

# Chef'sChoice® Diamond Hone Manual Knife Sharpener 2 Stage Model 478



## 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. Hold the handle with your left hand (if right-handed) making certain that your left index finger and thumb remain safely in the recessed area of the handle. (If left-handed, see Suggestions on other side of sheet.)

**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 (marked number 1) and center the blade left to right in the slot. While continuing to keep the blade centered in the slot, move the blade back and forth in the slot along the entire blade length.

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 now 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 centered left to right in the slot, move the blade back and forth. 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 keep the blade centered in the slot.
- 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.

### **Resharpener**

Knives can be resharpener 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.

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 presharpener,

sharpening and honing angles are totally compatible for all models of the Chef'sChoice® knife sharpeners.

---

**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 U.S.A.  
By the makers of the professional  
Chef'sChoice® Diamond Hone®  
Knife Sharpeners, sold worldwide.**

EdgeCraft Corporation  
825 Southwood Road  
Avondale, PA 19311 U.S.A.  
(800)342-3255 • (610)268-0500

## EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef'sChoice® and EdgeCraft® are registered 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.

© 2012 EdgeCraft Corporation F12 M4789A0  
[www.chefschoice.com](http://www.chefschoice.com)

# Chef'sChoice® Aiguiseur de couteaux manuel Diamond Hone à deux modules Modèle 478



## INSTRUCTIONS

Félicitations ! En choisissant l'aiguiseur manuel Diamond Hone Chef'sChoice produit d'une conception innovante, vous bénéficiez de couteaux d'un plus durable tranchant durable que celui obtenu avec les aiguiseurs manuels traditionnels.

### **Avant de commencer... .**

L'aiguiseur manuel Diamond Hone Chef'sChoice® est ambidextre, il peut donc être aussi bien utilisé par les droitiers que par les gauchers. Les modules 1 et 2 sont marqués des deux côtés de l'aiguiseur pour plus de commodité. Placez l'aiguiseur sur une surface de travail plane à hauteur de taille. Tenez la poignée avec votre main gauche (si vous êtes droitier) en vous assurant que votre index et votre pouce gauche restent en sécurité dans la zone en retrait de la poignée (si vous êtes gaucher, voir les Suggestions au verso de la feuille).

ATTENTION ! Tenez toujours vos doigts éloignés de la lame du couteau.

Assurez-vous de la propreté de la lame, puis procédez comme suit :

### **1. Module 1 - Aiguisage**

En tenant le couteau dans la main droite, placez la lame dans la première fente

(marquée numéro 1) et centrez-la. Tout en continuant à maintenir la lame centrée dans la fente, déplacez-la avec un mouvement de va-et-vient sur toute la longueur de la lame.

Il n'est pas nécessaire de lever la lame après chaque passage. Appliquez seulement une légère pression vers le bas et poursuivez les mouvements de va-et-vient jusqu'à ce que la lame soit aiguisée. Le module 1 crée un premier biseau le long du fil. À moins que le couteau soit très émoussé, moins de 25 passages doubles complets sont suffisants pour aiguiser dans le module 1. Ne passez pas au module 2 avant d'avoir obtenu une lame très aiguisée. Elle doit, par exemple, être suffisamment tranchante pour couper du papier correctement (voir le test).

### **2. Module 2 - Affilage**

Pour affiler le fil aiguisé au tranchant rasoir, déplacez la lame dans la fente du module 2. Cette étape affine en créant un second "micro-biseau" le long du fil. En maintenant la lame centrée, déplacez-la avec un mouvement de va-et-vient. Appliquez une pression faible, voir nulle, vers le bas. Si la lame est aiguisée correctement dans le module 1, seuls quelques passages (moins de 10) sont nécessaires dans le module 2.

### **Vérifier le tranchant**

Essayez de découper une tomate ou d'autres aliments avant d'aiguiser votre couteau. Testez ensuite le couteau régulièrement pendant l'affûtage jusqu'à obtenir le tranchant désiré. Un couteau bien aiguisé doit idéalement trancher proprement de la nourriture sans exercer de force excessive et écraser l'aliment.

*\*Pour vérifier régulièrement le tranchant, tenez une feuille de papier par son bord supérieur et coupez prudemment la feuille à une petite distance (sûre) de vos doigts. Une lame affilée coupera aisément sans déchirer le papier.*

### **Suggestions**

- Si vous êtes gaucher, tournez l'aiguiseur, tenez la poignée avec votre main droite et le couteau avec votre main gauche, et suivez les instructions d'affûtage et d'affilage ci-dessus.
- Pour des lames épaisses, il est parfois utile de tourner l'aiguiseur après avoir suivi les instructions du module 2, en tenant la poignée avec l'autre main et en répétant prudemment le processus d'affûtage du module 2 avec quelques passages doubles de l'autre côté. N'oubliez pas de maintenir la lame centrée dans la fente.
- Les couteaux extrêmement émoussés peuvent être aiguisés dans le module 1, mais de nombreux passages peuvent être nécessaires. Arrêtez régulièrement et vérifiez le tranchant de la lame en coupant prudemment une feuille de papier. Passez ensuite le couteau dans le module 2.

### **Ré-aiguiser**

Les couteaux peuvent être ré-aiguisés en suivant la procédure décrite ci-dessus. Moins de passages sont généralement nécessaires que lors de l'affûtage initial.

### **Entretien**

- L'extérieur peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux humide.
- Cet aiguiseur ne nécessite aucune huile ni autre lubrifiant.
- Il n'est pas adapté aux ciseaux.

EdgeCraft propose également une large gamme d'aiguiseurs professionnels électriques Chef'sChoice® à prix compétitif pour ceux qui possèdent de nombreux couteaux ou une grande variété de couteaux, et ceux

qui souhaitent aiguiser avec plus de rapidité et de facilité pour obtenir le meilleur résultat en matière de tranchant et de résistance.

Les aiguiseurs professionnels Chef’sChoice® aiguiseront en toute sécurité les lames lisses ou dentées. Les angles de pré-aiguisage, d’affûtage et d’afilage son totalmente compatibles avec tous les modèles d’aiguiseurs de couteaux Chef’sChoice®.

**Garantie limitée** : Lors d’une utilisation domestique ou familiar normal, solo para uso doméstico o familiar, este producto EdgeCraft está garantizado contra defectos del material y de fabricación pendant une période de 1 an à compter de la date d’achat (“Période de garantie”). Nous réparons ou remplaçons, à notre discrétion, tout produit ou élément défectueux au niveau des matériaux ou comportant des vices de fabrication gratuitement si le produit nous est retourné par colis affranchi accompagné d’une preuve d’achat datée durant la période de garantie. Cette garantie limitée ne couvre pas le remplacement des blocs abrasifs qui sont nécessaires pour l’utilisation du produit ni les dommages du produit résultant d’un abus. **TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET DE CONFORMITÉ POUR UN USAGE SPÉCIFIQUE SONT LIMITÉES A LA PÉRIODE DE GARANTIE. LA COMPAGNIE EDGE CRAFT NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS. Certains états ne permettent pas de limitations de la durée des garanties implicites et certains états ne permettent pas d’exclusion ou de limitation des dommages consécutifs et indirects, les limitations ou exclusions mentionnées ci-dessus ne s’appliquent donc peut-être pas à votre cas particulier. Cette garantie limitée vous confère des droits spécifiques et vous disposez éventuellement d’autres droits pouvant varier selon les états. CETTE GARANTIE NE S’APPLIQUE QUE POUR L’UTILISATION DOMESTIQUE NORMALE DE CET AIGUISEUR ET EST NULLE POUR UNE UTILISATION INDUSTRIELLE OU COMMERCIALE.**

**Assemblé aux États-Unis. 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 U.S.A.  
(800)342-3255 • (610)268-0500

**EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef’sChoice® et EdgeCraft® 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 B12 M4789A0  
**www.chefschoice.com**

# Chef’sChoice®

## Afilador de cuchillos manual de 2 etapas Diamond Hone Modelo 478

**E**

## INSTRUCCIONES

¡Felicitaciones! Al elegir el innovador afilador manual Diamond Hone de Chef’sChoice®, podrá disfrutar del placer de utilizar cuchillos con un filo mayor y más duradero que los afilados con afiladores manuales convencionales.

**Antes de comenzar.** . .

El afilador Chef’sChoice® Diamond Hone es “ambidiestro”, es decir, es de fácil uso para zurdos o diestros. Para su comodidad, las etapas 1 y 2 están marcadas en ambos lados del afilador. Coloque el afilador en una superficie nivelada por encima de la altura de su cintura. Sostenga el mango con su mano izquierda (si es diestro) y asegúrese de que su dedo índice izquierdo y pulgar permanezcan seguros en el área posterior del mango. (Si es zurdo, vea las sugerencias al dorso de la página).

¡PRECAUCIÓN! Mantenga todos sus dedos alejados de la hoja del cuchillo en todo momento.

Asegúrese de que la hoja esté limpia y, a continuación, haga lo siguiente:

### 1. Afilado: etapa 1

Sostenga el cuchillo en la mano derecha, coloque la hoja en la primera ranura (marcada con el número 1) y centre la hoja de izquierda

a derecha en la ranura. Mantenga la hoja centrada en la ranura y mueva la hoja hacia adelante y hacia atrás en la ranura a lo largo de toda la longitud de la hoja.

No es necesario levantar la hoja después de cada pasada. Ejercer leve presión hacia abajo en la hoja y continúe con el movimiento hacia adelante y hacia atrás hasta que la hoja esté afilada. La etapa 1 marca el primer bisel a lo largo del filo. A menos que el cuchillo esté muy romo, tomará menos de 25 pasadas completas hacia adelante y hacia atrás afilarlo en la etapa 1. Solo pase a la etapa 2 si la hoja está muy afilada. Por ejemplo, debe estar lo suficientemente afilada como para cortar bien el papel (consulte la sección Prueba).

### 2. Amolado: etapa 2

Para amolar la hoja afilada y obtener el filo de una hoja de afeitador, mueva la hoja a la ranura de la etapa 2. El amolado producirá un segundo “microbisel” a lo largo del filo. Mantenga la hoja centrada de izquierda a derecha en la ranura y muévala hacia adelante y hacia atrás. Aplique muy poca presión (o ninguna) sobre la hoja. Si la hoja se afiló como corresponde en la etapa 1, solo será necesario realizar unas pocas pasadas (menos de 10) en la etapa 2.

### Prueba de filo

Antes de afilar su cuchillo, intente cortar un tomate o cualquier otro alimento. A continuación, pruebe el cuchillo con regularidad durante el proceso para afilarlo al nivel que desee. En teoría, un cuchillo bien afilado debería cortar sin problemas rebanadas de alimentos sin aplicar demasiada fuerza y sin aplastarlos.

*\* Para probar con regularidad el filo, sostenga una hoja de papel por el borde y córtela con cuidado. Asegúrese de cortarla a una distancia reducida pero segura de sus dedos. Las hojas afiladas realizan un corte liso sin desgarrar el papel.*

### Sugerencias

- Si es zurdo, dé vuelta el afilador, sostenga el mango con su mano derecha y el cuchillo con la mano izquierda y siga las instrucciones de afilado y amolado explicadas arriba.

- En el caso de hojas gruesas, a veces resulta útil, después de seguir las instrucciones de la etapa 2, dar vuelta el afilador, sostener el mango con la otra mano y repetir con cuidado el proceso de afilado de la etapa 2 con algunas pasadas hacia adelante y hacia atrás desde el otro lado. Asegúrese de mantener la hoja centrada en la ranura.

- Pueden afilarse cuchillos muy romos en la etapa 1, pero quizá sea necesario hacer muchas pasadas. Deténgase cada cierto tiempo y controle el filo de la hoja. Para ello corte papel con cuidado. A continuación, proceda al amolado del cuchillo de la etapa 2.

### Reafilado

Para reafilear los cuchillos, siga el procedimiento descrito arriba; no obstante, en general, se necesitarán menos pasadas que para el afilado inicial.

### Mantenimiento

- Podrá limpiar la parte externa con un paño suave y húmedo.

- No es necesario utilizar aceite ni otros líquidos lubricantes con este afilador.

- No lo use para afilar tijeras.

EdgeCraft ofrece además una amplia variedad de afiladores profesionales Chef’sChoice® a precios accesibles para aquellas personas

que tengan muchos cuchillos o una gran variedad de ellos y para quienes deseen afilar con mayor rapidez y menos esfuerzo y obtener un filo mayor y más duradero.

Los afiladores profesionales de Chef’sChoice® afilan hojas de filo convencional o aserradas de manera segura. Los ángulos de preafilado, afilado y amolado son totalmente compatibles con todos los modelos de afiladores de cuchillos Chef’sChoice®.

**Garantía limitada:** Cuando se lo utiliza con el cuidado normal, solo para uso doméstico o familiar, este producto EdgeCraft está garantizado contra defectos del material y de fabricación por un periodo de un año a partir de la fecha de compra (“Período de garantía”). Repararemos o reemplazaremos sin cargo, a discreción nuestra, todo producto o pieza con defectos de material o de fabricación si el producto se envía por correo postal prepago junto con el comprobante de compra con fecha y dentro del Período de garantía. La presente garantía limitada no cubre el reemplazo de las almohadillas de abrasivos necesarias para utilizar el producto, como tampoco los daños generados al producto a causa de un uso inadecuado. **TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS DE APTITUD PARA LA VENTA Y ADECUACIÓN A UN FIN ESPECÍFICO, SE LIMITAN AL PERÍODO DE GARANTÍA. EDGE CRAFT CORPORATION NO SE HACE RESPONSABLE POR NINGÚN TIPO DE DAÑO INDIRECTO O FUTURO. Algunos estados no tienen limitaciones acerca de la cantidad de tiempo que debe durar una garantía implícita y otros estados no permiten la exclusión o la limitación de daños indirectos o emergentes. En consecuencia, es posible que las limitaciones o exclusiones enumeradas anteriormente no se apliquen a su caso. La presente garantía limitada le otorga derechos específicos; además, podrá gozar de otros derechos que varían según el estado. LA PRESENTE GARANTÍA RIGE SOLO EN CASO DE USO DOMÉSTICO NORMAL DEL AFILADOR Y ES NULA EN CASOS DE USO COMERCIAL O INDUSTRIAL.**

**Montado en los Estados Unidos de América.**

**De los fabricantes de los afiladores profesionales de cuchillos Chef’sChoice® Diamond Hone® de venta mundial.**

EdgeCraft Corporation  
825 Southwood Road  
Avondale, PA 19311 U.S.A.  
(800)342-3255 • (610)268-0500

**EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef’sChoice® y EdgeCraft® son marcas registradas de EdgeCraft Corporation. Este producto puede estar cubierto por una o más patentes aprobadas o pendientes de aprobación de EdgeCraft, como se indica en el producto.

© 2012 EdgeCraft Corporation F12 M4789A0  
**www.chefschoice.com**