

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

(GB) (PL) (D)



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 ergonomic 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



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

leaving Stage 1 check the edge for sharpness by slicing a piece 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



Figure 2. Knife in Stage 2.

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.

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, Mundial, Messermeister, 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



Figure 3. Serrated knife in Stage 2.

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.

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.

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.
© 2017 EdgeCraft Corporation E17 M631980
www.chefschoice.com

Chef'sChoice® Chef'sChoice® Pronto® Diamond Hone® ostrzałka do noży azjatyckich Model 463

(PL)

Gratulacje!!

Ostrzałka Pronto Model 463 przeznaczona do ostrzenia noży azjatyckich produkowana jest przez firmę Chef'sChoice®, światowego lidera w zastosowaniu najnowszych technologii wykorzystywanych do ostrzenia. Jest to niezwykle szybka, ręczna ostrzałka, który stworzy wyjątkowo skuteczną krawędź tnącą na twoich azjatyckich nożach. Płaszczyzna tnąca jest szlifowana aż do uzyskania ekstremalnie ostrej krawędzi, Mikroskopijne ząbki zachowane na krawędzi pozwalają jeszcze lepiej i skuteczniej kroić wszystkie produkty żywnościowe, a zwłaszcza produkty włókniste. Krawędź tnąca jest nadspondowanie trwała, a w razie potrzeby może być szybko podostrzona.

Będziesz zadowolony widząc, z jaką łatwością używa się ostrzałkę Pronto® i jak dobrze będą sprawowały się twoje noże azjatyckie. Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i postępuj zgodnie z nimi. Trzymaj ostrzałkę pod ręką, aby codziennie cieszyć się ostrymi nożami.

OPIS OSTRZAŁKI PRONTO®

Delikatna w dotyku ergonomiczna rękojeść Pronto® jest wyjątkowo wygodna, zapewniająca pewny uchwyt. Ostrzałka wyposażona jest w dwie szczeliny, pierwsza (# 1) wykorzystuje diamentowe materiały ścierna do stworzenia i wygładzenia ostrej pierwszej krawędzi tnącej i drugiej szczeliny (# 2), gdzie ta krawędź jest polerowana pod nieco większym kątem przy użyciu diamentów o rozmiarach mikrona, aby uzyskać ostateczną ostrość.

Zarówno w pierwszym jak i drugim etapie, obie strony krawędzi są ostrzone równocześnie przez dwa precyzyjne diamentowe dyski. Ustawienie dysków zapewni, że przez ostrzenie na obu stopniach cała krawędź tnąca zostanie naostrzona.

Małe gumowe nóżki mocują Pronto® do suchej, czystej powierzchni. Miękki w dotyku uchwyt dodatkowo zmniejsza możliwość uszkodzenia ostrzenia.

KORZYSTANIE Z OSTRZAŁKI PRONTO®

Uwaga: Przed rozpoczęciem ostrzenia ostrzałką Pronto® zawsze należy wyczyścić noż! Przekonasz

się, że Pronto® może stworzyć i utrzymywać wyjątkowo ostre i skuteczne krawędzie na wszystkich konwencjonalnych, gładkich i ząbkowanych nożach. Podstawowe płaszczyzny ostrza są utworzone w etapie 1 przy nominalnym kącie 15 stopni, co daje 30 stopni całkowitej płaszczyzny (15° po każdej stronie). Etap 2 tworzy drugą płaszczyznę pod nieco większym kątem, dzięki czemu otrzymujemy wytrzymałą dwu płaszczyznową, która pozostanie ostra dłużej. Zawsze używaj ostrzałki tak, aby numery etapów 1 i 2 były skierowane do Ciebie.

Bezpieczeństwo: Trzymaj palce z dala od krawędzi ostrza przez cały czas. Trzymaj rękojeść lewą ręką, upewniając się, że wszystkie palce i kciuk pozostają bezpiecznie za przegrodą, oddzielającą uchwyt od modułu ostrzącego.

OSTRZENIE NOŻY GŁADKICH ETAP 1

Aby naostrzyć noż, przytrzymaj ostrzałkę na stole lewą ręką. Wsuń ostrze noża do szczeliny w Etapie 1. Trzymaj ostrze równoległe do stołu, docisnij w dół, aby krawędź noża utrzymywała stały kontakt z obydwojema wewnętrznymi diamentowymi tarczami i przeciągaj ostrze do przodu i do tyłu tak jak podczas pilowania. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy wypośredkować ostrze i unikać ocierania się ostrza o ścianki szczeliny.

Podczas przeciągania ostrza należy je dociskać do dołu z siłą około 2 kg nasłuchując czy oba dyski obracają się podczas przeciągania ostrza.

Ostrzenie nie będzie skuteczne, jeżeli będziesz zbyt lekko naciskał na ostrze.

Jeśli twój noż, przed ostrzeniem, nie jest bardzo stępiony wystarczy tylko około 10 lub mniej przeciągnięć do przodu i do tyłu w Etapie 1 (przy zalecanym nacisku w dół), aby przywrócić ostrość krawędzi ostrza. Jeśli jednak noż jest bardzo stępiony, potrzebnych będzie 20 lub więcej przeciągnięć do przodu i tyłu razy, aby naostrzyć krawędź. Przed zakończeniem etapu 1 należy sprawdzić ostrość krawędzi tnącej przez przekrojenie kawałka



Rysunek 1. Noż w Etapie 1. Przeciągaj noż używając umiarkowanego nacisku (patrz tekst).

papieru. Ostrze powinno z łatwością ciąć papier tylko nieznacznie go strzępiąc podczas cięcia.

* 4 do 5 funtów to mniej więcej waga książki telefonicznej o grubości 2cm

Jeśli noż został poprawnie naostrzony w etapie 1, wystarczy tylko od 2 do pięciu par przeciągnięć w Etapie 2, aby powstała druga mała powierzchnia tnąca i uzyskać bardzo ostrą i skuteczną krawędź, która powinna z łatwością przecinać papier i pozwoli ci na wykonywanie cięć prostych i zakrzywionych.

W celu uzyskania optymalnych rezultatów wypośredkuj ostrze w szczelinie i upewnij się, że pozostanie wypośredkowane podczas ostrzenia. Docisnij ostrze do dołu używając siły około 3-4 kg nacisku na ostrze w etapie 2. Trzymając ostrze prosto wykonuj płynne, ciągłe pociągnięcia, utrzymując zalecaną siłę nacisku w dół i upewnij się, że tarcze się obracają.

PODOSTRZANIE KRAWĘDZI TNAŁEJ NOŻA

Postępuj zgodnie z procedurą opisaną powyżej dla etapu 2. Wykonaj od dwóch do trzech (2-3) par przeciągnięć przy zachowaniu zalecanego nacisku w dół. Ogólnie rzecz biorąc, powinieneś być w stanie wielokrotnie podostrzyć noż, używając tylko etapu 2. Upewnij się, że tarcze ostrzące się obracają. Sprawdź czy krawędź jest wystarczająco ostra i, w razie konieczności, wykonaj cztery (4) pary przeciągnięć w Etapie 1, a następnie dwie trzy pary Etapie 2.

OSTRZA ZĄBKOWANE

Ostrza ząbkowane mogą być ostrzone w Etapie 2. Ustaw ostrze po środku szczeliny Etapu 2 i wykonaj pięć (5) par przeciągnięć do przodu i do tyłu. Sprawdź krawędź, a jeśli to konieczne, wykonaj kolejnych 5 przeciągnięć. Sprawdź ostrze. Jeśli ostrze jest jeszcze tępe, najpierw wykonaj dwa pełne przeciągnięcia (do przodu i do tyłu) w Etapie 1, a następnie wykonaj pięć (5) par przeciągnięć w Etapie 2. Ze względu na swój charakter, noż ząbkowany nigdy nie będzie tak ostry i nie będzie ciąć tak dobrze, jak ostrze gładkie. Uwaga: Nie wykonuj wielu przeciągnięć w Etapie 1,



Rysunek 2. Noż w Etapie 2.

gdyż może to doprowadzić do szybkiego usunięcia metalu z ząbkowanej krawędzi.

OSTRZA AZJATYCKIE

Ostrzałka Pronto®, która ostrzy głównie pod kątem 15 stopni, może naostrzyć wszystkie obustronnie ostrzone ostrza azjatyckie, takie jak Santoku, który są tradycyjnie ostrzone pod kątem 15°.

Ostrzałką Pronto nie należy ostrzyć żadnych jednostronnie ostrzonych noży azjatyckich Kataba, takich jak tradycyjne ostrza sashimi, które są powszechnie stosowane do przygotowywania bardzo cienkich sashimi. Ostrzałka Pronto® wyostrza równocześnie obie strony krawędzi tnącej, podczas gdy noże sashimi są przeznaczone do ostrzenia tylko jednej stronie ostrza. Uniwersalny model Chef'sChoice® Electric Model 15XV i model 1520 służą do wyostrzania wszystkich jednostronnie ostrzonych noży azjatyckich.

NOŻE CERAMICZNE

Ostrzałka Pronto® nie jest zalecana do ostrzenia noży ceramicznych.

NOŻYCKI

Niewolno używać ostrzałki Pronto® do ostrzenia nożyczek. Firma EdgeCraft produkuje zarówno elektryczne, jak i ręczne ostrzałki do nożyczek.

MARKI NOŻY

Ostrzałka Pronto® nada doskonałą krawędź wszystkim nożom azjatyckim obustronnie ostrzonym pod kątem 15 stopni, w tym nożom Santoku, niezależnie od marek, w tym Henckels, Wpustów, Sabatier, Lamson i Goodnow, Global, Forshner, Russell Harrington, Forshner, Messermeister, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun i wiele innych.

TEST NA OSTROŚĆ

Aby przetestować ostrość noża, przytrzymaj kartkę papieru pionowo za górną krawędź i ostrożnie przecinaj w niewielkiej, (ale bezpiecznej) odległości od palców. Ostra krawędź tnąca z łatwością przetnie papier bez jego strzępienia.



Rysunek 3. Nóż ząbkowany w Etapie 2.

Alternatywnie można spróbować pokroić pomidora. Nóż powinien zagłębić się i przeciąć skórkę pomidora za pierwszym pociągnięciem wykonanym bez użycia nadmiernej siły.

KONSERWACJA:

- Obudowę można zczyścić wilgotną miękką szmatką
- okresowo należy pozbyć się metalowych opilków poprzez odwrócenie ostrzałki i delikatne uderzenie w nią nad gazetą, papierowym ręcznikiem lub kartką papieru.
- ostrzałka nie wymaga stosowania oleju lub innych płynów smarujących.

Ograniczona gwarancja: Jeżeli ten Produkt firmy EdgeCraft jest używany zgodnie ze swoim przeznaczeniem to producent zapewnia, że produkt pozostanie wolny od wad materiałowych i produkcyjnych przez okres jednego roku od daty pierwotnego zakupu ("Okres gwarancji"). W przypadku stwierdzenia wad materiałowych lub produkcyjnych produktu lub jego części produkt lub część zostanie nieodpłatnie naprawiona lub wymieniona na nową, według uznania producenta, jeśli produkt zostanie odesłany do producenta z zapłaconą opłatą pocztową i potwierdzoną datą zakupu w Okresie Gwarancyjnym. Niniejsza gwarancja nie dotyczy używania produktu w celach komercyjnych ani niezgodnie z jego przeznaczeniem. WSZYSTKIE DOMNIEMANE GWARANCJE, W TYM DOMNIEMANE GWARANCJE PRZYDATNOŚCI HANDLOWEJ I PRZYDATNOŚCI DO OKREŚLONEGO CELU SĄ OGRANICZONE DO POWYŻSZEGO OKRESU GWARANCJI. FIRMA EDGECRAFT CORPORATION NIE BĘDZIE ODPOWIEDZIALNA ZA JAKIEKOLWIEK PRZYPADKOWE LUB WYNIKOWE SZKODY. Niektóre państwa nie zezwalają na ograniczenie czasu trwania dorozumianej gwarancji, a niektóre państwa nie zezwalają na wykluczenia lub ograniczenia przypadkowych lub wynikowych szkód, więc powyższe ograniczenia lub wykluczenia mogą nie mieć zastosowania w twoim przypadku do Ciebie.

Wyprodukowano w USA

Wyprodukowane przez producenta profesjonalnych ostrzałów do noży Chef'sChoice® Diamond Hone®, sprzedawanych na całym świecie, EdgeCraft Corporation

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

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef'sChoice® i EdgeCraft® są zastrzeżonymi znakami towarowymi EdgeCraft Corporation. Zgłoszony do opatentowania.

© 2017 EdgeCraft Corporation E17 M631980
www.chefschoice.com

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



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 Schneidkantentechnologie, 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 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 abzuziehen. 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 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 waagerecht 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



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

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 etwas 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.

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 waagerecht, 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 empfohle-



Abbildung 2. Messer in Stufe 2.

nen 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, das 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



Abbildung 3. Messer mit Sägeschliff in Stufe 2.

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 zugeschärften 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 Anhiob 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.

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 zurück-gesandt 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 HAFTET 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.

Hergestellt in den USA

Von den Herstellern der professionellen, weltweit im Handel erhältlichen Chef'sChoice® Diamond Hone®

Messerschleifgeräte.

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

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef's Choice® und EdgeCraft® sind eingetragene Warenzeichen der EdgeCraft Corporation. Patente angemeldet.

© 2017 EdgeCraft Corporation E17 M631980
www.chefschoice.com