

SCAN FOR MORE
INFORMATION
ECCASAR PARA
MAS INFORMACION

Thank you
for your purchase!

Questions about this product?
Visit www.chefschoice.com

Accessory parts may be contained
within the packaging material.
Please check carefully before discarding.

¡Gracias
por su compra!

¿Tiene preguntas sobre este producto?
La visita www.chefschoice.com

El material de empaque puede contener
partes accesorias. Reviselo cuidadosamente
antes de desecharlo.

Chef'sChoice
ALWAYS SHARP™

ÁNGULO DE AFILADO
DE 15° PARA CORTES
DE PRECISIÓN
AFILADOR DE CUCHILLOS
ELÉCTRICO DE 2 ETAPAS

POTENTE.
COMPACTO.
AFILADO.



AFILA MÚLTIPLES
TIPOS DE CUCHILLOS



ENSAMBLADO
EN EE. UU.
con piezas
estadounidenses
y extranjeras

Chef'sChoice
ALWAYS SHARP™

15° SHARPENING
ANGLE
For an exceptionally
sharp yet durable
edge, with Dizor®
technology

ÁNGULO DE
AFILADO DE 15°
Para un borde
excepcionalmente
afilado pero duradero,
con tecnología Dizor®



SHARPENS MULTIPLE TYPES OF KNIVES
AFILA MÚLTIPLES TIPOS DE CUCHILLOS



ASSEMBLED
IN THE USA
of US and foreign parts

ENSAMBLADO
EN EE. UU.
con piezas
estadounidenses
y extranjeras



Chef'sChoice
ALWAYS SHARP™

15° SHARPENING
ANGLE FOR
PRECISION SLICING
2-STAGE ELECTRIC
KNIFE SHARPENER

POWERFUL.
COMPACT.
SHARP.



SHARPENS MULTIPLE
TYPES OF KNIVES



ASSEMBLED
IN THE USA
of US and
foreign parts

Chef'sChoice

Dizor® Engineered
DOUBLE-BEVEL EDGE

Dizor® Engineered
Two distinct facets set at different angles that
form a supportive double-bevel, arch-shape edge.

Dizor® Diseñado
Dos facetas distintas en diferentes ángulos conforman un
filo en forma de arco con doble bisel de mutuo apoyo.

XV Technology
Applies superbly sharp 15° edges, quickly and easily
converts 20° edges.

Tecnología XV
Aplica bordes de 15° extremadamente nitidos,
convierte rápida y fácilmente bordes de 20°.

15° Sharpening
Applies a 15° edge to your knives.

Afilar a 15°
Da un filo de 15° a tus cuchillos.

UltraStrop®
Patented flex stropping disks in the finishing stage
create an unparalleled polished knife edge.

UltraStrop®
Los discos de flexión patentados en la etapa
de acabado crean un borde pulido inigualable.

Precision Guides
Advanced control system that accurately positions
the knife blade to eliminate guesswork.

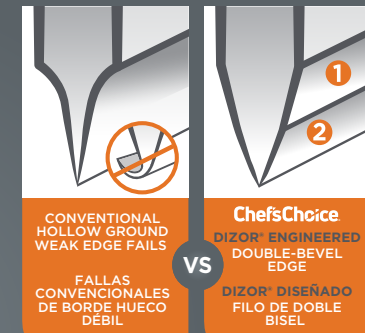
Guías de Precisión
Sistema de control avanzado que coloca con
exactitud la hoja de corte del cuchillo para
eliminar improvisaciones.

SHARPENS MULTIPLE TYPES OF KNIVES
AFILA MÚLTIPLES TIPOS DE CUCHILLOS



Dizor® Engineered
DOUBLE-BEVEL EDGE

Dizor® Diseñado
DOBLE BISEL



CONVENTIONAL
HOLLOW GROUND
WEAK EDGE FAILS
FALLAS
CONVENTIONALES
DE BORDE HUECO
DEBIL

Chef'sChoice
DOUBLE-BEVEL
EDGE
DIZOR® DISEÑADO
FILO DE DOBLE
BISEL

MODEL / MODELO
SHCAC315GY11
120V - 60Hz

1 YEAR LIMITED WARRANTY
1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

UNIT DIMENSIONS (IN)
DIMENSIONES DE LA UNIDAD
8.75" x 4.5" x 4.75"



©2024 The Legacy Companies

K24 chefschoice.com PART# C31A601 - M315

Due to continuous improvements
made by The Legacy Companies,
the actual product may differ slightly
from the photograph shown on the
box.
Assembled in the USA of US and
foreign parts.

HOUSEHOLD USE ONLY
USO DOMÉSTICOS SOLAMENTE

The Legacy Companies,
Weston FL, 33331 U.S.A.
All rights reserved /
Reservados todos los derechos

MODEL / MODELO:
SHCAC315GY11
120V - 60Hz



WARNING:
Prop. 65 Warning for California Residents
CANCER AND REPRODUCTIVE HARM
www.P65Warnings.ca.gov

ADVERTENCIA:
Prop. 65 Advertencia para los Residentes de California
CÁNCER Y DAÑO REPRODUCTIVO
www.P65Warnings.ca.gov