijn. Kleine levensmiddel-of vetresten op het lemmet kunnen op de slijpvlaktes gaan plakken en verminderen dan de slijpefficiëntie behoorlijk.
- Niet geschikt voor het slijpen van scharen.*

### NASLIJPEN

Het naslijpen van éénmaal op een Chef'sChoice® slijper goed geslepen messen geschiedt op dezelfde wijze zoals hierboven beschreven. Hierbij zijn gewoonlijk minder heen- en weerbewegingen dan bij het eerste slijpen nodig.

### ONDERHOUD

- De oppervlakte van de slijper kan met een zachte vochtige doek schoongemaakt worden.
- Geen olie, water of andere smeermiddelen gebruiken.*
- Niet voor schaar.*

### EDGECRAFT BIEDT EEN GROTE KEUS VAN SLIJPAPPARATUUR AAN!

EdgeCraft biedt naast meerdere hand-messenlijpers ook een serie elektrische diamant messen- en scharenslijpmachines aan van professionele kwaliteit voor het veilige en vlugge slijpen van normale, gekartelde en

speciale vak-messen en ook van huishoudscharen.

Alle Chef'sChoice® diamant messen-slijpers, manueel of elektrisch, zijn volledig op elkaar afgestemd. Precisiegeleidingen zorgen ervoor, dat de voorslijp-, aanslijp, en wethoeken op het lemmet bij alle modellen hetzelfde zijn.

— • —

## D

## Diamant-Messerschärfer 2-Phasen-Handmodell 450 für alle Ihre Messer

### GBRAUCHSANLEITUNG

*Wir gratulieren!* Durch die Wahl des neuartigen Chef'sChoice® Diamant-Handschärfers werden Ihre Messer jetzt schärfer und die Haltbarkeit der Klinge länger als bei konventionellen Hand-schärfern. Dieser Chef'sChoice Diamant-Messerschärfer ist mit dem optimalen Diamant-Schleifmittel versehen, damit Sie Ihren Messern gefahrlos eine extrem scharfe Klinge verleihen können.

Stumpfe, nutzlos gewordene Messer können mit dem Chef'sChoice® Handmesser-schärfer wiederbelebt werden.

### BEVOR SIE BEGINNEN . . .

Der Chef'sChoice® Diamant-Handmesser-schärfer ist für Rechts- und Linkshänder gleichermaßen einfach zu benutzen. Die Stufen 1 und 2 sind auf beiden Seiten des Schärfers gekennzeichnet.

Stellen Sie den Messerschärfer auf eine ebene Fläche. Wenn Sie Rechtshänder sind, setzen Sie den Schärfer so hin, dass Sie das Chef'sChoice-Logo sehen. Halten Sie den Handgriff mit der linken Hand; die Finger müssen sicher hinter der Trennwand bleiben, wo der Handgriff am Schärfteil befestigt ist. (Falls Sie Linkshänder sind, siehe Absatz **Hinweise**).

***VORSICHT!** Die Finger jederzeit von der Klinge fernhalten.*

*Vergewissern Sie sich, daß die Klinge sauber ist - frei von Lebensmitteln, Fett, usw. - und gehen Sie wie folgt vor:*

### 1. SCHÄRFEN IN STUFE 1

Halten Sie das saubere Messer in der rechten Hand und legen Sie die Klinge in den 1. Schlitz. In dieser Stufe 1 wird ein erster Winkel an der Schneide geschliffen.

Legen Sie die Seite der Klinge leicht gegen die roten kegelförmigen Leitrollen. Schieben Sie die Klinge gleichmäßig über die ganze Länge vorwärts und zurück, ohne den Kontakt mit den Rollen zu verlieren. Achten Sie darauf, daß sich mindestens eine Rolle mitbewegt, um sicherzustellen, daß die Klinge ausreichend Kontakt mit den Rollen hat. Es ist nicht nötig, die Klinge nach jeder Bewegung aus dem Schlitz zu heben.

Führen Sie diese Hin- und Herbewegung unter leichtem Druck nach unten solange aus, bis das Messer scharf ist. Falls das Messer sehr stumpf ist, sollte diese Bewegung mindestens 25 Mal wiederholt werden.

Fahren Sie nicht eher in Stufe 2 fort, bevor das Messer sehr scharf ist. Es sollte zum Beispiel so scharf sein, um ein Blatt Schreibpapier gut zu schneiden (siehe **Prüfen** \*).

### 2. ABZIEHEN IN STUFE 2

Um die geschärfte Klinge auf Rasierklingenschärfe zu bringen, legen Sie das Messer in den 2. Schlitz ein. In dieser 2. Stufe wird ein zweiter Micro-Winkel an der Klinge gebildet. Während das Messer wiederum in Kontakt mit den roten Rollenführungen bleibt, ziehen Sie es hin und her und üben dabei einen sehr geringen Druck nach unten aus. In dieser Stufe sind weniger als 10 Hin- und Herzüge ausreichend.

### PRÜFEN DER SCHÄRFE

Bevor Sie ein Messer schärfen, schneiden Sie damit eine Tomate oder ein anderes Lebensmittel. Prüfen Sie das Messer dann in regelmäßigen Abständen während des Schärfens, bis die gewünschte Schärfe erreicht ist.

*\* Oder testen Sie die Schärfe, indem Sie ein Blatt Schreibpapier an einer Ecke halten und das Messer*

in einer kurzen abersicheren Entfernung von Ihren Fingern nach unten durch das Papier ziehen. Das Messer ist scharf, wenn das Papier glatt - ohne zu reißen - getrennt wird.

Ein gut geschärftes Messer sollte Lebensmittel ohne übermäßigen Kraftaufwand sauber durchtrennen, ohne sie zu zerdrücken.

### HINWEISE

- Wenn Sie *Linkshänder* sind, drehen Sie den Schärfer so, daß der Markenname Chef's Choice nach hinten zeigt, halten Sie den Griff mit der rechten Hand, das Messer mit der linken und folgen Sie den obengenannten Vorgängen 1 und 2.
- Bei *dicken Messerklingen* kann es sinnvoll sein, nach Beendigung des Schärfvorganges in Stufe 2 den Schärfer umzudrehen, den Griff mit der anderen Hand festzuhalten und den Schärfprozess noch einmal sorgfältig in Stufe 2 mit einigen Hin- und Herbewegungen zu wiederholen. Achten Sie darauf, daß das Messer immer an der roten Rollenführung anliegt.
- Extrem stumpfe Messer* können in Stufe 1 geschärft werden, allerdings sind hierzu mehrere Hin- und Herzüge notwendig. Unterbrechen Sie zwischendurch den Schärfvorgang, um die Schärfe der Messerklinge - sorgfältiges Schneiden von Papier (siehe Prüfen \*) - jeweils zuüberprüfen.
- Auch *Wellenschliff*-Messer können mit diesem Diamantschärfer geschliffen werden.
- Nicht für Scheren geeignet.*
- Schärfen Sie keine Messer, die nicht *vollständig* sauber sind. Kleine Lebensmittel oder Fettrückstände am Messer bleiben an den Schleifflächen hängen und reduzieren deren Wirksamkeit erheblich.

### NACHSCHÄRFEN

Die Messer können auf die gleiche Art und Weise nachgeschärft werden. Nur werden dazu normalerweise weniger Hin- und Herzüge des Messers benötigt als beim erstmaligen Schärfen.

### PFLEGE

- Die Außenflächen vom Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch reinigen.
- Kein Öl, Wasser oder anderes Schmiermittel verwenden.*
- Nicht für Scheren.*

### EDGECRAFT BIETET EINE GROSSE AUSWAHL VON SCHÄRFERN!

EdgeCraft offeriert andere Handschärfer sowie eine Auswahl von elektrischen Messer- und Scherenschärfern professioneller Qualität zum gefahrlosen Schärfen von glatten und gezahnten Klingen.

Alle Chef'sChoice® Messerschärfer, ob manuell oder elektrisch, sind vollständig auf einander abgestimmt. Präzisionsführungen sorgen dafür, daß die Vorschärf-, Schärf- und Feinschliffwinkel bei allen Modellen gleich sind.

— • —

## I

## Affilcoltelli manuali con levigature a diamante 450 a due fasi

### ISTRUZIONI

*Complimenti!* Selezionando l’affilcoltelli manuale con levigatura a diamanti della Chef'sChoice® sarete in grado di godervi il piacere di un coltello ben affilato, che rimane tale più a lungo di altri coltelli affilati con affilcoltelli manuali convenzionali.

### PRIMA DI COMINCIARE...

L’affilcoltelli manuale con levigatura a diamanti della Chef'sChoice® è “ambidestro”, estremamente facile da usare sia per persone destrorse che mancine. Le fasi 1 e 2 sono marcate su entrambi i lati dell’affilcoltelli. Sistemate l’affilcoltelli su una superficie piana. Se destrorsi, sistemate l’affilcoltelli con il logo della Chef'sChoice rivolto verso di voi. Tenete il manico con la mano sinistra, accertandovi che rimangano sicuri dietro la ripartizione nel punto in cui

il manico si attacca alla fessura di affilatura (se mancini, fate riferimento alla sezione **Suggerimenti**).

*AVVERTENZA: tenete sempre le dita lontano dalla lama del coltello! Accertatevi che la lama sia pulita e quindi procedete come segue:*

### 1. AFFILATURA - FASE 1

Tenendo il coltello nella mano destra, sistemate la lama nella prima fessura (sopra il numero 1). Appoggiate il lato della lama contro le guide dei rulli conici rossi. Continuando a tenere la lama a contatto con i rulli, spostate lentamente la lama avanti ed indietro nella fessura per tutta la lunghezza della lama per tutta la fase 1. Non è necessario sollevare la lama dopo ogni movimento. Applicate pochissima pressione in basso sulla lama e continuate il movimento avanti e indietro fin quando la lama non risulta affilata. La fase 1 crea una prima molatura lungo il filo. A meno che il coltello non sia estremamente smussato, per l’affilatura della fase 1 occorrono meno di 25 movimenti pieni avanti e indietro. Non procedete nella fase 2 fin quando il filo non risulta ben tagliente; dovrebbe essere abbastanza affilato da tagliare bene un pezzo di carta.

### 2. LEVIGATURA - FASE 2

Per levigare un filo fino al livello di rasoio, spostate la lama sulla fessura della fase 2. Così facendo si leviga creando una seconda micro-molatura lungo il filo. Mantenendo la lama a contatto con i rulli rossi, spostatela avanti e indietro lungo questa fessura. Applicate pochissima pressione verso il basso sulla lama. Se la lama viene affilata adeguatamente nella fase 1, basteranno solo pochi movimenti (meno di 10) nella fase 2.

*\* Per provare periodicamente l’affilatura, tenete un foglio di carta per il bordo, a poca distanza (sebbene sicura) dalle vostre dita e tagliate il foglio con cura. Una lama affilata taglia rapidamente senzastrappare la carta.*

### EDGECRAFT OFFRE INOLTRE UNA VASTA LINEA

Di affilcoltelli elettrici di tipo professionale per coloro che dispongono di molti coltelli e per coloro che desiderano affilare i propri coltelli in modo rapido e con meno sforzo per ottenere il massimo in affilatura e durata nel tempo.

Gli affilcoltelli professionali della Chef'sChoice® affilano in modo sicuro sia lame di tipo convenzionale che quelle con dentellatura. Le angolazioni di pre-affilatura, affilatura e levigatura sono completamente compatibili per tutti i modelli di affilcoltelli della Chef'sChoice®.

### SUGGERIMENTI

- Se *mancini*, girate l’affilcoltelli, tenete il manico con la mano destra ed il coltello

## E

## Afilador Manual de Diamante para Cuchillos Modelo 450 de 2 fases

### ISTRUCCIONES

*¡Felicitaciones!* Al haber elegido el innovador afilador manual de diamante, podrá disfrutar del placer de tener cuchillos que estén muy afilados y permanezcan así mucho más tiempo de lo que podría obtener con cualquier otro afilador manual convencional.

### ANTES DE COMENZAR...

El afilador manual de diamante Chef'sChoice es “ambidiestro” y extremadamente fácil de usar tanto si es usted una persona diestra como si es zurda. Las números 1 y 2 marcados en ambos lados del afilador, le indican donde se llevan a cabo las fases 1 y 2 del afilado. Sitúe el aparato sobre una superficie plana, a la altura de la cintura, aproximadamente. Si es usted diestro, coloque el afilador con el logotipo Chef'sChoice hacia usted. Sujete el mango con la mano izquierda asegurándose de que sus dedos índice y pulgar están de forma segura tras la superficie en donde el mango se une a la zona de afilado. (Si es zurdo, vea la sección: **Sugerencias**.)

*¡PRECAUCION! Mantenga los dedos alejados de la hoja del cuchillo en todo momento. Asegúrese de que la hoja está limpia y proceda como sigue:*

### 1. AFILANDO – FASE 1

Sujetando el mango del cuchillo con la mano derecha, coloque la hoja en la primera ranura (encima del número 1). Apoye la cara de la hoja firmemente contra los rodillos cónicos rojos de guía. Mientras mantiene la hoja continuamente en buen contacto con los rodillos, múevala hacia atrás y hacia delante, suavemente, a lo largo de toda su longitud. No es necesario levantar la hoja después de cada pasada. Aplique una ligera presión hacia abajo en la hoja y continúe la acción hacia atrás y hacia delante hasta que

esté afilada. La fase 1 crea un primer bisel a lo largo del corte. Excepto si el cuchillo está muy embotado, serán necesarias menos de 25 pasadas adelante-atrás para terminar con la fase 1. No debe procederse con la fase 2 hasta que el corte esté muy afilado. Una indicación de ello puede ser que se corte bien un papel. (Ver “**Probando el afilado**\*”.)

### 2. AFILANDO – FASE 2

Para asentar el corte ya afilado, como en las navajas de afeitar, pase la hoja a la ranura de la fase 2. Esta operación, “asienta” o pule el filo, creando un segundo microbisel a lo largo del corte. Manteniendo también en este caso la hoja en contacto con los rodillos rojos, múevala adelante-atrás, dentro de la ranura. Aplique solo una muy ligera presión hacia abajo (apenas para que el filo permanezca en contacto con la superficie abrasiva). Si el afilado se ha hecho correctamente en la fase 1, solo serán necesarias unas pocas pasadas (menos de 10), en la fase 2.

### PROBANDO EL AFILADO.

Intente cortar en lonchas un tomate u otro alimento antes de afilar el cuchillo. Después, vaya probando periódicamente durante el afilado hasta que obtenga el corte que desea. Idealmente, un cuchillo bien afilado, debe cortar limpiamente el alimento, sin excesiva fuerza y sin aplastarlo.

*\* Para comprobar periódicamente el afilado, sujete una hoja de papel cerca del borde y trate de cortarla a una distancia próxima (pero segura) de sus dedos. Un cuchillo afilado debe cortar el papel con suavidad, sin rasgarlo.*

### SUGERENCIAS.

- Si es usted zurdo/a, gire el afilador 180°, sujete el mango con la mano derecha y el cuchillo con la izquierda y siga las instrucciones de afilado y asentado anteriores.
- Con *hojas gruesas*, a veces es útil, después de seguir las instrucciones para la fase 2, girar el afilador 180°, sujetar el mango con la otra mano y repetir con cuidado el proceso de asentado de

- la fase 2. Aplicar unas pocas pasadas, asegurándose de que se mantiene el contacto de la hoja con los rodillos rojos.
- Los cuchillos que esten *muy embotados*, también pueden ser afilados en la fase 1 pero, lógicamente, serán necesarias muchas más pasadas. Pare de vez en cuando y compruebe el afilado cortando un papel con cuidado, tal como se ha indicado. Después, proceda al asentado en la fase 2.

### REAFILADO

Los cuchillos pueden ser reafileados siguiendo el procedimiento descrito más atrás pero, en general, será necesario un menor número de pasadas que para el afilado inicial.

### MANTENIMIENTO.

- El exterior del afilador puede limpiarse con un paño suave húmedo.
- No hace falta aplicar ningún aceite o líquido lubricante con este afilador.
- No sirve para tijeras.*

### EDGECRAFT OFRECE UNA AMPLIA GAMA DE SACAPUNTAS!

La marca Chef'sChoice ofrece también una gama muy amplia de afiladores eléctricos, que proporcionan afilados de tipo profesional para quienes poseen una amplia variedad de cuchillos o bien útiles de tipo profesional. Con estos aparatos se obtienen afilados mucho más rápidos, con menor esfuerzo y de una calidad excepcional. Los ángulos de preafilado, afilado y asentado que se obtienen con los afiladores eléctricos, son totalmente compatibles para todos los modelos de afiladores Chef'sChoice.

— • —

# Chef'sChoice®

## Diamond Hone Manual Knife Sharpener 2 Stage Model 450

### INSTRUCTIONS



ENGLISH



FRANÇAIS



NEDERLANDS



DEUTSCH



ITALIANO



ESPAÑOL

**Limited Warranty** Used with normal care for family or household purposes only, this EdgeCraft product 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 of 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.

### ASSEMBLED IN THE USA.

by the makers of the acclaimed Chef'sChoice® Diamond Hone® Knife Sharpeners, sold worldwide.

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

**EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef'sChoice®, 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.

© 2013 EdgeCraft Corporation  
113

M4519Z0

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

# Chef'sChoice®



## Diamond Hone Manual Knife Sharpener 2 Stage Model 450

### INSTRUCTIONS

*Congratulations!* By selecting the innovative Chef'sChoice® Manual Diamond Hone sharpener, you will be able to enjoy the pleasure of knives that are sharper and stay sharp longer than those you may have sharpened using conventional manual sharpeners.

### BEFORE YOU BEGIN . . .

The Chef'sChoice® Manual Diamond Hone sharpener is "ambidextrous" - extremely easy to use whether you are a right- or left-handed person. Stages 1 and 2 are marked on both sides of the sharpener for your convenience. Place the sharpener on a level surface about waist high. If right-handed, arrange the sharpener with the Chef'sChoice® logo facing you. Hold the handle with your left hand making certain that your left index finger and thumb remain safely behind the partitioning wall where the handle attaches to the sharpening stages. (If left-handed, see **Suggestions**.)

*CAUTION! Keep all fingers clear of the knife blade at all times.*

*Make certain the blade is clean, then proceed as follows:*

### 1. SHARPENING - STAGE 1

Holding the knife in the right hand, place the blade in the first slot (above number 1). Lean the face of the blade securely against the red conical roller guides. While maintaining the blade continuously in good contact with the rollers, move the blade back and forth smoothly along its entire length, through Stage 1. It is unnecessary to lift the blade after every stroke. Apply only light downward pressure on the blade and

continue the back and forth action until the blade is sharp. Stage 1 creates a first bevel along the edge. Unless the knife is very dull, it will take less than 25 full back-and-forth strokes to sharpen in Stage 1. Do not proceed to Stage 2 until the edge is very sharp. It should for example, be sharp enough to cut paper well (see **Testing**\*).

### 2. HONING - STAGE 2

To hone the sharpened edge to razor sharpness, move the blade to the slot of Stage 2. This hones by creating a second "micro-bevel" along the edge. Maintaining the blade in contact with the red rollers, move the blade back and forth through this slot. Apply little to no downward pressure on the blade. If the blade is sharpened adequately in Stage 1, only a few, (less than 10), strokes will be necessary in Stage 2.

### TESTING FOR SHARPNESS

Try slicing a tomato or other food before you sharpen your knife. Then test the knife periodically during sharpening until you achieve the sharpness you desire. Ideally, a well sharpened knife should slice cleanly through food without excessive force and without crushing it.

*\* To test periodically for sharpness, hold a sheet of paper by its edge and carefully slice through it, making sure you cut a short but safe distance from your fingers. A sharp blade will cut smoothly without tearing the paper.*

### SUGGESTIONS

- If *left-handed*, turn the sharpener around, hold the handle with your right hand and the knife with your left, and follow sharpening and honing instructions above.
- With *thick blades*, it is sometimes useful after following the instructions for Stage 2, to turn the sharpener around, holding the handle with the other hand, and carefully repeat the sharpening process in Stage 2 with a few back-and-forth strokes from the other side. Be sure to maintain blade contact with the rollers.

- Extremely dull knives* can be sharpened in Stage 1, but many strokes may be necessary. Stop periodically and check the blade for sharpness by carefully cutting paper. Then hone the knife in Stage 2.

### RESHARPENING

Knives can be resharpened by following the procedure described above, but, in general, fewer strokes will be required than for the initial sharpening.

### MAINTENANCE

- The exterior can be cleaned with a damp, soft cloth.
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.
- Not for scissors.*

### EDGE-CRAFT OFFERS A WIDE RANGE OF SHARPENERS!

EdgeCraft also offers a wide range of popularly priced powered Chef'sChoice® Professional Sharpeners for those who have many knives or a wide variety of knives, and for those who wish to sharpen faster and with less effort to obtain the ultimate in edge sharpness and durability.

Chef'sChoice® Professional Sharpeners will safely sharpen either conventionally edged or serrated blades. The presharpening, sharpening and honing angles are totally compatible for all models of the Chef'sChoice® knife sharpeners.

— • —



## Aiguiseur à diamants travaillant en 2 phases Modèle manuel 450 pour tous vos couteaux

### INSTRUCTIONS

*Félicitations!* En choisissant l'aiguiseur innovateur Chef'sChoice® à diamant, vous aurez le plaisir d'utiliser des

couteaux mieux aiguisés et qui le resteront plus longtemps qu'avec des aiguiseurs traditionnels.

L'aiguiseur à diamants Chef'sChoice® a été conçu avec des diamants abrasifs pour aiguiser vos couteaux en toute sécurité et en vous donnant un tranchant extrême.

Un couteau devenu inutilisable parce qu'il était émoussé sera revitalisé grâce à l'aiguiseur à diamants Chef'sChoice®.

### AVANT DE L'UTILISER . . .

L'aiguiseur à diamants Chef'sChoice® est extrêmement facile à utiliser pour les droitiers et les gauchers. Les passes 1 et 2 sont indiquées des deux côtés de l'aiguiseur. Placez l'aiguiseur sur une surface plan. Si vous êtes droitier, positionnez-le de manière à voir le nom Chef'sChoice®. Tenez le manche de la main gauche en vous assurant que vos doigts restent en sécurité derrière la paroi séparant le manche des phases d'aiguisage. (Si vous êtes gaucher, voir les **suggestions**.)

*ATTENTION! Ne jamais mettre les doigts sur la lame.*

*Assurez-vous que la lame est propre - sans résidus alimentaires, sans graisse - puis procédez comme suit:*

### 1. AIGUISAGE - PHASE 1

En tenant le couteau propre de la main droite, mettez la lame dans la fente d'aiguisage 1. Appuyez le côté de la lame contre les roulements guides coniques rouges. Tout en gardant la lame en contact avec les roulements, faites avancer et reculer la lame sur toute sa longueur. Assurez-vous qu'un ou les deux roulements bougent à chaque passage de manière à ce que la lame soit en contact adéquat avec les roulements assurant un angle d'aiguisage parfait.

Il n'est pas nécessaire de lever la lame après chaque passage. Il suffit de presser légèrement vers la lame vers le bas et de continuer ce mouvement de va-et-vient jusqu'à ce que la lame soit aiguisée. La phase 1 crée un premier biseau le long du tranchant. A moins que le couteau ne soit très émoussé, cela ne devrait prendre au plus que 25 passages.

Ne pas procéder à la phase 2 avant que la lame ne soit très aiguisée. La lame doit être suffisamment aiguisée pour pouvoir couper une feuille de papier par exemple (voir **Tester** \*).

### 2. AFFILAGE - ETAPE 2

Pour affiler le tranchant aiguisé comme celui d'une lame de rasoir, mettez la lame dans la fente d'aiguisage de la phase 2. Cela affine en créant un deuxième "micro-biseau" le long du tranchant. En maintenant la lame en contact avec les roulement rouges, faites avancer et reculer la lame dans cette fente d'aiguisage. N'appliquez qu'une légère pression ou aucune pression vers le bas sur la lame. Si la lame a été correctement aiguisée à la phase 1, seuls quelques passages (moins de 10) seront nécessaires dans la phase 2.

### TESTER L'AIGUISAGE

Essayez de couper une tomate ou d'autres aliments avant d'aiguiser votre couteau. Puis testez le couteau à intervalles réguliers pendant l'aiguisage jusqu'à ce que vous en soyez satisfait.

*\* Ou bien, tenez une feuille de papier par une extrémité, à une distance proche mais sûre de vos doigts, et découpez la feuille soigneusement du haut vers le bas. Une lame aiguisée découpera sans à-coups et sans déchirer le papier.*

L'idéal serait qu'un couteau bien aiguisé coupe proprement vos aliments sans nécessiter de force excessive et sans écraser ce que vous coupez.

### SUGGESTIONS

- Si vous êtes *gaucher*, tournez l'appareil sur lui-même de manière à ne plus voir le nom Chef'sChoice®. Tenez le manche de la main droite et le couteau de la main gauche, et suivez les instructions pour aiguiser et affiler ci-dessus.
- Avec des *lames épaisses*, il est parfois utile, après avoir suivi les instructions de la phase 2, de faire tourner l'aiguiseur, en tenant la manche de l'autre main, et de répéter le processus d'aiguisage de la phase 2 au moyen de quelques

passages dans cette position. Assurez-vous que la lame reste en contact avec les roulements.

- Les *couteaux très émoussés* peuvent être aiguisés dans la phase 1, mais de nombreux passages seront peut-être nécessaires. Arrêtez-vous à intervalles réguliers et vérifiez si la lame est aiguisée en coupant du papier (voir **Tester** \* ci-dessus). Puis affilez le couteau avec la phase 2.
- N'aiguisiez jamais un couteau qui n'est pas *complètement propre*. De petits débris alimentaires ou de la graisse sur le couteau recouvriraient la surface abrasive et en réduiraient l'efficacité.
- Ne pas utiliser pour les ciseaux.*

### RÉAFFÛTAGE

Les couteaux peuvent être réaffûtés selon la procédure ci-dessus, mais en général, moins de passages seront nécessaires que pour l'aiguisage initial.

### ENTRETIEN

- L'extérieur peut être nettoyé au moyen d'un chiffon doux et humide.
- Ne pas utiliser d'huile ou autre lubrifiant.
- Pas pour des ciseaux.*

### EDGE-CRAFT OFFRE UN ÉVENTAIL IMPORTANT D'AIGUISEURS

EdgeCraft offre aussi une sélection d'aiguiseurs électriques professionnels qui aiguiseront en toute sécurité aussi bien les lames plates (sans dents de scie) que les couteaux-scies, les couteaux professionnels et les ciseaux.

Tous les aiguiseurs de couteaux à diamants Chef'sChoice®, manuels et électriques, sont compatibles. Des guides de précision assurent que les angles de pré-aiguisage, d'aiguisage et d'affilage sont compatibles pour toutes les modèles.

— • —



## Diamant Messenslijper 2-staps handmodel 450 voor al Uw messen

### INSTRUKTIES

*Gefeliciteerd!* Door Uw keus van deze unieke Chef'sChoice® Diamant hand-messenslijper zullen Uw messen nu scherper en langer scherp zijn.

Deze messenslijper is van optimale diamant-slijpvlakken voorzien, zo dat U op Uw messen zonder risico en gemakkelijk een ongelooflijke scherpe snede kunt aanzetten.

Stompe en bijna nutteloze messen kunnen met de Chef'sChoice® handslijper weer nieuwe levenskracht krijgen.

### VOORDAT U BEGINT . . .

De Chef'sChoice® Diamant hand-messenslijper is zowel bij rechts- en linkshandig gebruik eenvoudig en veilig te bedienen. Zet de slijper op een vlak oppervlak.

Als U rechtshandig bent, zet dan de slijper zó, dat het merk Chef'sChoice® naar U toe gericht is.

Houdt de greep met de linkerhand vast - pas op dat Uw vingers niet in het rechter slijpedeelte komen! (Indien U linkshandig bent zie dan ook onder "**tips**").

*VOORZICHTIG! Houdt géén vingers dicht bij de snede van het mes.*

*Controleer of het mes en de snede schoon zijn en of er geen levensmiddel- en of vetresten aanwezig zijn. Ga dan als volgt te werk:*

### 1. AANSLIJPEN IN STAP 1

Houdt het schone mes in de rechterhand en leg het lemmet in slijpsleuf 1. In deze eerste stap wordt een eerste hoek aan de snede aangebracht.

Druk de kant van het mes zachtjes tegen de rode kegelvormige geleidingsrollen. Schuif het mes gelijkmatig over de gehele lengte voorwaarts en terug, zonder het contact met de rollen te verliezen. Let er op,

dat tenminste één van de rollen meebeweegt - zodat het mes voldoende contact met de rollen heeft en dus de goede slijphoek aangehouden wordt. Het is niet nodig, het mes na elke beweging uit de slijpgleuf te nemen.

Oefen weinig of bijna geen druk naar beneden uit op het mes en voer de heen- en weerbeweging zó lang uit, tot dat het mes scherp is. Indien het mes heel bot is, moet deze beweging minstens 25 maal herhaald worden.

Ga niet in stap 2 verder, voor dat het meswerkelijk scherp is - dit kunt U testen door een blad papier te snijden (zie **Testen**\* hieronder).

### 2. WETSLIJPEN IN STAP 2

Om de snede de scherpste van een scheermes te geven, legt U het mes in de wetsleuf 2. In deze tweede fase wordt een tweede "micro-hoek" op het lemmet aangebracht. Terwijl het mes wederom in contact met de rode geleidingsrollen blijft, trekt U het heen en terug met een zeer geringe druk naar beneden op het mes. In deze fase zijn minder dan 10 heen- en weerbewegingen voldoende.

### TESTEN VAN DE SCHERPTE

Vóórdat U met slijpen begint, test U het mes door een levensmiddel (bijv. tomaat) te snijden. Tijdens het slijpen kunt U dan met regelmatige tussenpozen nogmaals snijden om de scherpste te testen, totdat deze optimaal is.

*\* Ofwel, test U de scherpste door een blad schrijfpapier aan een hoek vast te houden en het mes op korte maar veilige afstand van Uw vingers naar beneden door het papier te trekken. Het mes is scherp, als U door het papier een rechte snee zonder afscheuren kunt maken.*

Een goed scherp mes moet levensmiddelen zonder buitengewone kracht netjes en vlak kunnen snijden, zonder deze te scheuren.

### TIPS

- Indien U *linkshandig* bent, draait U de slijper om met het merk Chef'sChoice® aan de achterzijde. Houdt de greep met *(Ging verder op andere zijde)*