Chef'sChoice®

Manual Diamond Hone Knife Sharpener 2 stage **445**

ENGLISH

INSTRUCTIONS

Congratulations! By selecting the innovative Chef'sChoice® Manual Diamond Hone sharpener, you will be able to enjoy the pleasure of knives that are sharper and stay sharp longer than those you may have sharpened using conventional manual sharpeners.

BEFORE YOU BEGIN...

The Chef'sChoice® Manual Diamond Hone sharpener is "ambidextrous" - extremely easy to use whether you are a right- or left-handed person. Stages 1 and 2 are marked on both sides of the sharpener for your convenience. Place the sharpener on a level surface about waist high. If right-handed, hold the handle with your left hand making certain that your left index finger and thumb remain safely behind the partitioning wall where the handle attaches to the sharpening stages. (If left-handed, see Suggestions)

Caution: Keep all fingers clear of the blade at all times.

Make certain the blade is clean, then proceed as follows:

1. SHARPENING - STAGE 1

Holding the knife in the right hand, place blade in the first slot (above number 1). Center the blade left to right in the slot. While keeping the blade well seated in the slot and continuously centered in the slot, move the blade back and forth smoothly along its entire length, through Stage 1. It is unnecessary to lift the blade after every stroke. Apply **light downward pressure** on the blade and continue the back and forth action until the blade is sharp. Stage 1 creates a first bevel along the edge. Unless the knife is very dull, it will take less than 25 full back-and-forth strokes to sharpen in Stage 1. Do not proceed to Stage 2 until the edge is very sharp. It should, for example, be sharp enough to cut paper well*.

2. HONING - STAGE 2

To hone the sharpened edge to razor sharpness, move the blade to the slot of Stage 2. This hones by creating a second "micro-bevel" along the edge. Maintaining the blade centered in the slot, move the blade back and forth through this slot. Apply little to **no downward pressure** on the blade. If the blade is sharpened adequately in Stage 1, only a few, (less than 10), strokes will be necessary in Stage 2.

SUGGESTIONS

- If left handed, turn the sharpener around, hold the handle with your right hand and the knife with your left, and follow sharpening and honing instructions above.
- Extremely dull knives can be sharpened in Stage 1, but many strokes may be necessary. Stop periodically and check the blade for sharpness by carefully cutting paper. Then hone the knife in Stage 2.
- Avoid excessive downward pressure on blade.

RESHARPENING

Knives can be resharpened by following the procedure described above, but, generally, fewer strokes will be required than for the initial sharpening.

MAINTENANCE

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

EdgeCraft 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.

Chef'sChoice® powered Professional Sharpeners will safely sharpen either conventionally edged or serrated blades. The pre-sharpening, sharpening and honing angles are totally compatible for all models of the Chef'sChoice® knife sharpeners.

** To test periodically for sharpness, hold a sheet of paper by its edge, a short (but safe) distance from your fingers, and carefully slice through the sheet. A sharp blade will cut smoothly without tearing the paper.*

APPLIANCE 1 YEAR LIMITED WARRANTY:
EdgeCraft Corporation ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the later of the date of purchase or delivery to the original owner ("Warranty Period") with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact Customer Service through our website at www.chefschoice.com.

A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, hand written receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada.

REPAIR SERVICES:
Repair is not offered by The Legacy Companies, LLC ("the Company"), ("TLC") or ("Legacy"). Replacement is offered only under TLC limited warranty. The Legacy Companies, LLC ("the Company") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship.
Warranty Coverage Periods:
Chef'sChoice: 1-Year Limited Warranty
Model: 445
Defective products may be replaced at TLC's discretion for a period of 1 year from the later of the date of purchase.
After the limited warranty expires, replacement products or parts will no longer be offered.
For more warranty details and claims:
www.chefschoice.com
Contact for warranty service:
https://chefschoice.thelegacycompanies.com/support/tickets/new

AVAILABILITY OF SPARE PARTS:
Spare parts are not available for this model.

ASSEMBLED 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.

The Legacy Companies, LLC
Weston FL, 33331 U.S.A.

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.
© 2026 The Legacy Companies, LLC I26 En/Fr/It/Sp M4419z1
chefschoice.com

FRANÇAIS

Aiguiseur à diamants travaillant en 2 phases Modèle **445** pour tous vos couteaux

INSTRUCTIONS

Félicitations! En choisissant l'aiguiseur innovateur Chef'sChoice® à diamant, vous aurez le plaisir d'utiliser des couteaux mieux aiguisés et qui le resteront plus longtemps qu'avec des aiguiseurs traditionnels.

AVANT DE L'UTILISER...

L'aiguiseur à diamants Chef'sChoice® est "ambidextre" extrêmement facile à utiliser pour les droitiers et les gauchers. Les phases 1 et 2 sont indiquées des deux cotés de l'aiguiseur. Placez l'aiguiseur sur une surface plat. Si vous êtes droitier, tenez le manche de la main gauche en vous assurant que vos doigts restent en sécurité derrière, séparant le manche des phases d'aiguisage. (Si vous êtes gaucher, voir les **suggestions**).

ATTENTION! Ne jamais mettre les doigts sur la lame. Assurez-vous que la lame est propre - sans résidus alimentaires, sans graisse - puis procédez comme suit:

1. AIGUISAGE - PHASE 1

En tenant le couteau propre de la main droite, mettez la lame dans la fente d'aiguisage 1. Centrez la lame gauche à droite de la fente. Tout en gardant la lame en contact avec la fente et continuellement centré, faites avancer et reculer la lame sur toute sa longueur dans la phase 1. Il n'est pas nécessaire de lever la lame après chaque passage. Il suffit de presser légèrement vers la lame vers le bas et de continuer ce mouvement de va-et-vient jusqu'à ce que la lame soit aiguisée. La phase 1 crée un premier biseau le long du tranchant. A moins que le couteau ne soit très émoussé, cela ne devrait prendre au plus que 25 passages dans la phase 1.

Ne pas procéder à la phase 2 avant que la lame ne soit très aiguisés. La lame doit être suffisamment aiguisée pour pouvoir couper une feuille de papier par exemple (voir Test *).

2. AFFILAGE - ETAPE 2

Pour affiler le tranchant aiguisé comme celui d'une lame de rasoir, mettez la lame dans la fente d'aiguisage de la phase 2.

Cela affile en créant un deuxième "micro-biseau" le long du tranchant. En maintenant la lame centrée dans la fente, faites avancer et reculer la lame dans cette fente d'aiguisage. N'appliquez qu'une légère pression ou aucune pression vers le bas sur la lame. Si la lame a été correctement aiguisée à la phase 1, seuls quelques passages (moins de 10) seront nécessaires dans la phase 2.

SUGGESTIONS

- Si vous êtes gaucher, tournez l'appareil sur lui-même. Tenez le manche de la main droite et le couteau de la main gauche, et suivez les instructions pour aiguiser et affiler ci-dessus.
- Les couteaux très émoussés peuvent être aiguisés dans la phase 1, mais de nombreux passages seront peut-être nécessaires. Arrêtez-vous à intervalles réguliers et vérifiez si la lame est aiguisée en coupant du papier. Puis affilez le couteau avec la phase 2.
- Evitez une pression trop forte sur la lame.

RÉAFFÛTAGE

Les couteaux peuvent être réaffûtés selon la procédure ci-dessus, mais en général, moins de passages seront nécessaires que pour l'aiguisage initial.

ENTRETIEN

- L'extérieur peut être nettoyé au moyen d'un chiffon doux et humide.
- Ne pas utiliser d'huile ou autre lubrifiant.
- Pas pour des ciseaux.

EdgeCraft offre aussi une large sélection d'aiguiseurs électriques professionnels pour ceux qui possèdent une large variété de couteaux. Pour ceux qui désirent aiguiser leurs couteaux rapidement et sans efforts tout en obtenant un tranchant extrême et durable.

Les aiguiseurs professonnels Chef'sChoice® aiguiseront en toute sécurité aussi bien les lames plates (sans dents de scie) que les couteaux-scies, Des guides de précision assurent que les angles de pré-aiguisage, d'aiguisage et d'affilage sont compatibles pour toutes les modèles Chef'sChoice®.

** Tenez une feuille de papier par une extrémité, à une distance proche mais sûre de vos doigts, et découpez la feuille soigneusement du haut vers le bas. Une lame aiguisée découpera sans à-coups et sans déchirer le papier.*

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN :
EdgeCraft Corporation (« la Société ») garantit cet appareil contre les défaillances du matériel et de la fabrication pendant un (1) an à compter de la date d'achat ou de la livraison au propriétaire initial, selon la date la plus tardive (« Période de garantie ») avec une preuve d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de la société. La garantie est valable uniquement pour un usage domestique à l'intérieur.

La garantie ne couvre aucun dommage aux surfaces antiadhésives de l'appareil, y compris la décoloration. La garantie est nulle et non avenue, comme déterminé uniquement par la société, si l'appareil est endommagé par accident, mauvais usage, sévices, négligence, rayage, ou si l'appareil est modifié de quelque manière que ce soit.

LA GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRE, QUI SONT EXCLUES PAR LA PRÉSENTE. EN AUCUN CAS, LA SOCIÉTÉ NE SERA RESPONSABLE DES DOMMAGES, QU'ILS SOIENT DIRECTS, INDIRECTS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, CONSÉCUTIFS OU SPÉCIAUX, DÉCOULANT DE L'APPAREIL OU EN RELATION AVEC CELUI-CI.

Si vous pensez que l'appareil est défectueux ou nécessite un entretien pendant sa période de garantie, veuillez contacter le service client via notre site Web, à l'adresse www.chefschoice.com.

Un reçu prouvant la date d'achat originale sera exigé pour toutes les demandes de garantie. Les reçus manuscrits ne sont pas acceptés. Il se peut également que vous deviez retourner l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais d'expédition de retour ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable des retours perdus en cours de transport.

Valable uniquement aux États-Unis et au Canada

SERVICES DE RÉPARATION :
Les services de réparation ne sont pas proposés par The Legacy Companies, LLC ("the Company") or ("TLC").
Le remplacement est offert uniquement dans le cadre de la garantie limitée de TLC. La société Legacy Companies, LLC (« la Société ») garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication.
Périodes de couverture de la garantie :
Chef'sChoice : Garantie limitée d'un (1) an
Modèle : 445
Les produits défectueux peuvent être remplacés à la discrétion de TLC pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, selon la date la plus tardive.
Après l'expiration de la garantie limitée, aucun produit ni pièce de rechange ne sera proposé.
Pour plus de détails sur la garantie et les réclamations :
www.chefschoice.com

Contact pour le service de garantie :
https://chefschoice.thelegacycompanies.com/support/tickets/new

DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DÉTACHÉES :
Les pièces détachées ne sont pas disponibles pour ce modèle.

ASSEMBLÉ AUX ÉTATS-UNIS AVEC DES MATÉRIAUX PROVENANT DES É.-U. ET DU MONDE ENTIER.
Par les fabricants d'aiguiseurs de couteaux professionnels Diamond Hone Chef'sChoice®, vendus partout dans le monde.

The Legacy Companies, LLC
Weston FL, 33331 U.S.A.

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.
© 2026 The Legacy Companies, LLC I26 En/Fr/It/Sp M4419z1
chefschoice.com

ITALIANO

Affilacoltelli Diamond Hone manuale a 2 stadi **445**

ISTRUZIONE

Congratulazioni! Scegliendo l'innovativo affilatore manuale Diamond Hone di Chef'sChoice avrete coltelli più affilati e che restano tali più a lungo di quelli affilati utilizzando affilatori manuali tradizionali.

PRIMA DI INIZIARE...

L' affilatore manuale Diamond Hone di Chef'sChoice® è "ambidestro", estremamente facile da usare che si sia destrimani o mancini. Gli stadi 1 e 2 sono indicati su entrambi i lati dell'affilatore per facilitarvi. Posizionare l'affilatore su una superficie piana ad altezza vita. Se siete destrimani, tenere l'impugnatura con la mano sinistra accertandosi che l'indice e il pollice sinistro restino al sicuro dietro la parete divisoria dove l'impugnatura si attacca agli stadi per l'affilatura. (Se siete mancini, vedere i **Consigli**)

Attenzione: Tenere sempre tutte le dita lontane della lama.

Assicurarsi che la lama sia pulita, quindi procedere nel seguente modo:

1. AFFILATURA - STADIO 1

Tenendo il coltello nella mano destra, posizionare la lama nella prima fessura (sopra numero 1). Centrare la lama da sinistra a destra nella fessura. Tenendo la lama ben inserita e centrata nella fessura, spostare la lama avanti e indietro agevolmente lungo tutta la sua lunghezza, attraverso lo Stadio 1. Non è necessario sollevare la lama dopo ogni passata. Applicare **una leggera pressione verso il basso** sulla lama e continuare l'azione avanti e indietro fino a quando la lama è affilata. Lo stadio 1 crea un primo bisello lungo il bordo. A meno che il coltello non sia molto smussato, ci vorranno meno di 25 passate complete avanti e indietro per affilarlo nella fase 1.

Non procedere allo stadio 2 fino a quando il bordo non è molto affilato. Dovrebbe, ad esempio, essere abbastanza affilato da tagliare bene la carta*.

2. SMERIGLIATURA - STADIO 2

Per smerigliare il bordo affilato come quello di un rasoio, spostare la lama nella fessura dello stadio 2. Questo leviga creando un secondo "micro-bisello" lungo il bordo. Tenendo la lama centrata nella fessura, spostare la lama avanti e indietro attraverso questa fessura. Applicare poca **o nessuna pressione verso il basso** sulla lama. Se la lama è affilata adeguatamente nello stadio 1, saranno necessarie solo poche (meno di 10) passate nello stadio 2.

CONSIGLI

- Se si è mancini, girare l'affilatore nell'altro senso, afferrare l'impugnatura con la mano destra e il coltello con la sinistra, e seguire le istruzioni su citate in merito all'affilatura e alla smerigliatura.
- I coltelli estremamente smussati possono essere affilati nello stadio 1, ma possono essere necessarie molte passate. Fermarsi di tanto in tanto e controllare l'affilatura della lama tagliando con attenzione la carta. Poi levigare il coltello nello stadio 2.
- Evitare l'eccessiva pressione verso il basso sulla lama.

RIAFFILATURA

I coltelli sono riaffilabili seguendo la procedura sopra descritta, ma, in generale, saranno necessarie meno passate rispetto all'affilatura iniziale.

MANUTENZIONE

- L'esterno può essere pulito con un panno umido e morbido.
- Non sono necessari oli o altri liquidi lubrificanti con questo affilatore.
- Non per forbici

EdgeCraft offre anche una vasta gamma di affilatori professionali Chef'sChoice® a prezzi popolari per coloro che hanno molti coltelli o una grande varietà di coltelli, e per coloro che desiderano affilare più velocemente e con meno sforzo per ottenere il massimo in termini di grado di affilatura e durata .

Gli affilatori professionali Chef'sChoice® affileranno in modo sicuro le lame seghettate e le lame tradizionali. Gli angoli di preaffilatura, di affilatura e di smerigliatura sono compatibili per tutti i modelli degli affilatori Chef'sChoice®.

** Per verificare periodicamente se la lama è affilata tenere un foglio di carta da un lato, a poca (ma sicura) distanza dalle dita, e tagliare con attenzione il foglio. Una lama affilata taglierà senza problemi, senza strappare la carta.*

GARANZIA LIMITATA DI 1 ANNO SULL'ELETTRODOMESTICO:

EdgeCraft Corporation ("la Società") garantisce questo elettrodomestico contro difetti dei materiali e di fabbricazione per un (1) anno a decorrere dalla data di acquisto o dalla data di consegna al proprietario originale, a seconda di quale data sia successiva ("Periodo di garanzia"), previa presentazione della prova d'acquisto, a condizione che l'elettrodomestico venga utilizzato e sottoposto a manutenzione in conformità al Manuale di istruzioni. Qualsiasi componente difettoso dell'elettrodomestico verrà riparato o sostituito gratuitamente, a discrezione della Società. La presente garanzia si applica esclusivamente all'uso domestico in ambienti interni.

La presente garanzia non copre alcun danno, incluso lo scolorimento, a qualsiasi superficie antiaderente dell'elettrodomestico. La presente garanzia sarà annullata, a esclusiva discrezione della Società, qualora l'elettrodomestico venga danneggiato a causa di incidenti, uso improprio, abuso, negligenza, graffi o qualsiasi tipo di modifica o alterazione dell'elettrodomestico.

LA PRESENTE GARANZIA SOSTITUISCE TUTTE LE GARANZIE IMPLICITE, INCLUSE LE GARANZIE DI COMMERCIABILITÀ, IDONEITÀ A UNO SCOPO SPECIFICO, PRESTAZIONI O DI ALTRO TIPO, CHE SONO ESPRESSAMENTE ESCLUSE CON LA PRESENTE.IN NESSUN CASO LA SOCIETÀ SARÀ RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI, DIRETTI, INDIRETTI, INCIDENTALI, PREVEDIBILI, CONSEQUENZIALI O SPECIALI, DERIVANTI DA O CORRELATI A QUESTO ELETTRODOMESTICO.

Se ritiene che l'elettrodomestico abbia presentato un malfunzionamento o richieda assistenza durante il periodo di garanzia, contatti il Servizio Clienti tramite il nostro sito web all'indirizzo www.chefschoice.com.

Per tutte le richieste di intervento in garanzia è necessario presentare una ricevuta che dimostri la data di acquisto originale; non si accettano ricevute scritte a mano. Potrebbe inoltre essere richiesto di restituire l'elettrodomestico per un'ispezione e una valutazione. Le spese di spedizione non sono rimborsabili. La Società non è responsabile dei resi smarriti durante il trasporto.

Valido esclusivamente negli Stati Uniti e in Canada

SERVIZI DI RIPARAZIONE:

The Legacy Companies, LLC ("la Società") non offre servizi di riparazione. La sostituzione è disponibile esclusivamente ai sensi della garanzia limitata di TLC. The Legacy Companies, LLC ("la Società") garantisce che il prodotto è privo di difetti nei materiali e di fabbricazione.

Periodi di copertura della garanzia:

Chef'sChoice: Garanzia limitata di un (1) anno

Modello: 445

I prodotti difettosi possono essere sostituiti a discrezione di TLC per un periodo di un (1) anno a decorrere dalla data di acquisto, a seconda di quale data sia successiva.

Una volta scaduta la garanzia limitata, non saranno più disponibili prodotti o componenti sostitutivi.

Per ulteriori informazioni sulla garanzia e per presentare un reclamo: www.chefschoice.com

Contatti per l'assistenza in garanzia:
https://chefschoice.thelegacycompanies.com/support/tickets/new

DISPONIBILITÀ DEI PEZZI DI RICAMBIO

Non sono disponibili pezzi di ricambio per questo modello.

ASSEMBLATO NEGLI STATI UNITI CON MATERIALI STATUNITENSI E DI PROVENIENZA GLOBALE.
Dai creatori del professionista Coltello Chef'sChoice® Diamond Hone Affilatrici, vendute in tutto il mondo.
The Legacy Companies, LLC
Weston FL, 33331 U.S.A.

Chef'sChoice® e EdgeCraft® sono marchi registrati di EdgeCraft Corporation.

Questo prodotto può essere coperto da uno o più brevetti EdgeCraft e / o in attesa di brevetto come indicato sul prodotto.

© 2026 The Legacy Companies, LLC I26 En/Fr/It/Sp M4419z1

chefschoice.com

ESPAÑOL

Afilador de cuchillos Manual Diamond Hone 2 fases **445**

INSTRUCCIONES

¡Enhorabuena! Gracias a que ha elegido el innovador afilador Manual Diamond Hone de Chef'sChoice® disfrutará de cuchillos más afilados y durante más tiempo que aquellos afilados con afiladores manuales convencionales.

ANTES DE COMENZAR...

El afilador Manual Diamond Hone de Chef'sChoice® es «ambidiestro», es decir, sumamente fácil de usar tanto si usted es diestro como zurdo. Las fases 1 y 2 están indicadas a ambos lados del afilador para su comodidad. Coloque el afilador sobre una superficie nivelada a la altura de la cintura aproximadamente. Si es diestro, sujete el mango con la mano izquierda de tal modo que los dedos pulgar e índice izquierdos permanezcan seguros detrás de la pared divisoria donde el mango se une a las fases de afilado. (Si es zurdo, consulte **Sugerencias**)

Precaución: Mantenga todos los dedos alejados de la hoja en todo momento.

Asegúrese de que la hoja esté limpia, seguidamente, proceda como se indica a continuación:

1. AFILADO - FASE 1

Sujetando el cuchillo con la mano derecha, coloque la hoja en la primera ranura (número 1). Centre la hoja de izquierda a derecha en la ranura. Con la hoja bien encajada en la ranura y centrada continuamente en esta, mueva suavemente la hoja hacia atrás y hacia delante a lo largo de toda su longitud. No es necesario levantar la hoja después de cada pasada. Ejerza una **presión ligera hacia abajo** sobre la hoja y continúe con el movimiento hacia atrás y hacia delante hasta que la hoja esté afilada. La Fase 1 crea un primer bisel a lo largo del filo. A menos que el cuchillo esté muy desafilado, para afilarlo se requieren menos de 25 pasadas completas en la Fase 1. No continúe a la Fase 2 hasta que el filo esté muy afilado. Debería estar lo bastante afilado para cortar, por ejemplo, una hoja de papel fácilmente*.

2. BRUÑIDO - FASE 2

Para bruñir el borde afilado y conseguir la máxima precisión, coloque la hoja en la ranura de la Fase 2. En esta, la hoja se bruñe mediante la creación de un segundo «micro bisel» a lo largo del filo. Con la hoja centrada en la ranura, muévala hacia atrás y hacia delante por la ranura. Ejerza entre un poco y **nada de presión hacia abajo** sobre la hoja. Si la hoja se ha afilado adecuadamente en la Fase 1, solo se requieren unas pocas pasadas (menos de 10) en la Fase 2.

SUGERENCIAS

- Si es usted zurdo, dé la vuelta al afilador, sujete el mango con la mano derecha y el cuchillo con la izquierda, y siga las instrucciones de afilado y bruñido descritas anteriormente.
- Los cuchillos que estén muy desafilados pueden afilarse en la Fase 1, pero requerirán muchas pasadas. Deténgase de vez en cuando y compruebe el nivel de afilado cortando con cuidado un trozo de papel. A continuación, bruña el cuchillo en la Fase 2.
- Evite ejercer una presión excesiva hacia abajo sobre la hoja.

REAFILADO

Los cuchillos pueden volver a afilarse siguiendo el procedimiento descrito anteriormente, pero, por lo general, se requerirán menos pasadas que las necesarias para el afilado inicial.

MANTENIMIENTO

- La superficie exterior puede limpiarse con un trapo suave y húmedo.
- Este afilador no requiere el uso de aceites u otros líquidos lubricantes.
- No es adecuado para tijeras.

EdgeCraft también ofrece una amplia gama de afiladores profesionales eléctricos Chef'sChoice® a precios asequibles para quienes tienen muchos cuchillos o una gran variedad de estos, o para quienes desean afilar sus cuchillos más rápidamente y con menos esfuerzo para obtener la máxima precisión y durabilidad.

Los afiladores profesionales eléctricos Chef'sChoice® permiten afilar hojas lisas y dentadas. Los ángulos de preafilado, afilado y bruñido son totalmente compatibles para todos los modelos de afiladores de cuchillos Chef'sChoice®.

** Para comprobar periódicamente el nivel de afilado, sujete un trozo papel por el borde, a poca distancia (pero segura) de los dedos, y corte el papel. Si la hoja está afilada, el papel se cortará suavemente sin rasgarse.*

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO DEL ELECTRODOMÉSTICO:

EdgeCraft Corporation ("la Empresa") garantiza este electrodoméstico contra posibles deficiencias en los materiales y la mano de obra durante un (1) año a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original ("Período de garantía") con el comprobante de compra, siempre que el aparato se utilice y reciba mantenimiento de conformidad con el Manual de instrucciones. Cualquier pieza defectuosa del aparato se reparará o cambiará sin cargo alguno a discreción de la Empresa. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico en interiores.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluida la decoloración, en ninguna superficie antiadherente del aparato. Esta garantía quedará sin efecto, a criterio exclusivo de la Empresa, si el aparato resulta dañado a causa de accidente, uso indebido, abuso, negligencia, arañazos o si el aparato sufre cualquier tipo de alteración.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, RENDIMIENTO O DE OTRO TIPO, QUE QUEDAN EXCLUIDAS POR LA PRESENTE. EN NINGÚN CASO LA EMPRESA SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL QUE SURJA DE O EN RELACIÓN CON ESTE APARATO.

Si considera que el aparato ha fallado o requiere servicio técnico dentro de su período de garantía, comuníquese con el Departamento de Atención al Cliente a través de nuestro sitio web en www.chefschoice.com.

Se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original para todas las reclamaciones de garantía; no se aceptan recibos escritos a mano. Asimismo, es posible que se le pida que devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Empresa no se hace responsable de las devoluciones perdidas durante el transporte.

Válido solo en Estados Unidos y Canadá

SERVICIOS DE REPARACIÓN:

The Legacy Companies no ofrece reparaciones, LLC ("the Company") or ("TLC").

El reemplazo solo se ofrece bajo la garantía limitada de TLC. The Legacy Companies, LLC (la Compañía) garantiza que el producto está libre de defectos de materiales y mano de obra.

Períodos de cobertura de la garantía:

Chef'sChoice: Garantía limitada de un (1) año

Modelo: 445

Los productos defectuosos podrán ser reemplazados a discreción de TLC durante un período de un (1) año a partir de la fecha de compra, la que sea posterior.

Una vez que expire la garantía limitada, ya no se ofrecerán productos o piezas de reemplazo.

Para obtener más detalles de la garantía y reclamos: www.chefschoice.com

Contacto para el servicio de garantía:
https://chefschoice.thelegacycompanies.com/support/tickets/new

DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS

No hay repuestos disponibles para este modelo.

ENSAMBLADO EN LOS EE. UU. CON MATERIALES DE ORIGEN ESTADOUNIDENSE Y MUNDIAL.De los fabricantes de los afiladores profesionales de cuchillos Chef'sChoice® Diamond Hone de venta mundial.
The Legacy Companies, LLC
Weston FL, 33331 U.S.A

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.

© 2026 The Legacy Companies, LLC I26 En/Fr/It/Sp M4419z1

chefschoice.com