

Chef'sChoice®

Manual Diamond Hone

Model 4623

For 15° Asian and 20° Euro/American Blades



Sharpening Instructions

The Chef'sChoice Diamond Hone Model 4623 is a unique three stage diamond sharpener that is ideal for creating a razor sharp edge on 15° Asian double-faceted blades and all popular European or American style 20° knives. It can also be used for sporting, pocket and serrated blades. This novel three stage design, using 100% diamond abrasives, features a two step sharpening process for placing a razor-sharp longer lasting edge on your knives. If your knife is a 15° Asian blade it is sharpened fully in Stage 1 and then the edge is micro-honed and polished to razor quality in Stage 3. To sharpen a 20° Euro/American style blade, it is sharpened first in Stage 2 and then honed and micro polished in Stage 3. The sharpener can be used either left or right handed.

Both sides of the knife 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% diamond crystals embedded on unique interdigitating steel support plates. The Model 4623 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 4623 will be “shaving sharp” with a mild “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. 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 sharpen quickly in Model 4623 using only the third 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 in the Model 4623. The Model 4623 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.

To Sharpen Asian Santoku or Other 15° Double-Faceted Edge Blades

Sharpening (Use Stage 1)

Place the sharpener on a secure level surface. Clean the knife well before sharpening. Hold the sharpener handle with left hand (if right handed) keeping index finger and thumb behind the partitioning wall of sharpening section. Position knife blade with other hand in the First Stage slot (marked 1.) Center the blade (left and right) in the slot so that the face of the blade does not touch either side wall of the slot. Slide the blade repeatedly forward and back toward you along its full length in Stage 1. Apply only modest downward pressure as it is sharpened. (Avoid excessive downward pressure on blade that might damage the sharpening elements.) Unless the blade is very dull or never sharpened before at 15°, twenty-five (25) back and forth full strokes will likely suffice. Otherwise

continue sharpening (back and forth strokes) until the knife is sharp enough to cut paper well or slice easily thru a tomato. If the knife is very dull or the factory edge is larger than 15°, one hundred or more full strokes may be needed the first time to fully reset and sharpen in Stage 1. This completes the sharpening step in Stage 1. Proceed to the next step, honing.

Honing (Use Stage 3)

(Do not use Stage 2) Move the knife to Stage 3 and continue with back and forth strokes using just enough downward pressure to insure steady and consistent contact with the sharpening surfaces. Keep the blade centered left and right, avoiding contact with the sides of the slot. Make about 25 light full strokes in Stage 3 and again test the blade sharpness using a sheet of paper or a tomato. When fully finished the knife should cut easily and smoothly. Make additional strokes if necessary. You should now have a very sharp and durable edge. Note: this sharpener is not designed to sharpen single sided (single faceted) traditional Japanese blades or scissors of any style. To re-sharpen the Asian (15°) style edge, repeat Steps 1 and 2 above.

To Sharpen All 20° Euro/American Knives

Follow the general procedures described above, but sharpen first in Stage 2 and you should use only Stages 2 and 3 as follows:

Sharpening (Use Stage 2)

Position the blade in the Second Stage slot (marked 2). Center the blade (left and right) in the slot so that the face of the blade does not touch either side wall of the slot. Slide the blade repeatedly forward and back toward you along its full length in Stage 2. Apply only modest downward pressure as it is sharpened. (Avoid excessive downward pressure on blade that might damage the sharpening elements.) Unless the blade is very dull, twenty-five (25) back and forth full strokes will likely suffice. Otherwise continue sharpening (back and forth strokes) until the knife is sharp enough to cut paper well or slice easily thru a tomato. If the knife is very dull, one hundred or more

full strokes may be needed the first time to fully sharpen in Stage 2. This completes the first sharpening step. Proceed to honing.

Honing (Use Stage 3)

To hone the edge, move the knife to Stage 3 and continue with back and forth strokes using just enough downward pressure to insure steady and consistent contact with the sharpening surfaces. Keep the blade centered left and right, avoiding contact with the sides of the slot. Make about 25 light but full strokes in Stage 3 and again test the blade sharpness using a sheet of paper or a tomato. Make more strokes in Stage 3 if necessary to achieve an edge that cuts easily and smoothly. You will now have a very sharp and durable edge.

You will be able to re-sharpen the 20° Euro/American knives 5-10 times using only Stage 3. When that process becomes too slow, re-sharpen first in Stage 2 as described in the preceding paragraph.

To Sharpen Serrated Blades

Serrated knives should be sharpened in Stage 3. Generally 25 back-and-forth strokes in Stage 3 should be sufficient.

If the serrated blade is heavily damaged start sharpening in Stage 2. Make about 25 full back and forth strokes, then examine the edge to confirm that metal is being removed on both sides of the cutting teeth. Continue with additional strokes as needed to sharpen the teeth. Finish sharpening in Stage 3 where the teeth will be further refined. Because serrated knives perform much like a saw, the cut will not be as smooth as that of a plain blade.

Keep fingers clear of blade at all times. No sharpening oils or water are necessary with this diamond abrasive sharpener. This sharpener is for household use only.

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. 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.

ENGINEERED AND 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.

© 2012 EdgeCraft Corporation F12

M461962

www.chefschoice.com

Chef'sChoice®

Механическая точилка с алмазным абразивом Модели 4623



Для Азиатских 15° и Европейских/Американских 20° лезвий

Инструкции по заточке

Точилка Chef'sChoice с алмазным абразивом Diamond Hone Модели 4623 – это уникальный прибор с тремя Устройствами заточки, предназначенный для доведения хозяйственных ножей до бритвенной остроты. Точилка предназначена для ножей Азиатского типа с углом заточки лезвия 15° и всех популярных Европейских и Американских ножей с углом заточки 20°. В точилке также можно заточить спортивные, карманные и зубчатые ножи. Точилка имеет три устройства заточки, в каждом из которых используются 100% алмазные абразивы. Заточка производится в два этапа, что позволяет добиться долговечного, бритвенно-острого лезвия. Для заточки 15° Азиатского лезвия используйте Устройство 1 грубой заточки, а затем Устройство 3, где лезвие полируется и доводится. Для заточки 20° Европейского/Американского лезвия используйте сначала Устройство 2, а затем Устройство 3 для окончательной полировки и доводки. Точилкой могут пользоваться как правши, так и левши.

При заточке одновременно формируются и затачиваются обе стороны лезвия. Такая конструкция точильного устройства обеспечивает правильную форму и исключительную остроту лезвия. Абразивные элементы состоят из отобранных 100% кристаллов алмаза, нанесенных на основание из наборных стальных пластин. Модель 4623 заметно превосходит по качеству результата традиционные точилки, где используются менее эффективные абразивы, а угол заточки не соблюдается. Алмаз - самый твердый из известных материалов, исключительно долговечен.

Ножи, заточенные с помощью точилки Модели 4623, будут иметь некоторую остаточную «кусачесть» или «зазубренность», которая позволит им без труда разрезать овощи, например помидоры, и фрукты. Это свойство ножа превращает работу на кухне в удовольствие и исключает неудобства, возникающие при работе ступными ножами. Эта точилка формирует лезвие с двумя гранями арочной формы. Кромка такого лезвия долго не изнашивается и имеет большую режущую силу, чем обычная «V»-образная кромка или кромка с полгнутыми гранями. Этот уникальный профиль кромки делает лезвие острее и долговечнее.

В точилке Модели 4623 можно также затачивать зубчатые ножи, используя только Устройство 3. Специальный алмазный абразив в этом Устройстве создает острее микро-лезвия на больших зубцах, улучшая режущие свойства и уменьшая пилящий и рвущий эффект, обычный для такого типа лезвий. Даже новые, только что купленные зубчатые ножи часто неидеальны. Тупые зубцы улучшают свои режущие свойства после заточки в точилке Модели 4623. Точилка приводит затупленные зубчатые ножи, практически, в идеальной форме. Режущая эффективность зубчатых ножей почти полностью зависит от остроты кромок зубьев. Затачивать стороны или дно выемок между зубьями нет необходимости, поскольку обычно они не участвуют в резке.

Заточка Азиатских ножей Santoku или других двугранных ножей с углом заточки 15° Заточка (Используйте Устройство 1)

Установите точилку на надежную ровную поверхность. Тщательно помойте нож перед заточкой. Держите точилку за рукоятку левой рукой (если вы правша) таким образом, чтобы ваши указательный и большой пальцы находились за защитной стенкой точильного отсека. Установите лезвие ножа в паз Устройства 1 (помечен цифрой 1.) Лезвие должно находиться в самом центре паза и не касаться его стенок. Скользите лезвием по всей его длине вперед-назад в пазу Устройства 1. Во время заточки прикладывайте умеренное давление на лезвие (не прикладывайте слишком сильное

давление на лезвие, так как это может испортить точильные элементы). Если лезвие очень тупое или если оно никогда ранее не затачивалось под углом 15°, скорее всего, потребуется совершить 25 полных проходов вперед-назад. Если этого недостаточно, продолжайте заточку, совершая движения вперед-назад, пока нож не станет настолько острым, чтобы он мог легко разрезать бумагу или помидор. Если нож очень тупой или заводской угол заточки более 15°, может потребоваться совершить 100 или более полных проходов, чтобы полностью сформировать и заточить кромку лезвия в Устройстве 1. После того, как вы закончите заточку в Устройстве 1, переходите к следующему шагу – полировке.

Полировка (Используйте Устройство 3)

(Не используйте Устройство 2) Установите лезвие ножа в паз Устройства 3 и продолжайте совершать проходы вперед-назад, прикладывая давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы оно находилось в надежном и постоянном контакте с точильными пластинами. Сохраняйте центральное положение лезвия в пазу, избегая касания стенок паза. Совершите около 25 легких полных проходов в Устройстве 3, а затем снова проверьте лезвие на остроту, разрезав лист бумаги или помидор. Правильно заточенное лезвие должно разрезать бумагу легко и равномерно. При необходимости совершите несколько дополнительных проходов. В результате, кромка лезвия становится действительно острой и долговечной. Внимание! Данная точилка не предназначена для заточки односторонних (однугранных) традиционных Японских лезвий и любых типов ножиц. Для повторной заточки лезвия Азиатского типа (15°) повторите заточку в Устройствах 1 и 2, как описано выше.

Заточка Европейских/Американских ножей с углом заточки 20°

Следуйте общей процедуре заточки, описанной выше, но используйте только Устройство 2 и 3:

Заточка (Используйте Устройство 2)

Установите лезвие в паз Устройства 2 (помечен цифрой 2). Лезвие должно находиться в самом центре паза и не касаться его стенок. Скользите лезвием по всей длине

вперед-назад в пазу Устройства 2. Во время заточки прикладывайте умеренное давление на лезвие (не прикладывайте слишком сильное давление на лезвие, так как это может испортить точильные элементы). Если лезвие очень тупое, скорее всего, потребуется совершить 25 полных проходов вперед-назад. Если этого недостаточно, продолжайте заточку, совершая движения вперед-назад, пока нож не станет настолько острым, чтобы он мог легко разрезать бумагу или помидор. Если нож очень тупой, может потребоваться совершить 100 или более полных проходов, чтобы как следует заточить кромку лезвия в Устройстве 2. После того как вы закончите заточку в Устройстве 2, переходите к полировке.

Полировка (Используйте Устройство 3)

Чтобы довести лезвие до окончательной остроты, используйте Устройство 3. Установите лезвие ножа в паз Устройства 3 и продолжайте совершать проходы вперед-назад, прикладывая давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы оно находилось в надежном и постоянном контакте с точильными пластинами. Сохраняйте центральное положение лезвия в пазу, избегая касания стенок паза. Совершите около 25 легких полных проходов в Устройстве 3, а затем проверьте лезвие на остроту, разрезав лист бумаги или помидор. Правильно заточенное лезвие должно разрезать бумагу легко и равномерно. При необходимости совершите несколько дополнительных проходов. Добейтесь, чтобы лезвие разрезало бумагу легко и равномерно. В результате кромка лезвия становится действительно острой и долговечной.

Лезвия Европейского/Американского типа с углом 20° можно заточить 5-10 раз, используя только Устройство 3. Когда процесс заточки начнет занимать слишком долгое время, снова заточите лезвие в Устройстве 2, как описано выше.

Заточка зубчатых лезвий

Зубчатые лезвия затачиваются в Устройстве 3. Как правило, достаточно совершить 25 проходов вперед-назад.

Если зубчатое лезвие сильно повреждено, начните заточку в Устройстве 2. Совершите около 25 полных

проходов вперед-назад, затем убедитесь, что металл удаляется с обеих сторон зубцов. По мере необходимости, сделайте еще несколько проходов, чтобы заточить зубцы острее. Завершите заточку в Устройстве 3, где зубцы будут доведены и отполированы. Поскольку зубчатое лезвие напоминает своей конструкцией пилу, оно не будет резать так же равномерно как гладкое лезвие.

Никогда не касайтесь лезвия пальцами. При работе с точилкой не используйте точильные масла, воду или другие смазочные материалы. Точилка предназначена только для бытового использования.

Условия гарантии: При правильном использовании данного продукта корпорация EdgeCraft гарантирует отсутствие бракованных материалов и брака при сборке в течение одного (1) года с даты покупки (Гарантийный период). В течение гарантийного периода мы починим или заменим, по нашему выбору, любое изделие или его часть с бракованным материалом или с некачественной сборкой бесплатно, если продукт возвращается к нам почтовым отправлением с документом, подтверждающим дату покупки. Гарантия не распространяется на замену абразивных дисков, которые являются расходным материалом, либо могут быть повреждены в результате неправильного использования. **ВСЕ ГАРАНТИИ, ВКЛЮЧАЯ ГАРАНТИИ НАЛИЧИЯ ТОВАРНОГО ВИДА И СООТВЕТСТВИЯ ОПРЕДЕЛЕННЫМ ЦЕЛЯМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ОГРАНИЧЕНЫ ГАРАНТИЙНЫМ ПЕРИОДОМ. КОРПОРАЦИЯ EDGE-CRAFT НЕ ОТВЕЧАЕТ ЗА ЛЮБЫЕ СЛУЧАЙНЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ.** Гарантия не действует, если изделие используется в коммерческих целях, или на нем есть следы повреждения.

Разработан и собран в США!
Производителем всемирно известных профессиональных точилок для ножей Chef'sChoice®
Diamond Hone®.
Корпорация EdgeCraft
825 Southwood Road
Avondale, PA 19311 USA
(800)342-3255 (610)268-0500

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef'sChoice® EdgeCrafter®, EdgeCraft® и Diamond Hone® являются зарегистрированными торговыми марками Корпорации EdgeCraft. Данный продукт защищен одним или более патентами Корпорации EdgeCraft, как указано на изделии.

© 2012 EdgeCraft Corporation F12

www.chefchoice.com

M461962