

Chef'sChoice®

Model SH4364OR12CA

For 20° Euro/American Blades
Sharpening Instructions



ENGLISH

Congratulations! By selecting this innovative Chef'sChoice sharpener, you will have sharp knives that stay sharp longer.

The Chef'sChoice Model SH436 is a unique three stage diamond sharpener that is ideal for creating a razor-sharp edge on 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 diamond and ultrafine ceramic abrasives, features a two step sharpening and honing process followed by a ceramic polishing stage for placing a razor-sharp longer lasting edge on your knives. Double-faceted knives and 20° Euro/American style blades, are sharpened first in Stage 1 and then honed in stage 2 and micro polished in Stage 3. The sharpener is ambidextrous and can be used either right-handed or left-handed.

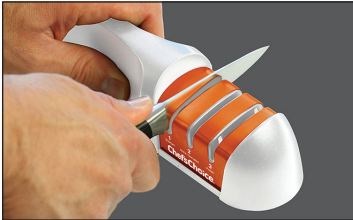


Figure 1.

Both sides of the knife edge are simultaneously shaped and sharpened. This construction ensures that the edges are well formed and sharp every time. The abrasives in the first two stages consist of 100% diamond crystals embedded on unique interlocking steel support plates. Stage 3 uses a fine ceramic abrasive to polish the edge. The Model SH436 consistently outperforms conventional sharpeners that use less efficient abrasives and lack any control of the sharpening angle.

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 SH436 using only the second 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 newly purchased serrated knives commonly have weak serrated teeth that can benefit from sharpening in Stage 2 of the Model SH436. The Model SH436 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.

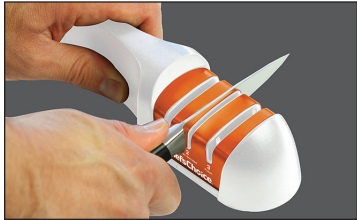


Figure 2.

TO SHARPEN DOUBLE-FACETED BLADES AND 20° EURO/AMERICAN KNIVES

SHARPENING (USE STAGE 1) (See Figure 1)

Clean the knife well before sharpening. Place the sharpener on a secure level surface about waist high. 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 sidewall 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 excessively wear the sharpening elements.) Unless the blade is very dull or never sharpened before, fifteen (15) to twenty-five (25) back and forth full strokes will 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 20°, fifty or more full strokes may be needed the first time to fully reset the angle and sharpen in Stage 1. This completes the sharpening step in Stage 1. Proceed to the next step, honing.

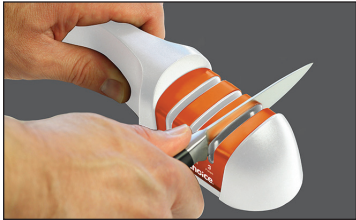


Figure 3.

TO HONE DOUBLE-FACETED BLADES AND 20° EURO/AMERICAN KNIVES

HONING (USE STAGE 2) (See Figure 2)

To hone the sharpened edge to razor sharpness, move the blade to slot 2 (marked 2). This stage hones by creating a second "micro-bevel" at a slightly larger angle along the edge. 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 sidewall 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 excessively wear the sharpening elements.) Only five (5) to ten (10) back and forth full strokes will suffice. Otherwise continue sharpening (back and forth strokes) until the knife is sharp enough to cut paper well or slice easily thru a tomato. This completes the second sharpening step. Proceed to polishing in Stage 3.

POLISHING (USE STAGE 3) (See Figure 3)

To polish the edge, move the knife to Stage 3 and perform two (2) back and forth strokes using just enough downward pressure to insure steady and consistent contact with the sharpening elements. Keep the blade centered left and right, avoiding contact with the sides of the slot. After two light full strokes

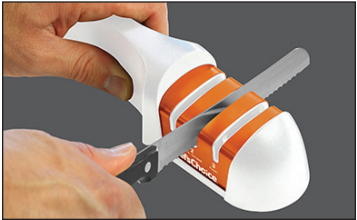


Figure 4.

in Stage 3, again test the blade sharpness using a sheet of paper or a tomato. When fully finished the knife should cut paper easily and smoothly. Make a few additional pairs of strokes if necessary, but keep in mind honing with the ceramic abrasives requires far fewer strokes than in the previous stage. You should now have a very sharp and durable edge.

To re-sharpen, repeat the above honing and polishing steps. This process can be repeated 4-5 times before it is necessary to start with stage 1 sharpening. Note: this sharpener is not designed to sharpen single sided (single faceted) traditional Japanese blades or scissors of any style.

TO SHARPEN SERRATED BLADES

Serrated knives should be sharpened in Stage 2 only. (see Figure 4)

Make about 15-25 full back and forth strokes in Stage 2, then examine the edge to confirm that metal is being removed on at least one side of the edge of the cutting teeth. Continue with additional strokes as needed to sharpen the teeth. Because serrated knives perform much like a saw, the cut will never be as smooth as that of a plain blade.

MAINTENANCE

- The exterior can be cleaned with a damp, soft cloth.
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.
- This sharpener is not designed for scissors.

The Legacy Companies also offers a wide range of popularly priced powered Chef'sChoice® Professional Sharpeners for those who have many knives or a wide variety of knives, and for those who wish to sharpen faster and with less effort to obtain the ultimate in edge sharpness and durability.

Limited Warranty: Used with normal care, this product, designed for hand use only, is guaranteed against defective material and workmanship for a period of 1 year from the later of the date of purchase or delivery to the original owner ("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.

If you think the product has failed or requires service within its warranty period, please visit <https://chefschoice.thelegacycompanies.com/support/home> or scan the QR code.



For Product Registration, please visit <https://chefschoice.com/pages/product-registration/> or scan the QR code.



MADE IN THE U.S.A. WITH U.S. AND GLOBALLY SOURCED MATERIALS. By the makers of the professional Chef'sChoice® Diamond Hone® Knife Sharpeners, sold worldwide. 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. © The Legacy Companies 2025 A25 E/F/S **chefschoice.com**

Aiguiseur manuel Modèle SH4364OR12CA

Pour les lames européennes/américaines de 20°
Instructions d'affûtage

FRANÇAIS

Félicitations! Votre choix de l'aiguiseur manuel innovant de Chef'sChoice® vous permet de profiter de couteaux plus tranchants et qui le restent plus longtemps que ceux que vous auriez pu affûter à l'aide d'aiguiseurs manuels traditionnels.

Le modèle SH436 d'aiguiseur manuel de Chef'sChoice est un aiguiseur diamant unique à trois modules qui est idéal pour produire des bords tranchants comme une lame de rasoir pour les lames à double facette et toutes les lames de couteaux européennes ou américaines populaires de 20°. Il peut être utilisé pour les couteaux de sport, de poche et les lames dentelées. Cette conception innovante à trois modules qui utilise des abrasifs en diamant et céramique ultrafine, présente un processus d'aiguisage et d'affûtage en deux étapes suivi d'un module de polissage de céramique pour donner à vos couteaux un bord tranchant comme une lame de rasoir plus durable. Les couteaux à double facette et les lames européennes ou américaines de 20° sont tout d'abord aiguisés dans le module 1, puis affûtés dans le module 2 et enfin micro-polis dans le module 3. L'aiguiseur est ambidextre et peut donc être utilisé à main droite ou gauche. Les deux côtés du fil du couteau sont formés et aiguisés simultanément. Cette construction assure que les fils sont bien formés et extrêmement tranchants à chaque fois. Les abrasifs pour les deux premiers modules sont composés à 100 % de cristaux de diamant incrustés sur des plaques de support en acier interdigitées uniques. Le module 3 de polissage utilise un abrasif en céramique fine. Le modèle SH436 surpasse constamment le rendement des aiguiseurs traditionnels qui utilisent

des abrasifs moins efficaces et n'offrent aucun contrôle de l'angle d'aiguisage.

Les couteaux à fil droit aiguisés sur le modèle SH436 seront « tranchants comme une lame de rasoir » avec un léger « mordant » qui les aident à couper sans effort les tomates, les autres légumes et les fruits. Couper et couper en tranche devient un plaisir et finie la corvée de travailler avec les couteaux émoussés. Cet aiguiseur produit un profil arqué à double biseau plus durable, qui est plus résistant que les profils « en forme de V » ou creux traditionnels. Cette structure en arc unique assure un fil plus tranchant qui le restera plus longtemps.

Les couteaux dentelés s'aiguisent rapidement dans le modèle SH436 à l'aide du second module uniquement. Les diamants spéciaux de ce module produisent des « micro-lames » tranchantes comme une lame de rasoir le long des dents dominantes, ce qui améliore la coupe et réduit le sciage et la déchirure qui sont sinon typiques des lames dentelées. Même les nouveaux couteaux dentelés « sortant d'usine » ont souvent des dents de scie aux formes médiocres et émoussées qui peuvent bénéficier d'un aiguisage dans le module 2 du modèle SH436. Le modèle SH436 redonne aux dents émoussées un tranchant supérieur à celui des nouvelles dents. L'efficacité de coupe des dentelures dépend pratiquement entièrement du tranchant des pointes (fils) des dents. Il n'est pas nécessaire d'aiguiser les côtés et bas des festons qui se trouvent entre les dents, puisqu'en général, ils ne participent pas à la coupe.

POUR AFFÛTER LES COUTEAUX À DOUBLE FACETTE ET LES COUTEAUX EUROPÉENS OU AMÉRICAINS DE 20° AFFÛTAGE (UTILISER LE MODULE 2) (voir la Figure 2)

Pour affûter le fil aiguisé, de façon à ce qu'il soit aussi tranchant qu'une lame de rasoir, déplacez la lame à la fente 2 (marquée 2). Ce module affûte en produisant un second « micro-biseau » selon un angle légèrement plus grand le long du fil. Placez

de niveau à environ hauteur de votre taille. Tenez la poignée de l'aiguiseur de la main gauche (si vous êtes droitier[ère]) en gardant l'index et le pouce derrière la cloison de séparation de la section d'aiguisage. Placez la lame du couteau de l'autre main dans la fente du premier module (marquée 1), centrez la lame (à gauche et à droite) dans la fente de façon à ce que la lame ne touche aucune des deux parois latérales de la fente. Faites glisser la lame plusieurs fois d'avant en arrière vers vous sur toute sa longueur dans le module 1. Appliquez uniquement une légère pression vers le bas pendant l'affûtage. (Évitez d'appliquer une pression excessive sur la lame, puisque cela pourrait trop user les éléments d'affûtage.) À moins que la lame soit très émoussée ou n'ait jamais été aiguisée auparavant, vingt-cinq (25) à cinquante (50) mouvements complets de va-et-vient devraient suffire. Autrement, continuez d'aiguiser (mouvements de va-et-vient) jusqu'à ce que le couteau soit suffisamment tranchant pour bien couper le papier ou trancher facilement une tomate. Si le couteau est très émoussé ou que l'angle de tranchant d'usine est supérieur à 20°, il se peut qu'au moins cent mouvements de va-et-vient s'avèrent nécessaires la première fois pour recalibrer complètement l'angle et affûter dans le module 1. Ceci achève l'étape d'aiguisage du module 1. Passez à l'étape suivante, l'affûtage.

la lame dans la fente du second module (marquée 2). Centrez la lame (à gauche et à droite) dans la fente de façon à ce que la face de la lame ne touche aucune des deux parois latérales de la fente. Faites glisser la lame plusieurs fois d'avant en arrière vers vous sur toute sa longueur dans le module 2. Appliquez uniquement une légère pression vers le bas pendant l'affûtage. (Évitez d'appliquer une pression excessive sur la lame, puisque cela pourrait trop user les éléments d'affûtage.) Cinq (5) à dix (10) mouvements complets de va-et-vient devraient suffire. Autrement, continuez d'aiguiser (mouvements de va-et-vient) jusqu'à ce que le couteau soit suffisamment tranchant pour bien couper le papier ou trancher facilement une tomate. Ceci achève la seconde étape de l'aiguisage. Passez au polissage, au module 3.

POLISSAGE (UTILISER LE MODULE 3) (voir la Figure 3)

Pour polir le fil, déplacez le couteau au module 3 et effectuez deux (2) mouvements de va-et-vient avec tout juste suffisamment de pression pour assurer un contact ferme et constant avec les éléments d'aiguisage. Gardez la lame centrée à gauche et à droite en évitant tout contact avec les parois latérales de la fente. Suivant deux légers mouvements complets de va-et-vient dans le module 3, testez à nouveau le tranchant de la lame sur une feuille de papier ou une tomate. Une fois que vous avez complètement terminé, le couteau devrait couper le papier avec aisance. Effectuez quelques mouvements supplémentaires de va-et-vient au besoin, mais n'oubliez pas qu'affûter avec les abrasifs en céramique requiert bien moins de mouvements de va-et-vient que dans le module précédent. Vous devriez désormais avoir un fil très tranchant et durable.

Pour aiguiser à nouveau, répétez les étapes d'affûtage et de polissage ci-dessus. Vous pouvez

répéter ce processus 4 à 5 fois avant qu'il s'avère nécessaire de commencer par l'aiguisage du module 1. Remarque : cet aiguiser n'est pas conçu pour aiguiser les lames japonaises traditionnelles à un seul côté (une seule facette) ou les ciseaux de tous styles.

POUR AIGUISER LES LAMES DENTELÉES Les couteaux dentelés doivent être aiguïsés dans le module 2 uniquement. (voir la Figure 4)

Effectuez environ 25 mouvements complets de va-et-vient dans le module 2, puis examinez le tranchant pour confirmer que le métal est retiré au moins sur un côté du fil des dents coupantes. Effectuez des mouvements supplémentaires selon les besoins, pour aiguiser les dents. Puisque les couteaux dentelés agissent plus ou moins comme une scie, la coupe ne sera jamais aussi nette que celle d'une lame lisse.

- ### ENTRETIEN
- L'extérieur peut être nettoyé avec un linge doux humide.
 - Vous n'avez besoin d'aucune huile ou liquide lubrifiant avec cet aiguiser.
 - Cet aiguiser n'est pas conçu pour les ciseaux.

The Legacy Companies propose également une grande gamme d'aiguisers électriques professionnels bon marché de Chef'sChoice® pour ceux qui ont de nombreux couteaux ou tout un assortiment de couteaux variés et pour ceux qui souhaitent aiguiser plus rapidement et facilement pour obtenir les fils les plus tranchants et durables possibles.

Garantie limitée : Utilisé avec un soin normal, ce produit, conçu pour un usage manuel uniquement, est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat ou de la livraison au propriétaire initial, selon la date la plus tardive (« Période de garantie »). Nous réparerons ou remplacerons, à notre choix, tout produit ou pièce présentant un défaut de matériel ou de fabrication sans frais si le produit nous est retourné port payé, avec une preuve d'achat datée, pendant la période de garantie. Cette garantie limitée ne couvre pas le remplacement ou les tampons abrasifs rendus nécessaires par l'utilisation du produit ou les dommages au produit résultant d'une mauvaise utilisation. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADEQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE. EDGE-CRAFT® CORPORATION NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite et certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre. Cette garantie s'applique uniquement à l'utilisation domestique normale de cet affûteur et est nulle pour un usage industriel ou commercial.

Si vous pensez que le produit est défectueux ou nécessite un entretien pendant sa période de garantie, visitez <https://chefchoice.thelegacycompanies.com/support/home> ou scannez le code QR.



Pour l'enregistrement du produit, veuillez visiter <https://chefchoice.com/pages/productregistration/> ou scannez le code QR.



FABRIQUÉ AUX ÉTATS-UNIS AVEC DES MATÉRIEAUX PROVENANT DES É-U ET DU MONDE ENTIER.

Chef'sChoice® et EdgeCraft® sont des marques déposées de la société EdgeCraft.
Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets EdgeCraft et/ou brevets en cours d'enregistrement tels qu'indiqués sur le produit.
© The Legacy Companies 2025 A25 E/F/S
chefchoice.com

Afilador Manual Modelo SH4364OR12CA

Para hojas estilo
euro/americano de 20°
Instrucciones para afilar

ESPAÑOL

¡Felicitaciones! Al seleccionar el afilador manual Chef'sChoice®, usted tendrá el placer de contar con cuchillos más afilados y que se mantienen así por más tiempo que aquellos que pudiera afilar usando afiladores manuales convencionales.

El modelo SH436 de Chef'sChoice es un afilador único con diamante de tres fases, que resulta ideal para disponer de un borde afilado de navaja en hojas de corte con doble faceta y en todos los populares cuchillos europeos y americanos del estilo de 20°. También puede usarse para cuchillas de bolsillo o deportivas y hojas de corte dentadas. El novedoso diseño de tres fases, usando diamante y abrasivos de cerámica ultrafina, presentan un proceso en dos fases (afilado y bruñido) seguido por un proceso de pulido con cerámica para dar a tus cuchillos un borde muy duradero con filo de navaja. Los cuchillos con doble faceta y las hojas de corte del estilo euro/americano de 20° empiezan por afilado en la Fase 1, prosiguen con bruñido en la Fase 2 y terminan con micro-pulido en la Fase 3. El afilador es ambidextro: puede usarse a la derecha o a la zurda.

Ambos lados del borde del cuchillo adquieren forma y filo simultáneamente. Esta estructura garantiza que los bordes queden siempre bien formados y muy afilados. Los abrasivos de las dos primeras fases consisten en selectos cristales 100% de diamante, que se integran sobre exclusivas placas de soporte de acero interdigitantes. La fase 3 de pulido utiliza un abrasivo de cerámica fina. El modelo SH436 sobrepasa consistentemente en rendimiento a los afiladores convencionales que usan abrasivos menos eficientes y no tienen control del ángulo de afilado.

Los cuchillos de borde recto afilados con el modelo SH436 tendrán “filo para afeitar” con “mordida” suave que ayuda a que corten sin esfuerzo tomates, otros vegetales y frutas. Así cortar y rebanar es un placer y se elimina la ingrata tarea de trabajar con cuchillos sin filo. Este afilador genera un borde muy duradero, en forma de arco y con doble biselado, que resulta más fuerte que los bordes convencionales en forma de V o cóncavos. Esta estructura única en arco garantizar un filo más agudo que se conservará por más tiempo.

Los cuchillos dentados se afilan rápidamente con el modelo SH436 usando sólo la segunda fase. Los diamantes especiales generan en esta fase “micro-hojas” con filo de navaja a lo largo del diente dominante y así refuerzan la acción de cortar, a la vez que reducen la acción de serrar y desgarrar de otro modo típica para las hojas de corte dentadas. Incluso los cuchillos dentados “nuevos de fábrica” suelen tener dientes mal conformados y con poco filo, los cuales pueden beneficiarse al afilarse en la Fase 2 del modelo SH436. El modelo SH436 permite que estos dientes sin filo queden en mejor condición que la original. La efectividad de corte con hoja dentada dependen casi por entero del filo de las puntas (bordes) de los dientes. No es necesario afilar las zonas laterales e inferiores de las ondulaciones entre los dientes, puesto que en general ellas no propician el corte.

PARA AFILAR HOJAS DE CORTE CON DOBLE FACETA Y CUCHILLOS EUROPEOS/ AMERICANOS DE 20° AFILAR (USAR FASE 1) (Ver Figura 1)

Limpiar bien el (la) cuchillo(a) antes de afilar. Colocar el afilador sobre una superficie nivelada y segura más o menos a la altura de la cintura. Sostener el mango del afilador con la mano izquierda

(si usted es derecho) y mantener los dedos índice y pulgar detrás del tabique de separación de la sección de afilado. Colocar con la otra mano la hoja de corte centrada (a izquierda y derecha) en la ranura de la primera fase (marcada 1) la hoja en la ranura de manera que la cara de la hoja no toque ninguno de los laterales de la ranura. Deslizar la cuchilla repetidamente hacia adelante y hacia atrás a todo su largo en la Fase 1. Aplicar sólo presión moderada hacia abajo a medida que se afila. (La presión excesiva hacia abajo sobre la hoja pudiera provocar el desgaste excesivo de los elementos afiladores). A menos que la hoja tenga muy poco filo o nunca se haya afilado, serán suficientes entre veinticinco (25) y cincuenta (50) pasadas completas hacia delante y atrás. De lo contrario hay que continuar afilando (en pasadas hacia delante y hacia atrás) hasta que el(la) cuchillo(a) quede suficientemente afilado(a) como para cortar bien un papel o rebanar un tomate con facilidad. Si el(la) cuchillo(a) es muy romo(a) o el filo de fábrica es mayor de 20°, pudieran ser necesarias cien o más pasadas la primera vez para rectificar por completo el ángulo y afilar en la Fase 1. Esto completa el paso de afilado en la Fase 1. Procedamos al siguiente paso: bruñido.

PARA BRUÑIR HOJAS DE CORTE CON DOBLE FACETA Y CUCHILLOS EUROPEOS/ AMERICANOS DE 20° BRUÑIR (USAR LA FASE 2) (Ver Figura 2)

Para bruñir el borde afilado hasta dar filo de navaja, traslada la hoja de corte a la ranura 2 (marcada 2). En esta fase el bruñido genera un segundo “micro-bisel” a un ángulo ligeramente más grande a lo largo del borde. Colocar la hoja en la ranura de la segunda fase (marcada 2.) Centrar la hoja (a izquierda y derecha) en la ranura de manera que la cara de la hoja no toque ninguno de los laterales de

la ranura. Deslizar la cuchilla repetidamente hacia adelante y hacia atrás a todo su largo en la Fase 2. Aplicar sólo presión moderada hacia abajo a medida que se afila. (La presión excesiva hacia abajo sobre la hoja pudiera provocar el desgaste excesivo de los elementos afiladores). Serán suficientes sólo de cinco (5) a diez (10) pasadas completas hacia delante y atrás. De lo contrario hay que continuar afilando (en pasadas hacia delante y hacia atrás) hasta que el(la) cuchillo(a) quede suficientemente afilado(a) como para cortar bien un papel o rebanar un tomate con facilidad. Esto completa el segundo paso del uso del afilador. Procedemos al pulido en la Fase 3.

PULIR (USAR LA FASE 3) (Ver Figura 3)

Para pulir el filo, trasladar el (la) cuchillo(a) a la Fase 3 y dar dos (2) pasadas completas hacia delante y atrás aplicando tan sólo presión hacia abajo para asegurar el contacto sostenido y continuo con los elementos del afilador. Mantener la hoja de corte centrada, entre derecha e izquierda, evitando contacto con los laterales de la ranura. Luego de dos ligeras pasadas completas en la Fase 3, comprobar de nuevo el filo de la hoja de corte usando una hoja de papel o un tomate. Si está completamente afilada, el (la) cuchillo(a) cortará el papel con facilidad y sin problemas. Puedan darse unas pocas pasadas adicionales si es necesario, pero tenga en cuenta que amolar con abrasivos de cerámica requiere menos pasadas que en las fases previas. Ahora usted debe tener un filo duradero y muy agudo.

Para volver a afilar, repita los pasos de bruñido y pulido expuestos más arriba. Este proceso puede repetirse 4-5 veces antes de que sea necesario empezar a afilar en la fase 1. Nota: este afilador no está diseñado para dar filo a las tradicionales hojas de corte japonesas de una sola faceta (una sola cara) ni para tijeras de ningún tipo.

PARA AFILAR HOJAS DE CORTE DENTADAS Los (las) cuchillos(as) dentados(a) deben afilarse sólo en la Fase 2. (Ver Figura 4)

Luego de unas 25 pasadas completas hacia delante y atrás en la Fase 2, examine el filo para confirmar si el metal ha sido removido en al menos uno de los lados del borde de los dientes de corte. Continuar con pasadas adicionales según sea necesario para afilar los dientes. Puesto que los (las) cuchillos(as) con dientes actúan muy parecido a una sierra, el corte nunca será tan limpio al corte de una hoja llana y simple.

- ### MANTENIMIENTO
- El exterior puede limpiarse con un paño suave y húmedo.
 - No son necesarios aceites ni otros líquidos lubricantes con este afilador.
 - Este afilador no está concebido para tijeras.

The Legacy Companies ofrece también una amplia variedad de afiladores eléctricos profesionales Chef'sChoice®, a precios muy populares, para quienes deseen afilar más rápido y con menos esfuerzo sin dejar de lograr filo y durabilidad superiores.

Garantía limitada: Utilizado con el cuidado normal, este producto, diseñado solo para uso manual, está garantizado contra defectos de material y mano de obra por un período de 1 año a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original (“Período de garantía”). Repararemos o reemplazaremos, a nuestro criterio, cualquier producto o pieza que tenga defectos de material o mano de obra sin cargo si el producto se nos devuelve con franqueo pagado, con comprobante de compra fechado, dentro del Período de garantía. Esta Garantía limitada no cubre el reemplazo o las almohadillas abrasivas necesarias por el uso del producto o los daños al producto que resulten del mal uso. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS AL PERÍODO DE GARANTÍA. EDGE-CRAFT® CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE. Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta Garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varían de un estado a otro. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico normal de este afilador y no es válida para uso industrial o comercial.

Si considera que el producto ha fallado o requiere servicio técnico dentro de su período de garantía, visite <https://chefchoice.thelegacycompanies.com/support/home> o escanee el código QR.



Para el registro de productos, visite <https://chefchoice.com/pages/product-registration/> o escanee el código QR.



FABRICADO EN LOS EE. UU. CON MATERIALES DE ORIGEN ESTADOUNIDENSE Y MUNDIAL
Por los fabricante de los afiladores profesionales de cuchillos. Chef'sChoice® Diamond Hone®, que se venden en todo el mundo.

Chef'sChoice® y EdgeCraft® son marcas registradas de EdgeCraft Corporation.
Este producto puede estar cubierto por una o más patentes aprobadas o pendientes de aprobación de EdgeCraft, como se indica en el producto.
© The Legacy Companies 2025 A25 E/F/S
chefchoice.com