

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.

© 2016 EdgeCraft Corporation D16

www.chefschoice.com

XXXXXXX

Chef'sChoice®

Rušní brusič nožů

Diamond Hone

Model 4623

Pro 15° Asijské a 20° Euro/Americké ostří



Návod K Obsluze

Brusič nožů Diamond Hone® 4623, vyroben firmou Chef's Choice, je jedinečný třístupňový brusič s diamantovými kotouči, který je ideální pro ostření nožů

- s úhlem 15°, typickým pro asijské nože,
- s úhlem 20°, které jsou používány u nožů evropských a amerických.
- sportovních, kapesních a také s vlnitým ostřím.

Ostří broušené v tomto přístroji bude velice odolné, jelikož proces ostření probíhá ve dvou stupních. Brusič je vhodný pro praváky i leváky. Obě strany hrany nože ostří současně a rovnoměrně. Konstrukce brusiče je navržena tak, aby ostří bylo důsledně zformované a nůž zůstal ostrý po dlouhou dobu. Brousící kotouče jsou pokryty 100% diamantovými krystaly.

Model 4623 svými vlastnostmi rozhodně dominuje nad konkurenčními výrobky, které neumožňují kontrolu správného úhlu broušení a nejsou vybaveny tak kvalitními kotouči. Diamant je nejtvrší a nejodolnější materiál na světě.

Pro broušení asijských nožů použijte první otvor, popsáným jako ASIAN, kde se ostří nabrousí na 15° a vytvoří se řada velice dobrých „zoubků“. Následně se v třetím otvoru, popsáným jako POLISHING and SERRATED, ostří dotvoří a vyleští.

Americké a evropské nože se brousí v druhém otvoru, popsáným jako EUR/AMER, kde se vytvoří 20° úhel a řada velice dobrých „zoubků“. Následně se v třetím otvoru, popsáným jako POLISHING and SERRATED, se ostří dotvoří a vyleští.

Rovné ostří nabroušené brusičem Chef's Choice 4623 bude neuvěřitelně ostré s řadou velice drobných „zoubků“,

které zjednoduší krájení jemných potravin, jako je rajče nebo jiné ovoce a zelenina. Krájení a sekání se stane potěšením a ne „těžkou dřinou“ jako je tomu v případě používání tupého nože. Brusič vytváří na ostří dvojité uhy ve tvaru písmene V, díky čemu nože zůstanou déle ostré.

Vlnité ostří je možno rychle nabrousit v otvoru číslo 3 (popsaný jako POLISHING and SERRATED). Na brusném kotouči jsou použity speciální diamanty, které vytvoří, ostré jak břitva, mikro ostří podél zoubků, což umožní potraviny lehce krájet a ne trhat.

POUŽÍVÁNÍ BRUSKY PRONTO™

POZNÁMKA: Před broušením musí být nůž vždy zcela čistý!!!!

Ostření asijských nožů Santoku (uhel břitu je 15°)
otvor č. 1 ASIJSKÉ

Položte vodorovně brusku na pracovní plochu a uchopte ji levou rukou za rukojeť (pokud jste pravák) tak, aby ukazováček a palec byli v bezpečné vzdálenosti od brousících otvorů. Vložte čepel nože do otvoru č. 1 a udržujte jej uprostřed drážky, vyhněte se tření o stěny drážky a dostatečně tlačte na nůž. Posouvejte několikrát nožem dopředu a dozadu po celé délce ostří. Lehce tlačte na čepel nože směrem dolů, ale nepoužívejte příliš hrubou sílu (přílišné tlačení na čepel může zničit ostří). Pokud ostříte nůž velice tupý nebo doposud neostřený, bude nutné celých 25 protažení vpřed a zad. Zkontrolujte ostrost nože pomocí kousku papíru nebo rajčete.

Pokud není dostatečně ostré, zopakujte ostření, pokud je dostatečně ostré, tak pokračujte leštěním v 3. otvoru.

POZOR! Brusič Chef's Choice 4623 není určen k ostření tradičních asijských nožů s výbrusem pouze z jedné strany čepele, nůžek ani jiného ostří než asijské s úhlem 15° a evropské a americké s úhlem 20°.

Ostření evropských a amerických nožů (uhel břitu je 20°) otvor č. 2-EURO/AMER

Položte vodorovně brusku na pracovní plochu a uchopte ji levou rukou za rukojeť (pokud jste pravák) tak, aby ukazováček a palec byli v bezpečné vzdálenosti od

brousících otvorů. Vložte čepel nože do otvoru č. 2 a udržujte jej uprostřed drážky, vyhněte se tření o stěny drážky a dostatečně tlačte na nůž. Posouvejte několikrát nožem dopředu a dozadu po celé délce ostří. Lehce tlačte na čepel nože směrem dolů, ale nepoužívejte příliš hrubou sílu (přílišné tlačení na čepel může zničit ostří). Pokud ostříte nůž velice tupý nebo doposud neostřený, bude nutné celých 25 protažení vpřed a zad. Zkontrolujte ostrost nože pomocí kousku papíru nebo rajčete. Pokud není dostatečně ostré, zopakujte ostření, pokud je dostatečně ostré, tak pokračujte leštěním v 3. otvoru.

POZOR! Brusič Chef's Choice 4623 není určen k ostření tradičních asijských nožů s výbrusem pouze z jedné strany čepele, nůžek ani jiného ostří než asijské s úhlem 15° a evropské a americké s úhlem 20°.

Leštění a obtahování otvor č. 3

Vložte čepel nože do otvoru č. 3 a udržujte jej uprostřed drážky, vyhněte se tření o stěny drážky. Posouvejte nožem dopředu a dozadu po celé délce ostří a dostatečně tlačte na nůž směrem dolů, aby hrana byla v kontaktu s oběma diamantovými kotouči. Vykonejte lehce celých 25 tahů vpřed a zad. Zkontrolujte ostrost nože pomocí kousku papíru nebo rajčete.

V otvoru č. 3 je možné doostřování nožů 5ti až 10ti tahy dopředu a dozadu po celé délce ostří. Pokud výsledek není dostačující, je nutné nejdříve naostřit nůž v příslušném otvoru 1 nebo 2 dle typu nože (asijský nebo euro-americký).

Ostření nožů s vlnitým ostřím otvor č. 3

Pro ostření nožů s vlnitým ostřím použijte otvor č. 3. Posouvejte 25 krát nožem dopředu a dozadu po celé délce ostří. Toto množství tahů by mělo být dostačující pro kvalitní nabroušení. Pokud ostříte velice tupý nůž, začněte v otvoru č. 2 (Eur/Amer)

Posouvejte 25 krát nožem dopředu a dozadu po celé délce ostří, aby se vyhladily mikro nerovnosti na ostří a **netlačte** na čepel nože směrem dolů. Následně dokonči

ostření v otvoru č. 3. S ohledem na vlastnost vlnitého ostří, řezání tímto nožem nebude tak hladké a jemné jako nožem s rovným ostřím.

TEST OSTROSTI A ŘEZNÝCH SCHOPNOSTI

Pro kontrolu kvality ostří nože uchopte svisle papír za roh a opatrně přerízněte papír směrem dolů v bezpečné vzdálenosti od prstů. Ostrá hrana nože lehce přerízne papír, aniž by se roztrhl.

Následně zkuste rozkrojit rajče. Nůž by měl lehce projít slupkou a celé rajče rozkrojit bez potřeby užití hrubé síly hned na první tah.

ÚDRŽBA

Plášť brusky je doporučeno čistit vlhkým, měkkým hadříkem.

Pravidelně vyklepávat (na noviny, papírovou utěrku nebo kousek papíru) a tím i likvidovat kovový prach.

Nepoužívat olej ani jiné kapaliny k promazání brusky.

Brusku nenamáčejte.

Doporučeno pro domácí použití.

ZÁRUKA

Při běžném používání firma garantuje záruku na vady materiálu a výrobní vady 1 rok od data zakoupení (záruční doba). Výrobek nahradíme nebo opravíme, dle našeho posouzení a zašleme bez poplatku, pokud je doručen v záruční době i s dokladem o zaplacení.

Sestaveno v USA
uznávaným výrobcem brusičů nožů
Chef'sChoice® prodávaným po celém světě.
Chráněno patenty.
EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 USA
(800)342-3255 (610)268-0500

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef'sChoice® a EdgeCraft® jsou registrovanými obchodními známkami EdgeCraft Corporation. Tento produkt může být pokryt jedním nebo více EdgeCraft patenty, jak je vyznačeno na produktu.

© 2016 EdgeCraft Corporation D16

www.chefschoice.com

XXXXXXX