

Chef'sChoice® Pronto™ Diamond Hone® Knife Sharpener for Asian Knives Model 463

GB D I



Congratulations!!

The Pronto™ Model 463 designed to sharpen Asian style blades is manufactured by Chef'sChoice®, the world's leader in cutting edge technology. It is an exceedingly fast manual sharpener that will create an exceptionally effective cutting edge on your Asian style cutlery. The cutting edge is finely honed to extreme sharpness but retains strong microscopic teeth that gives it a highly effective bite for all your food prep needs and especially for fibrous materials. The edge is surprisingly durable yet can be resharpened quickly whenever necessary.

You will be pleased to see how easy the Pronto™ is to use and how well your Asian knives will perform. Read and follow the instructions carefully. Keep the sharpener close at hand so that you can enjoy the pleasure of sharp knives every day.

DESCRIPTION OF THE PRONTO™

You will appreciate that the soft touch ergonomical handle of the Pronto™ is extremely comfortable providing a secure grip. There are two slots, the first (#1) uses fine diamond abrasives to create and hone a sharp primary edge and a second slot (#2) where that edge is ultrahoned at a slightly larger angle with micron size diamonds to its final sharpness.

In each, the first and second stage, both sides of the edge are sharpened simultaneously by two precision diamond coated conical honing disks. The orientation of the disks is such that by sharpening in both stages the entire length of the edge is sharpened.

Small rubber feet secure the Pronto™ to any dry clean surface. The soft touch handle further reduces the opportunity for slippage while sharpening.

USING PRONTO™

Note: Always clean your knife before sharpening in the Pronto™! You will find that the Pronto™ can create and maintain an exceedingly sharp and effective edge on all your conventional fine edge and serrated cutlery. The primary edge facets are each formed in Stage 1 at a nominal 15 degrees which results in a total primary edge of 30 degrees (15° on each side). Stage 2 creates a second bevel at a slightly larger angle leaving a strong double beveled edge structure that will stay sharp longer. Always use the sharpener with the stage numbers 1 and 2, facing you.

Safety: Keep your fingers clear of the blade edge at all times. Hold the handle with your left hand making certain that all your fingers and thumb remain safely behind the partition wall where the handle attaches to the sharpening stage.

FINE EDGE KNIVES STAGE 1

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

If your knife, before sharpening, is not very dull you may find that only about 10 or less back and forth stroke pairs in Stage 1 (with recommended downward pressure) will be sufficient to put a keen edge on the blade. However, if the knife starts out very dull you may find that 20 or more back and forth paired strokes will be needed the first time as you reshape and sharpen the old edge. Before leaving Stage 1 check the edge for sharpness by slicing a piece



Figure 1. Knife in Stage 1. Use back and forth sharpening strokes with modest downward pressure (See text.)

of paper. It should cut paper readily with only a slight roughness to the cutting action.

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

STAGE 2

If the knife is correctly sharpened in Stage 1 only 2-5 back and forth stroke pairs in Stage 2 will complete the small second bevel and the edge will be very sharp and effective. It should cut paper smoothly allowing you to make straight or curved cuts easily.

For optimum results center the blade (left and right) within the slot and keep the length of the blade aligned with the center line of the slot as you sharpen. Apply about 3-4 pounds downward pressure on the blade in Stage 2. Hold the blade level, make smooth consistent strokes while maintaining recommended downward pressure and make certain the disks are turning.

RESHARPENING THE KNIFE EDGE

Follow the procedure for Stage 2 described above for "Using Pronto™", making two to three (2-3) pairs of strokes while maintaining recommended downward pressure. Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 2. Listen to confirm the sharpening disks are turning. Test edge for sharpness and if necessary make four (4) back and forth pairs of repeated strokes in Stage 1 followed by two to three (2-3) pairs in Stage 2.

SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 2. Center the blade in the slot of Stage 2 and make five (5) forward and back stroke pairs. Examine the edge and if necessary make another 5 full strokes. Examine blade. If the blade to be sharpened is very dull, first make two full strokes (forward and back pairs) in Stage 1 and then make five (5) paired strokes in Stage 2. Because of its nature, a serrated knife will never appear as sharp or cut as smoothly as a straight edged blade. Caution: Do not make many strokes in Stage 1, which can quickly remove metal from a serrated edge.



Figure 2. Knife in Stage 2.

ASIAN BLADES

The Pronto™ which sharpens at a primary angle of 15 degrees, can sharpen all double faceted Asian blades such as the Santoku which is traditionally sharpened at 15°.

Do not sharpen in the Pronto™ any single sided, single faceted Asian Kataba knives, such as the traditional sashimi styled blade that is commonly used to prepare ultra thin sashimi. The Pronto™ sharpens simultaneously both sides of the cutting edge while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. The versatile Chef'sChoice® Electric Model 15XV and Model 1520 are designed to also sharpen all single faceted Asian style knives.

CERAMIC KNIVES

The Pronto™ is not recommended for ceramic knives.

SCISSORS

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

BRANDS OF KNIVES

The Pronto™ will put an excellent edge on all double bevel 15 degree Asian knives including Santoku style knives regardless of brands, including Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Forshner, Russell Harrington, Forshner, Messermeister, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun and many, many more.

TEST FOR SHARPNESS

To test for sharpness and cutting ability of your knife, hold a sheet of paper vertically by its upper edge and carefully cut down through the sheet a small (but safe) distance from your fingers. A sharp edge (on a straight edge blade) will cut smoothly without tearing the paper.

Alternatively try cutting a tomato. The knife should penetrate the skin of the tomato and cut through it on the first pull without applying significant force to the knife.



Figure 3. Serrated knife in Stage 2.

MAINTENANCE:

- The exterior can be cleaned with a damp soft cloth
- Periodically shake out and dispose of the metal sharpening dust by inverting the sharpener and lightly tapping it onto a newspaper, paper towel, or other paper sheet.
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.

Limited Warranty: Used with normal care, this EdgeCraft product is guaranteed against defective material and workmanship for a period of one (1) year from date of original purchase ("Warranty Period"). We will replace or repair, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage paid with dated proof of purchase within the Warranty Period. This warranty does not apply to commercial use or any product abuse. ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD. EDGE-CRAFT CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts and some states do not allow exclusions or limitations of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Chef'sChoice® Pronto™ Diamond Hone® Messerschleifgerät für asiatisches Messer Modell 463

D



Wir gratulieren!!

Das Pronto™ Model 463, konzipiert für die Schärfung von asiatischen Messern, wird von Chef'sChoice®, dem weltweit führenden Unternehmen auf dem Gebiet der Scheidkanten-technologie, hergestellt. Es handelt sich um ein überaus schnelles manuelles Messerschleifgerät für eine beispiellos leistungsfähige Schneide bei Ihren asiatischen Schneidwaren. Die Schneide ist auf extreme Schärfe feingeschliffen, behält jedoch starke mikroskopisch kleine Zähne bei, die sie bei allen Anforderungen in der Speisenvorbereitung und insbesondere bei Produkten mit Faserstruktur mühelos durch das Material gleiten lassen. Die Schneide ist überraschend haltbar, kann jedoch bei Bedarf schnell nachgeschliffen werden.

Sie werden von der einfachen Handhabung des Pronto™ und der guten Leistung Ihrer asiatischen Messer angenehm überrascht sein. Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, und befolgen Sie sie



Abbildung 1. Messer in Stufe 1. Zum Schleifen mit mäßigem Druck nach unten vor- und zurückbewegen (siehe Text).

entsprechend. Bewahren Sie das Messerschleifgerät immer griffbereit auf, damit Sie nie auf das Vergnügen verzichten müssen, jeden Tag mit scharfen Messern zu arbeiten.

BESCHREIBUNG DES PRONTO™

Der ergonomische Soft-Haltegriff des Pronto™ ist äußerst bequem und liegt sicher in der Hand. Das Gerät weist zwei Schlitze auf: Im ersten (#1) werden feine Diamantschleifmittel verwendet, um eine scharfe erste Schneide zu erzeugen und abziehen. Im zweiten Schlitz (#2) wird die Schneide mit mikroskopisch kleinen Diamanten in einem etwas größeren Winkel zu ihrer endgültigen Schärfe feingeschliffen.

In beiden Stufen werden beide Seiten der Schneide gleichzeitig von zwei diamantbeschichteten konischen Präzisionsschleifscheiben geschliffen. Die Scheiben sind so ausgerichtet, dass in beiden Stufen die Schneide über ihre gesamte Länge geschliffen wird.

Kleine Gummifüße bieten dem Pronto™ sicheren Halt auf jeder trockenen und sauberen Oberfläche. Der Soft-Haltegriff verringert des Weiteren die Gefahr, beim Schleifen abzurutschen.

GEBRAUCH DES PRONTO™

Hinweis: Reinigen Sie das Messer *grundsätzlich vor dem Schleifen mit dem Pronto™!* Sie werden feststellen, dass der Pronto™ überaus scharfe, leistungsstarke und haltbare Schneiden bei all Ihren üblichen Schneidwaren mit Glatt- und Sägeschliff erzeugt. Die ersten Arbeitsschritte werden jeweils in Stufe 1 mit einem Nominalwinkel von 15 Grad gebildet, wodurch eine erste Schneide mit einem Gesamtwinkel von 30 Grad entsteht (15° auf jeder Seite). Die 2. Stufe erzeugt eine zweite Zuschärfung in einem etwas größeren Winkel und bildet somit eine starke, beidseitig zugeschärfte Schneidstruktur, deren Schärfe länger hält. Verwenden Sie das Schleifgerät immer so, dass die Zahlen der Stufen 1 und 2 zu Ihnen hin zeigen.

Sicherheit: Halten Sie die Finger immer von der Klinge fern. Halten Sie den Griff mit der linken Hand und achten Sie darauf, dass sich alle Finger und der Daumen



Abbildung 2. Messer in Stufe 2.

hinter der Schutzabtrennung befinden, die Griff und Schleifstufe voneinander trennt.

MESSER MIT GLATTSCHLIFF PHASE 1

Zum Schleifen halten Sie das Schleifgerät mit der linken Hand auf dem Tisch fest. Führen Sie die Klinge in den Schlitz der ersten Stufe ein. Halten Sie das Messer waagrecht zum Tisch, drücken Sie die Schneide nach unten, bis sie die beiden internen diamantbeschichteten Scheiben berührt, und bewegen Sie die Klinge in einer sägeähnlichen Bewegung vor und zurück. Für ein optimales Ergebnis zentrieren Sie die Klinge in der Mitte des Schlitzes und vermeiden Sie ein Scheuern der Klinge an den Seitenwände des Schlitzes. Drücken Sie die Klinge mit der Kraft eines Gewichts von ca. 2 bis 2 1/2* Kilogramm nach unten. Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich beide Scheiben beim Bewegen der Klinge drehen. Der Schleifvorgang ist nur dann effektiv, wenn Sie beim Schleifen ausreichenden Druck ausüben.

Wenn das Messer vor dem Schleifen nicht sehr stumpf ist, genügen in Stufe 1 möglicherweise schon 10 oder weniger Vor- und Zurückbewegungen (mit dem empfohlenen Druck nach unten), um für eine scharfe Schneide der Klinge zu sorgen. Wenn die Klinge zu Beginn jedoch sehr stumpf ist, müssen Sie sie möglicherweise mehr als 20 Mal vor und zurück bewegen, um die alte Schneide neu zu formen und zu schleifen. Bevor Sie Stufe 1 abschließen, prüfen Sie die Schärfe der Schneide, indem Sie ein Blatt Papier durchschneiden. Die Schneide sollte das Papier problemlos schneiden können und nur eine leicht raue Schnittkante hinterlassen.

* 2 bis 2 1/2 Kilogramm entsprechen in etwa dem Gewicht eines 5 cm dicken Telefonbuchs.

STUFE 2

Wenn das Messer in Stufe 1 richtig geschliffen wurde, sind in Stufe 2 nur 2-5 Vor- und Zurückbewegungen nötig, um die kleine zweite Zuschärfung zu vervollständigen, damit die Schneide äußerst scharf und leistungsfähig ist. Es sollte Papier glatt durchschneiden und problemlos gerade oder bogenförmige Schnitte ermöglichen.



Abbildung 3. Messer mit Sägeschliff in Stufe 2.

Made in the USA
By the makers of the professional 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® and EdgeCraft® are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation.
Patents pending.
© EdgeCraft Corporation 2010
M631950

www.chefschoice.com

G10

Für ein optimales Ergebnis richten Sie die Klinge (links und rechts) mittig in dem Schlitz aus und achten Sie darauf, dass die gesamte Länge der Klinge während des Schleifens im Schlitz zentriert bleibt. Üben Sie in Stufe 2 ca. 1 1/2 bis 2 Kilogramm Druck nach unten auf die Klinge aus. Halten Sie das Messer waagrecht, führen Sie gleichmäßige Bewegungen mit dem empfohlenen Druck aus und achten Sie darauf, dass die Scheiben sich drehen.

NACHSCHLEIFEN DER MESSERSCHNEIDE

Gehen Sie gemäß dem Verfahren für Stufe 2, wie oben im Abschnitt „Gebrauch des Pronto™“ beschrieben, vor und führen Sie zwei bis drei (2-3) Vor- und Zurückbewegungen mit dem empfohlenen Druck nach unten aus. Im Allgemeinen sollte ein mehrmaliges Nachschleifen nur mit Stufe 2 möglich sein. Vergewissern Sie sich, dass sich die Schleifscheiben drehen. Prüfen Sie die Schärfe der Schneide und führen Sie nötigenfalls jeweils vier (4) Vor- und Zurückbewegungen in Stufe 1 und anschließend zwei bis drei (2-3) Vor- und Zurückbewegungen in Stufe 2 aus.

KLINGEN MIT SÄGESCHLIFF

Klingen mit Sägeschliff können in Stufe 2 geschliffen werden. Setzen Sie die Klinge mittig in den Schlitz der Stufe 2 ein und führen Sie jeweils fünf (5) Vor- und Zurückbewegungen aus. Prüfen Sie die Schneide und führen Sie nötigenfalls 5 weitere Vor- und Zurückbewegungen aus. Prüfen Sie die Klinge. Wenn die Klinge, die geschliffen werden soll, sehr stumpf ist, führen Sie zuerst 2 volle Bewegungen (jeweils 2 Vor- und Zurückbewegungen) in Stufe 1 aus und anschließend fünf (5) volle Bewegungen in Stufe 2. Aufgrund ihrer Beschaffenheit wirkt die Schneide eines Messers mit Sägeschliff nie so scharf oder schneidet nie so sanft wie eine Klinge mit Glattschliff. Vorsicht: Führen Sie in Stufe 1 nur wenige Bewegungen aus, da sonst der Metallabrieb von Messern mit Sägeschliff beschleunigt wird.

ASIATISCHE KLINGEN

Der Pronto™, der mit einem primären Winkel von 15 Grad schärft, kann ebenfalls *doppelschneidige* asiatische Klingen schleifen, wie beispielsweise Santoku-Messer, die üblicherweise mit 15 Grad geschliffen werden.

Verwenden Sie den Pronto™ nicht zum Schleifen von einseitigen, einschneidigen asiatischen Kataba-Messern, wie z.B. dem traditionellen Sashimi-Messer, dass im Allgemeinen zum Schneiden von ultradünnem Sashimi verwendet wird. Der Pronto™ schleift gleichzeitig beide Seiten der Schneide; Sashimi-Messer sind jedoch so konzipiert, dass nur eine Seite der Klinge geschliffen wird. Das vielseitig einsetzbare elektrische Chef’sChoice®

Modell 15XV und das Model 1520 dienen zum Schärfen von jeglichen einschneidigen asiatischen Messern.

KERAMIKMESSER

Der Pronto™ wird nicht für Keramikmesser empfohlen.

SCHEREN

Versuchen Sie nicht, den Pronto™ zum Schleifen von Scheren zu verwenden. EdgeCraft produziert sowohl elektrische als auch manuelle Scherenschleifgeräte.

MESSERMARKEN

Mit dem Pronto™ erzielen Sie bei allen beidseitig zugeschrärfen asiatischen 15-Grad-Messern, wie z. B. Santoku-Messern, eine ausgezeichnete Schneide, ungeachtet der Marke, einschließlich Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson und Goodnow, Global, Forshner, Russell Harrington, Messermeister, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun und viele viele mehr.

SCHÄRFETEST

Zum Prüfen der Schärfe und Schneidfähigkeit des Messers halten Sie ein Blatt Papier vertikal am oberen Rand fest und schneiden Sie das Blatt in geringer (aber sicherer) Entfernung von den Fingern ein. Eine scharfe Schneide (bei Klingen mit Glattschliff) schneidet sanft durch das Papier ohne es einzureißen.

Alternativ können Sie auch versuchen, eine Tomate zu schneiden. Das Messer sollte die Haut der Tomate durchdringen und sie auf Anhieb ohne großen Druckaufwand durchschneiden.

PFLEGE:

- Die Außenseite kann mit einem feuchten, weichen Tuch gereinigt werden.
- Entfernen Sie regelmäßig den beim Schleifen entstehenden Metallstaub; drehen Sie das Messerschleifgerät dazu um und klopfen es leicht auf eine Zeitung, ein Papiertuch oder ein Blatt Papier aus.
- Für dieses Messerschleifgerät sind weder Öle noch andere Schmiermittel erforderlich.

<p>Begrenzte Garantie: Bei normaler Benutzung dieses Produkts gewährt EdgeCraft eine Garantie auf fehlerhaftes Material und Montagefehler für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem Kaufdatum („Garantiezeitraum“). Produkte bzw. Teile mit Material- oder Fertigungsfehlern werden nach unserem Ermessen kostenlos ersetzt oder repariert, wenn das Produkt mit datiertem Kaufnachweis innerhalb der Garantiezeit mit bezahlten Portokosten an uns zurückgesandt wird. Diese Garantie trifft nicht für gewerbliche Nutzung oder jeder Art von Missbrauch des Produktes zu. ALLE GARANTIELEISTUNGEN, EINSCHLIESSLICH MARKTFÄHIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, SIND AUF DEN GEWÄHRLEISTUNGSZEITRAUM BEGRENZT. DAS UNTERNEHMEN EDGECRAFT HAFET NICHT FÜR NEBEN- ODER FOLGESCHÄDEN. In einigen Staaten sind Einschränkungen der gesetzlichen Garantiefrist und in anderen Ausschlüsse oder Einschränkungen von beiläufig entstandenen oder Folgeschäden nicht zulässig. Die oben angeführten Einschränkungen bzw. Ausschlüsse gelten für Sie daher möglicherweise nicht. Diese Garantieerklärung sichert Ihnen bestimmte Rechte zu, die durch weitere Rechte ergänzt werden können, die von Staat zu Staat unterschiedlich sind.</p>
--

Chef’sChoice®

Affilatore Pronto™ Diamond Hone® per coltelli asiatici modello 463



Congratulazioni!

Il modello 463 Pronto™, appositamente realizzato per affilare lame asiatiche, è prodotto da Chef’sChoice®, il leader a livello mondiale nella tecnologia dedicata ai fili delle lame. Si tratta di un affilatore manuale sorprendentemente veloce e in grado di realizzare fili estremamente taglienti, per coltelli asiatici affilati come rasoi. Il filo della lama viene finemente levigato per ottenere la massima affilatura. Tuttavia, conserva una seghettatura microscopica estremamente efficace, così da garantire coltelli straordinari per la preparazione di cibi, in particolare per l’uso con sostanze fibrose. La lama presenta una durata sorprendente e può essere riaffilata rapidamente in qualsiasi momento si riveli necessario.

È fantastico scoprire la semplicità d’uso di Pronto™ e la straordinaria efficienza dimostrata nell’affilatura dei coltelli asiatici. Leggere e seguire le istruzioni con attenzione. Tenere l’affilatore a portata di mano per godere di tutti i vantaggi garantiti da coltelli sempre affilati.

DESCRIZIONE DI PRONTO™

L’impugnatura morbida ed ergonomica di Pronto™ offre una presa sicura ed estremamente confortevole. Sono presenti due spazi, il primo (n. 1) utilizza abrasivi in



Figura 1. Coltello in fase 1. Effettuare passaggi di affilatura avanti e indietro esercitando una pressione moderata verso il basso (vedere il testo).

diamante fini per creare e levigare un filo primario tagliente, mentre il secondo (n. 2) è destinato a una levigatura extra, eseguita su un angolo lievemente superiore con diamanti delle dimensioni di un micron, per il conferimento del livello di affilatura finale.

Sia nella prima che nella seconda fase, entrambi i lati del filo della lama vengono affilati simultaneamente grazie all’uso di due dischi conici di levigatura di precisione rivestiti in diamante. L’orientamento dei dischi è tale da consentire l’affilatura in entrambe le fasi e per tutta la lunghezza del filo della lama.

I piedini in gomma applicati consentono di fissare Pronto™ su qualsiasi superficie asciutta e pulita. Inoltre, l’impugnatura morbida riduce ulteriormente l’eventualità che il dispositivo scivoli nel corso dell’affilatura.

UTILIZZO DI PRONTO™

***Nota:** pulire sempre il coltello prima di affilarlo con Pronto™!* Pronto™ può creare e mantenere fili straordinariamente affilati ed efficienti per tutti i tradizionali coltelli a lama fine e seghettata. Le facce del filo primario vengono formate in fase 1, a 15 gradi nominali, al fine di ottenere un filo della lama primario di 30 gradi totali (15° su ciascun lato). In fase 2 si crea una seconda smussatura, eseguita a un angolo lievemente superiore e finalizzata a costituire un doppio filo smussato e, di conseguenza, garantire una maggiore durata dell’affilatura. In fase 1 e 2, impiegare l’affilatore rivolgendo sempre la parte anteriore verso l’utilizzatore.

Sicurezza: tenere sempre le dita lontano dall’estremità della lama. Tenere l’impugnatura con la mano sinistra accertandosi che tutte le dita, pollice compreso, siano posizionate correttamente dietro la parete divisoria, posta tra impugnatura e area di affilatura.

COLTELLI A LAMA FINE - FASE 1

Per eseguire l’affilatura, tenere fermo sul tavolo l’affilatore utilizzando la mano sinistra. Inserire la lama del coltello nello spazio di fase 1. Allineare la lama al tavolo, quindi premere verso il basso per portare il filo del coltello a contatto fisso con ambo i dischi interni rivestiti in diamante. Successivamente, far scorrere la lama in avanti e indietro con un movimento simile a quello usato



Figura 2. Coltello in fase 2.

per segare. Per garantire risultati ottimali, centrare la lama nello spazio procedendo da sinistra a destra ed evitando sfregamenti contro le pareti dello spazio stesso. Durante lo spostamento della lama, esercitare una pressione verso il basso pari a circa 2* kg. Ascoltare con attenzione il suono emesso dai dischi per assicurarsi che entrambi ruotino al passaggio della lama. Una pressione troppo lieve potrebbe pregiudicare l’efficacia dell’affilatura.

Se, prima dell’affilatura, il coltello non è eccessivamente smussato, in fase 1 potrebbero essere sufficienti 10 passaggi avanti e indietro, o meno, per ottenere un’affilatura adeguata (qualora sia applicata la pressione verso il basso richiesta). Tuttavia, per coltelli molto smussati potrebbero essere richiesti 20 o più passaggi avanti e indietro quando si tenta per la prima volta di ridare forma e di affilare un vecchio filo. Prima di passare alla fase successiva, controllare l’affilatura della lama provando a tagliare un pezzo di carta. La carta deve poter essere tagliata rapidamente, con un’azione decisa.

* 2 kg equivale, all’incirca, al peso di una rubrica telefonica di 4 cm di spessore

FASE 2

Se il coltello è affilato correttamente in fase 1, in fase 2 saranno necessari solo 2-5 passaggi avanti e indietro per realizzare la seconda piccola smussatura e rendere la lama eccezionalmente tagliente ed efficace. Le lame sottoposte a questa procedura devono tagliare la carta con estrema semplicità consentendo di effettuare tagli dritti o curvi senza il minimo sforzo.

Per risultati ottimali, centrare la lama all’interno dello spazio (procedendo da sinistra a destra) e allinearla nel senso della lunghezza alla linea mediana dello spazio stesso in fase di affilatura. In fase 2, applicare sulla lama una pressione verso il basso di circa 1,5 kg. Tenere la lama allineata, eseguire passaggi decisi e corretti esercitando al contempo la pressione verso il basso indicata e assicurarsi che i dischi stiano ruotando.

RIAFFILATURA DEL FILO DELLA LAMA

Seguire la procedura di fase 2 descritta sopra nella sezione “Utilizzo di Pronto™”, effettuando due o tre (2-3) passaggi avanti e indietro e continuando a esercitare la pressione verso il basso consigliata. Di norma, un coltello



Figure 3. Coltello seghettato in fase 2.

dovrebbe poter essere riaffilato più volte utilizzando esclusivamente la procedura di fase 2. Ascoltare i suoni emessi per verificare che i dischi stiano ruotando come richiesto. Verificare l’affilatura del filo della lama e, se necessario, eseguire quattro (4) passaggi avanti e indietro ripetuti come da fase 1, seguiti da due o tre (2-3) passaggi avanti e indietro come da fase 2.

LAME SEGHETTATE

Le lame seghettate possono essere affilate in fase 2. Centrare la lama nello spazio di fase 2 ed effettuare cinque (5) passaggi avanti e indietro. Esaminare il filo della lama e, se necessario, procedere con altri 5 passaggi avanti e indietro. Esaminare la lama. Se la lama da affilare è eccessivamente smussata, procedere innanzitutto con due passaggi avanti e indietro di fase 1, quindi aggiungere altri cinque (5) passaggi avanti e indietro di fase 2. In virtù della sua natura, il coltello seghettato non potrà mai risultare affilato o tagliente come un coltello a lama piatta. Attenzione: evitare di eseguire un numero eccessivo di passaggi avanti e indietro in fase 1, per evitare la rimozione di metallo dalla lama seghettata.

LAME ASIATICHE

L’affilatore Pronto™, utilizzato per affilare a un angolo primario di 15 gradi, può affilare tutte le lame asiatiche a *doppia* faccia, quali le lame Santoku, di norma affilate a 15°.

Non utilizzare Pronto™ per affilare coltelli asiatici Kataba a una faccia, quali le tradizionali lame stile sashimi usate comunemente per preparare questo tipo di pietanza nel caso in cui si desideri realizzarla con pesce tagliato molto finemente. Pronto™ affila simultaneamente entrambi i lati del filo della lama, mentre i coltelli sashimi sono progettati per essere affilati solo su un lato. I versatili modelli elettrici Chef’sChoice® 15XV e 1520 sono progettati per affilare anche tutti i coltelli asiatici a una sola faccia.

COLTELLI IN CERAMICA

Pronto™ non è consigliato per i coltelli in ceramica.

FORBICI

Non tentare di usare Pronto™ per affilare le forbici. EdgeCraft produce affilatori per forbici sia elettrici che manuali.

MARCHI DI COLTELLI

Pronto™ garantisce uno straordinario filo della lama su tutti i coltelli asiatici con doppio filo smussato da 15 gradi, compresi coltelli stile Santoku. Non si prevedono distinzioni dovute ai vari tipi di marchi, quali

Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Forshner, Messermeister, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun e molti altri.

TEST DI AFFILATURA

Per testare l’affilatura e la capacità di taglio del coltello, tenere un foglio di carta verticalmente per il bordo superiore e tagliare attentamente a una breve ma sicura distanza dalle dita. Un filo della lama affilato (di una lama piatta) esegue il taglio senza lacerare la carta.

In alternativa, tagliare un pomodoro. Il coltello deve perforare la buccia del pomodoro e tagliarla alla prima pressione senza che sia necessario applicare una forza eccessiva.

MANUTENZIONE:

- Pulire l’esterno con un panno soffice e umido
- Periodicamente, scuotere l’affilatore posizionandolo sottosopra su un foglio di carta di giornale, una salvietta o un altro foglio di carta e picchiettarlo per rimuovere la polvere metallica accumulatasi all’interno.
- L’affilatore non richiede l’impiego di olio o altri liquidi lubrificanti.

<p>Garanzia limitata: Se usato in accordo alle normali precauzioni, questo prodotto EdgeCraft è garantito da difetti di materiale e fabbricazione per un periodo pari a 1 (un) anno a decorrere dalla data d’acquisto originale (“Periodo di garanzia”). Sarà sostituito o riparato, a discrezione della Società e senza costi aggiuntivi, qualsiasi prodotto o parte di esso che risulti difettoso nel materiale o nella fabbricazione, qualora restituito con affrancatura prepagata entro la scadenza del periodo di garanzia e corredato di prova d’acquisto attestante la data. Questa garanzia non è applicabile agli usi commerciali o in caso di usi non corretti del prodotto. TUTTE LE GARANZIE IMPLICITE, INCLUSE QUELLE DI COMMERCIALIZZITÀ O DI IDONEITÀ A UNO SCOPO, SONO LIMITATE AL PERIODO DI GARANZIA. EDGECRAFT CORPORATION DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ RISULTANTE DA DANNI ACCIDENTALI O CONSEGUENZIALI. Alcuni Paesi non ammettono limitazioni sulla durata di una garanzia implicita, mentre altri non consentono l’esclusione o la limitazione di danni accidentali o consequenziali. Pertanto, le limitazioni o le esclusioni sopra indicate potrebbero non essere applicabili per l’acquirente. La presente garanzia limitata conferisce diritti legali specifici, oltre ad altri possibili diritti che variano a seconda del Paese.</p>
--

<p>Fabbricato negli Stati Uniti Dai produttori degli affilatori professionali Chef’sChoice® Diamond Hone®, venduti in tutto il mondo, EdgeCraft Corporation 825 Southwood Road Avondale, PA 19311, Stati Uniti (800)-342-3255; (610)-268-0500</p>
<p>EdgeCraft World Leader in Cutting Edge Technology™</p>
<p>Chef’sChoice® ed EdgeCraft® sono marchi registrati di EdgeCraft Corporation. Brevetti in corso di registrazione. © EdgeCraft Corporation 2010 M631950 www.chefschoice.com</p>
<p>G10</p>