

Chef'sChoice® Diamond Hone® MultiEdge™ Knife Sharpener 2 stage 460



INSTRUCTIONS

For Use on Both Straight Edge
and Serrated Knives

The professional Chef'sChoice® Diamond Hone® MultiEdge™ Sharpener Model 460, features customized mixtures of 100% diamond abrasives specially designed to sharpen both straight-edge and serrated knives. This multipurpose manual sharpener meets the needs of professionals, chefs and serious cooks alike.

The Chef'sChoice Model 460 is a two-stage sharpener designed to ensure consistent angle control - stroke after stroke - as the knife is presented to the diamond sharpening elements. Both sides of the edge are simultaneously shaped and sharpened. This construction ensures that the edges are well formed and very sharp every time.

The abrasives consist of selected 100% single-diamond crystals embedded on unique interdigitating steel support plates. The Model 460 consistently outperforms conventional sharpeners that use less efficient abrasives and lack any control of the sharpening angle. Diamonds, the hardest known material, are extremely durable.

Straight-edge knives sharpened on the Model 460 will be "shaving sharp" with a "bite" that helps them cut effortlessly through tomatoes, other vegetables and fruits. It makes cutting and slicing a pleasure and removes the drudgery of working with dull knives. Straight-edge knives are sharpened first with diamonds in Stage 1 and then at a different angle with still finer diamond mixtures in Stage 2. This creates a double-beveled longer-lasting arch-shaped edge that is much stronger than conventional "V-shaped" or hollow ground edges. This unique arch structure ensures a sharper edge that will stay sharp longer.

Serrated knives sharpen quickly in Model 460 using only the second sharpening stage. The special diamonds in that stage create razor-sharp "micro-blades" along the dominant teeth, enhancing the cutting action and reducing the 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 and shaping in the Model 460.

Serrated knives become dull because their teeth bend and distort during use. The Model 460 restores dull teeth to better-than-new condition. The cutting effectiveness of

the serrations depends almost entirely on the sharpness of the points (edges) of the teeth. It is not necessary to sharpen the sides and bottoms of the scallops between the teeth, since in general, they are not doing the cutting. The Chef'sChoice® Model 460 sharpener is designed to sharpen teeth at the edge or point so that the prominent teeth become razor-sharp "micro-blades."

Serrated knives sharpened with the Chef'sChoice® Model 460 glide smoothly through food and cut cleanly with less effort. There is less tearing or mutilating of all types of food including meat, poultry, vegetables and bread. The face of a cut vegetable or fruit is smoother and more appetizing. The sharpened serrated knife is easier to control allowing you to make thinner slices and to manipulate the blade easily for garnishing.

The "micro-blades" created by the Model 460 along the prominent teeth of serrated knives are unique in

that they give the knife some of the qualities of a straight-edge blade while retaining the sawing action of a serrated edge. This combination creates the ultimate serrated edge.

BEFORE YOU BEGIN...

The Chef'sChoice® Diamond Hone® MultiEdge™ sharpener Model 460 is "ambidextrous" -extremely easy to use whether you are right- or left-handed. Stages 1 and 2 are marked on both sides of the sharpener for your convenience.

Place the sharpener on a level surface about waist high. If right-handed, hold the handle with your left hand making certain that your left index finger and thumb remain safely behind the partitioning wall where the handle attaches to the sharpening stages. (If left-handed, see Suggestions.)

Caution: Keep all fingers clear of the blade at all times.

GENERAL SHARPENING INSTRUCTIONS

Make certain the blade is clean - free of all food, fat and grease - then proceed as follows:

Holding the knife in the right hand, place the blade into the "V-shaped" slot and center the blade left to right in the slot. While continuing to keep the blade centered in the slot, move the blade smoothly back and forth in the slot along the entire blade length. It is not necessary to lift the blade after each stroke. Apply little or no downward pressure on the blade. The light sound you hear as the blade moves across the 100% diamond abrasives tells you the diamonds are doing the work for you! Continue this back-and-forth motion until the blade is sharp.

The Chef'sChoice® Diamond Hone® manual sharpener has been designed with the optimal diamond abrasive mixture to sharpen your knives safely while producing an extremely sharp edge. Coarser grits would cause excessive wear and tear of the serrations. The fine

diamond grits used in the Model 460 help extend the life of your knives. The first time you sharpen a knife may take a little longer, but resharpening will be fast and safe.

INSTRUCTIONS FOR USE STRAIGHT-EDGE BLADES (Use Stage 1 and then Stage 2)

Generally 25 back-and-forth strokes in Stage 1 is sufficient to develop a sharp edge. Center the blade in the slot as you move the knife back-and-forth. Maintain contact with the abrasive but applying light downward pressure on the knife while sharpening.

If the knife is very dull it may take more back-and-forth strokes, perhaps up to 50 or so through Stage 1 to develop a sharp edge. Do not proceed to Stage 2 until the edge is very sharp. It should, for example, be sharp enough to cut easily through the skin of a tomato.

Now, make 10 to 20 back-and-forth strokes in Stage 2 to hone the edge to shaving sharpness. Apply only light downward pressure on the blade. Too much pressure can reduce the ultimate edge sharpness. Test sharpness by cutting a tomato, or by cutting paper*.

SERRATED KNIVES

Serrated blades should be sharpened in Stage 2. Generally, 25 back-and-forth strokes in Stage 2 will be sufficient. Keep the blade centered in the slot but apply light downward pressure on the blade. Check sharpness by cutting a tomato, vegetable or fruit. Note the improved smoothness of the cut after the blade has been sharpened. (The paper cutting test is inappropriate for a serrated knife.)

If the blade needs further sharpening, continue back-and-forth strokes in Stage 2 until the desired sharpness is achieved. Sharpening in Stage 1 can remove excess metal and shorten the life of the serrated blade, consequently use that stage only if the teeth are extremely dull or bent.

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

RESHARPENING

Knives, straight edge and serrated, can be resharpended using the corresponding procedures described above. However, resharpening will be much faster and, in general, require only about 25 full back-and-forth strokes. You will be able to resharpen your serrated knives many times before the serrations become noticeably worn. Although the diamond abrasives used in the Chef'sChoice® Diamond Hone® Manual 460 are very fine, in time, serrations will be reduced in size. However, a serrated knife that may have become useless because it was too dull will be revitalized by the Chef'sChoice® Diamond Hone® Manual sharpener.

SUGGESTIONS

- If left-handed, turn the sharpener around, hold the handle with your right hand and the knife with your left, and follow sharpening and honing instructions above.
- Straight edge knives that are extremely dull may require many strokes in Stage 1. Stop periodically and check the blade for sharpness by carefully cutting paper. Then hone the knife in Stage 2.

ELECTRIC KNIVES

It is possible to sharpen the serrated blades of electric knives that have become dull. First disassemble the two blades used in most electric knives and sharpen individually as described above.

MAINTENANCE

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

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

A selection of Chef'sChoice® Professional Sharpeners is available to safely sharpen either straight edge or serrated blades. The presharpening, sharpening and honing angles of all Chef'sChoice® manual and electric knife sharpeners are completely compatible.

Limited Warranty: Used with normal care, this EdgeCraft product, designed for hand use only, is guaranteed against defective material and workmanship for a period of 1 year from the date of purchase ("Warranty Period"). We will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid, with dated proof of purchase, within the Warranty Period. This Limited Warranty does not cover replacement or abrasive pads necessitated by use of the product or product damage resulting from misuse. ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD. EDGECAST 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

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or
© EdgeCraft Corporation 2013 M461970
www.chefchoice.com

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

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

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D'AIGUISAGE

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

Procédez ensuite en respectant les instructions suivantes :

Tout en tenant le couteau de la main droite, placez la lame dans la rainure en V et appuyez fermement la lame contre les guides à galets coniques. Maintenez la lame en contact avec les galets et déplacez-la doucement sur toute sa longueur en effectuant des mouvements d'avant en arrière dans la rainure. Assurez-vous que l'un des galets ou les deux se déplacent en même temps que vous effectuez ces mouvements de translation afin que la lame reste en contact avec les galets. Il n'est pas nécessaire de soulever la lame après chaque mouvement. Exercez peu - voire aucune - pression sur la lame vers le bas. Le

léger bruit que vous percevez lorsque la lame se déplace à travers les abrasifs 100 % diamants vous indique que les diamants travaillent à votre place ! Continuez à effectuer ces mouvements d'avant en arrière jusqu'à ce que la lame soit aiguisee.

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

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

Le MODE D'EMPLOI LAMES LISSES (Etape 1 puis Etape 2). 25 mouvements d'avant en arrière sont généralement suffisants pour obtenir une arête tranchante lors de l'Etape 1. Maintenez la face de la lame fermement contre les

(continued on back)

galets cannelés. L'un des galets ou les deux tourneront pendant que le couteau sera tiré ou poussé vers l'arrière et l'avant à travers les rainures, ce qui indiquera que l'aiguisage et le contrôle de l'angle sont corrects. Maintenez la lame en contact avec l'abrasif **mais n'exercez aucune pression supplémentaire vers le bas sur le couteau au moment de l'aiguisage.**

Si la lame du couteau est très émoussée, il sera peut-être nécessaire d'effectuer plus de 25 mouvements d'avant en arrière lors de l'Etape 1 (environ 50 mouvements maximum) afin d'obtenir une arête tranchante. Ne débutez pas l'Etape 2 si l'arête n'est pas parfaitement affilée : La lame doit pouvoir couper sans difficulté la peau d'une tomate.

Effectuez ensuite 10 mouvements d'avant en arrière lors de l'Etape 2, afin d'aiguiser l'arête de façon aussi acérée qu'un rasoir. N'exercez aucune pression sur la lame vers le bas. Une trop grande poussée pourrait réduire la finesse du tranchant de la lame. Testez le résultat en procédant à la découpe d'une tomate ou en coupant du papier *.

COUTEAUX À DENTS

Les lames dentelées doivent être aiguisees en activant l'Etape 2. 25 mouvements d'avant en arrière sont généralement suffisants au cours de cette Etape. Maintenez la lame en contact avec les guides à galets mais n'exercez aucune pression vers le bas sur la lame. Testez la finesse du tranchant en coupant une tomate, un légume ou un fruit. Après l'aiguisage de la lame, le tranchant de la découpe s'en trouvera accru. (L'essai de découpe du papier n'est pas réalisable avec un couteau à dents).

S'il est nécessaire de procéder à un aiguisage supplémentaire de la lame, effectuez à nouveau les mouvements d'avant en arrière conseillés pour l'Etape 2 jusqu'à obtenir le tranchant désiré. Il est possible que l'aiguisage de l'Etape 1 érode le métal et écourt la durée d'utilisation de la lame dentelée. Par conséquent, il convient d'utiliser cette Etape seulement si les dents sont extrêmement émoussées ou recourbées.

* Afin de tester périodiquement la finesse du tranchant, tenez une feuille de papier par l'un de ses bords, à courte distance de vos doigts (sans que ceci n'occasionne de danger) et fendez soigneusement la feuille de papier. Une lame aiguisee doit découper en douceur, sans déchirer le papier.

RÉ-AIGUISAGE

Les couteaux peuvent être ré-aiguiseés au moyen des méthodes décrites ci-dessus. Toutefois, le ré-aiguisage sera beaucoup plus rapide et ne nécessitera généralement que 25 mouvements d'avant en arrière sur toute la longueur de la lame. Il vous sera possible de ré-aiguiser vos couteaux à dents plusieurs fois avant que la dentelure

ne s'use de manière sensible. Bien que les abrasifs en diamant utilisés sur l'affiloir Chef'sChoice® MultiEdge™ Diamond Hone® soient très fins, la taille de la dentelure rétrécira avec le temps. Toutefois, un couteau à dents qui serait devenu inutilisable parce que ses dents sont trop émoussées pourra retrouver de la vigueur avec l'affiloir Chef'sChoice® MultiEdge™ Diamond Hone®.

SUGGESTIONS

- Si vous êtes gaucher, retournez l'affiloir, tenez la poignée avec votre main droite et le couteau avec votre main gauche et suivez les instructions d'aiguisage et d'affilage stipulées ci-dessus.
- Pour les lames lisses et épaisse, il est parfois utile, après avoir suivi les instructions mentionnées pour l'Etape 2, de retourner l'affiloir en tenant la poignée avec l'autre main et de recommencer avec précaution le processus d'aiguisage de l'Etape 2 en effectuant quelques mouvements d'avant en arrière de l'autre côté. Prenez soin de maintenir la lame en contact avec les galets.
- Il est possible que vous ayez à effectuer de nombreux mouvements d'avant en arrière lors de l'Etape 1 si les couteaux lisses sont très émoussés. Arrêtez régulièrement d'aiguiser et vérifiez la finesse du tranchant de la lame en coupant du papier. Affilez ensuite le couteau avec l'Etape 2.

COUTEAUX ÉLECTRIQUES

Il est possible d'aiguiser les lames dentelées des couteaux électriques qui se sont émoussées. Pour ce faire, il est nécessaire, dans un premier temps, de démonter les deux lames utilisées sur la plupart des couteaux électriques et de les aiguiser séparément, conformément aux instructions stipulées ci-dessus.

ENTRETIEN

- L'extérieur peut être nettoyé avec un chiffon doux et humide.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser de l'huile, de l'eau ou tout autre liquide lubrifiant avec cet affiloir.
- Cet affiloir n'est pas adapté aux ciseaux.

EdgeCraft propose également une large gamme d'affiloirs professionnels électriques Chef'sChoice® à des prix abordables pour les personnes disposant d'une gamme étendue de couteaux ou pour celles qui souhaitent aiguiser plus rapidement et plus facilement tout en obtenant un résultat qui allie une finesse de tranchant incomparable à une résistance exceptionnelle.

Nous mettons à votre disposition une sélection d'affiloirs professionnels Chef'sChoice® qui vous

permettront d'aiguiser aussi bien les lames dentelées que les lames lisses en toute sécurité. Les angles de pré-aiguisage, d'aiguisage et d'affilage de tous les affiloirs rétrécira avec le temps. Toutefois, un couteau à dents qui serait devenu inutilisable parce que ses dents sont trop émoussées pourra retrouver de la vigueur avec l'affiloir Chef'sChoice® MultiEdge™ Diamond Hone®.

FABRIQUE AUX USA !

Par les fabricants d'affiloirs pour couteaux Chef'sChoice® Diamond Hone®, reconnus et vendus à travers le monde entier.
EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 USA
(800)342-3255 (610)268-0500
© EdgeCraft Corporation 2013
www.chefschoice.com M461970

MultiEdge™ Diamond Hone® Messenslijper 2-fasen handmodel 460



INSTRUCTIES

VOOR HET SLIJPEN VAN MESSEN MET EEN GLAD EN GEKARTELD LEMMET

De professionele Chef'sChoice® MultiEdge™ Diamond Hone® handmessenslijper model 460 is voorzien van speciaal vervaardigde 100% diamant slijplvlakken die speciaal zijn ontworpen voor het slijpen van zowel messen met een glad als gekarteld lemmet. Deze veelzijdige handmessenslijper voldoet aan de eisen van professionals, chef-koks en hobby-koks.

Het Chef'sChoice® model 460 is een 2-fasen messenslijper die is uitgerust met precisie-geleidingsrollen om consistent bij elke slijpbeweging langs de diamantslijplvlakken de juiste slijphoek te handhaven. Beide zijden van de snede worden gelijktijdig gevormd en geslepen. Deze constructie verzekert een goedgevormde en vlijmscherpe messnede.

De slijplvlakken bestaan uit geselecteerde afzonderlijke 100% diamantkristallen die in uniek in elkaar passende stalen ondersteuningsplaten vastliggen. Het Model 460 overtreft consistent de traditionele messenslijpers die voorzien zijn van minder doeltreffende slijplvlakken en die tevens geen controle over de slijphoek bieden. Bovendien zijn diamanten - het hardste materiaal ter wereld - uiterst duurzaam.

Messen met een glad lemmet die zijn geslepen op het Model 460 zijn "scheermesscherp" met een "greep" die helpt om moeiteeloos door tomaten, andere groenten en

fruit te snijden. Snijden wordt een plezier; geen gezwoeg meer met botte messen. Messen met een glad lemmet worden eerst met diamanten geslepen in Fase 1 en daarna vanuit een andere hoek met nog fijner diamanten in Fase 2. Dit creëert een tweevoudig schuin aflopende messnede die langdurig scherp blijft en sterker is dan de traditionele "V-vormige" of hol uitgeslepen snede. Deze unieke tweevoudig schuin aflopende structuur garandeert een scherpere snede die bovendien langer scherp zal blijven.

Messen met een **gekarteld lemmet** zijn snel geslepen op het Model 460 omdat alleen de tweede slijpfase gebruikt wordt. De speciale diamanten in Fase 2 creëren vlijmscherpe "micro-lemmeten" langs de dominante kartels die het snijden ten goede komen en het zagen en scheuren, dat normaliter typisch is bij gekartelde lemmeten, reduceren. Zelfs nieuwe gekartelde messen die net uit de fabriek komen hebben vaak slecht gevormde en botte zaagkartels en zouden er voordeel uit halen om met het Model 460 geslepen en gevormd te worden. Messen met een gekarteld lemmet worden bot omdat de kartels buigen en vervormen tijdens het gebruik. Model 460 herstelt botte kartels op een zodanige wijze dat ze beter dan nieuw worden. Het snijeffect van een gekartelde snede is bijna uitsluitend afhankelijk van de scherpte van de punten van de kartels. Het is niet nodig de zijkant van de bovenkant van de uitschuifingen tussen de kartels te slijpen, omdat deze over het algemeen niet bijdragen aan het snijeffect.

De Chef'sChoice® handmessenslijper Model 460 is ontworpen om de punt van de dominante kartels te slijpen zodat vlijmscherpe "micro-lemmeten" gecreëerd worden.

Messen met een gekarteld lemmet die op de Chef'sChoice® Model 460 zijn geslepen slijnen vlot door voedsel waardoor met minder moeite gladde voedseloppervlakken ontstaan. Zagen en scheuren van allerlei soorten voedsel zoals vlees, gevogelte, groenten en brood komt minder voor. Het oppervlak van gesneden groente of fruit is gladder en ziet er smakelijker uit. Het mes met een geslepen gekarteld lemmet wordt eenvoudiger beheerst zodat dundere plakjes gesneden kunnen worden en het lemmet makkelijker gemanipuleerd kan worden voor garneringen.

De "micro-lemmeten" die door het Model 460 zijn gecreëerd langs de dominante kartels zijn uniek omdat ze het gekarteld lemmet sommige van de kwaliteiten van een glad lemmet geven, terwijl ze het zaageffect van de gekartelde snede behouden. Deze **combinatie** creëert de **ultieme gekartelde snede**.

VOORDAT U BEGINT...

De Chef'sChoice® MultiEdge™ Diamond Hone® messenslijper Model 460 is zeer eenvoudig in gebruik voor zowel

rechts- als linkshandigen. Fasen 1 en 2 zijn op beide zijden van de handmessenslijper gemarkeerd om het u makkelijk te maken. Plaats de messenslijper op een vlak oppervlak ongeveer op heuphoogte. Als u rechtshandig bent, zet dan de slijper zó, dat het merk Chef'sChoice® naar u toe gericht is. Houd de greep met uw linkerhand vast - pas op dat uw wijsvinger en duim niet op het rechter slijpgedeelte komen. (Indien u linkshandig bent zie dan ook **Tips**.)

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

ALGEMENE SLIJPINSTRUCTIES

Zorg ervoor dat het lemmet schoon is en er geen voedsel- en/of vettresten aanwezig zijn. Ga dan als volgt te werk:

Neem het mes in de rechterhand, plaats het lemmet in de "V-vormige" sleuf en druk de zijkant van het lemmet zachtjes tegen kegelvormige geleidingsrollen. Schuif het mes gelijkmataig over de gehele lengte voorwaarts en terug, zonder het contact met de rollen te verliezen. Let er op dat tenminste één of beide rollen heen en weer meebewegen zodat het mes voldoende contact met de rollen heeft en dus de goede slijphoek aangehouden wordt. Het is niet nodig om het lemmet na elke beweging uit de slijpsleuf te nemen.

Oefen weinig of geen druk naar beneden uit op het lemmet.

Het zwakke geluid dat u hoort als het lemmet over de 100% diamant slijplvlakken beweegt laat u weten dat de diamanten voor u aan het werk zijn! Ga door met deze heen- en weerbeweging tot het lemmet scherp is.

Als het lemmet verder geslepen moet worden, ga dan verder met de heen- en weerbewegingen in Fase 2 tot de gewenste scherpte is bereikt. Slijpen in Fase 1 kan overdadig metaal verwijderen en de levensduur van het gekartelde lemmet zo verkorten. Daarom mag u deze fase enkel gebruiken als de kartels uitermate bot of gebogen zijn.

* Om een mes regelmatig op scherpte te testen, houdt u een blad papier vast aan de zijkant en trekt u op korte (maar veilige) afstand van uw vingers het mes naar beneden door het papier. Een scherp lemmet slijnt makkelijk door het papier zonder het te scheuren.

De Chef'sChoice® Diamond Hone® handmessenslijper is ontworpen met de optimale diamant mengeling om uw messen op een veilige manier te slijpen, terwijl een uitzonderlijk scherpe snede wordt verkregen. Grovere korrels zouden buitensporige slijtage van de kartels veroorzaken. De fijne diamantkorrels die in Model 460 worden gebruikt helpen de levensduur van uw messen te verlengen. De eerste keer dat u een mes slijpt kan wat langer duren, maar het herslijpen zal snel en veilig verlopen.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

LEMMETEN MET EEN GLADDE SNEDE

(Gebruik Fase 1 en daarna Fase 2)

Gewoonlijk zijn 25 heen- en weerbewegingen in Fase 1 voldoende om een scherpe snede te verkrijgen. Houd de zijkant van het lemmet stevig tegen de precisie-geleidingsrollen aan. Eén of beide rollen zullen draaien als het mes heen en weer door de slijpsleuven wordt gehaald, wat er op wijst dat het slijpproces goed verloopt en dat de goede slijphoek wordt aangehouden. Houd contact met het slijpvlak maar **oefen bij het slijpen geen bijkomende druk naar beneden uit op het mes**.

Als het mes erg bot is zijn er mogelijk meer heen- en weerbewegingen nodig in Fase 1 om een scherpe snede

te verkrijgen, misschien wel 50. Ga niet verder met Fase 2, voordat de snede werkelijk scherp is. De snede zou bijvoorbeeld scherp genoeg moeten zijn om gemakkelijk door de schil van een tomaat te kunnen snijden.

Voor nu 10 heen- en weerbewegingen uit in Fase 2 om de snede van de scheerhaarsje te geven. Oefen geen druk naar beneden uit op het lemmet. Teveel druk kan namelijk de optimale scherpte van de snede verminderen. Test de scherpte door een tomaat in plakjes te snijden of door een blad papier te snijden.

LEMMETEN MET EEN GEKARTELD SNEDE

Messen met een gekartelde snede moeten alleen in Fase 2 worden geslepen. Gewoonlijk zijn 25 heen- en weerbewegingen voldoende. Houd het lemmet in contact met de precisie-geleidingsrollen, maar oefen geen bijkomende druk naar beneden uit op het lemmet.

Controleer de scherpte van het lemmet door een tomaat, groente of fruit te snijden. Let op de verbeterde gladheid van het voedseloppervlak nadat het lemmet is geslepen. (De test waarbij door een blad papier wordt gesneden is niet geschikt voor gekartelde messen.)

Als het lemmet verder geslepen moet worden, ga dan verder met de heen- en weerbewegingen in Fase 2 tot de gewenste scherpte is bereikt. Slijpen in Fase 1 kan overdadig metaal verwijderen en de levensduur van het gekartelde lemmet zo verkorten. Daarom mag u deze fase enkel gebruiken als de kartels uitermate bot of gebogen zijn.

EdgeCraft biedt naast meerdere handmessenslijpers ook een serie elektrische Chef'sChoice® professionele slijpmachines aan tegen een aantrekkelijke prijs, voor diegenen die veel (soorten) messen bezitten en voor diegenen die sneller en met minder moeite een optimaal scherpe en duurzame messnede wensen te verkrijgen.

Een selectie van Chef'sChoice® professionele messenslijpers is verkrijgbaar om op een veilige manier messen met een glad en gekarteld lemmet te slijpen. De verschillende fasen van alle Chef'sChoice® hand- en elektrische messenslijpers zijn volledig op elkaar afgestemd.

VERVAARDIGD IN DE U.S.A. !

Door de fabrikanten van de gerenommeerde Chef'sChoice® Diamond Hone® messenslijpers die overal ter wereld worden verkocht.

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

met uw linkerhand vast en volgt u de hierboven beschreven instructies.

- Bij **dikke** gladde lemmeten kan het nuttig zijn, nadat u de instructies voor Fase 2 heeft opgevolgd, om de messenslijper om te draaien, de greep met de andere hand vast te houden en het slijpproces in Fase 2 nogmaals zorgvuldig te herhalen. Let er op dat het lemmet in contact blijft met de precisie-geleidingsrollen.
- Messen met een glad lemmet dat buiten gebruik **bot** is helpt **wijks** vele heen- en weerbewegingen nodig in **Fase 1**. Fase af toe en controleren de scherpte van het lemmet door voorzichtig door een blad papier te snijden. Ga daarna verder met Fase 2.

ELETTRISCHE MESSEN

Het is mogelijk om de gekartelde lemmeten van elektrische messen die bij zijn geworden te slijpen. Erst dient u de twee lemmeten die in de meeste elektrische messen worden gebruikt uit elkaar te nemen en ze individueel te slijpen zoals hierboven wordt beschreven.

ONDERHOUD

- De oppervlakte van de handmessenslijper kan met een zachte vochtige doek schoongemaakt worden.
- Geen olie, water of andere smeermiddelen gebruiken.
- Niet geschikt voor het slijpen van scharen.

EdgeCraft biedt naast meerdere handmessenslijpers ook een serie elektrische Chef'sChoice® professionele slijpmachines aan tegen een aantrekkelijke prijs, voor diegenen die veel (soorten) messen bezitten en voor diegenen die sneller en met minder moeite een optimaal scherpe en duurzame messnede wensen te verkrijgen.

Een selectie van Chef'sChoice® professionele messenslijpers is verkrijbaar om op een veilige manier messen met een glad en gekarteld lemmet te slijpen. De verschillende fasen van alle Chef'sChoice® hand- en elektrische messenslijpers zijn volledig op elkaar afgestemd.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®
© EdgeCraft Corporation 2013
www.chefschoice.com