ChefsChoice®

463 | MANUAL MANUEL MANUAL

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

Ingénierie Dizor®
Deux facettes distinctes placées à des angles différents forment un tranchant portant doublement biseauté en forme d'arc.

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

Ultimate Handle
Padded ergonomic handle that provides ideal comfort and hand stability.

Poignée Ultime
Poignée ergonomique rembourrée qui fournit un confort idéal et une prise stable.

Mango Final
Mango ergonómico acolchado para proveer confort ideal y estabilidad de la mano.

CrissCross®
Specialized diamond abrasive disks that create a burr-free edge with micro-serrated finish.

CrissCross®
Disques abrasifs diamantés spécialisés qui créent un tranchant sans bavure avec un fini micro-dentelé.

CrissCross®
Discos abrasivos con diamante especializados en crear un filo sin rebaba con acabado micro-dentado.

⚠ **CALIFORNIA WARNING:** Can expose you to Di(2-ethylhexyl) phthalate (DEHP), a carcinogen and reproductive toxicant. See www.P65Warnings.ca.gov

⚠ **ADVERTENCIA DE CALIFORNIA:** Esto puede exponerlo al ftalato de di(2-etilhexilo) (DEHP), una sustancia carcinógena y tóxica para la reproducción. Consulte www.P65Warnings.ca.gov

⚠ **AVERTISSEMENT DE LA CALIFORNIE :** Peut vous exposer au phtalate de bis(2-éthylhexyle) (DEHP), un agent cancérigène et toxique pour la reproduction. Voir www.P65Warnings.ca.gov

Back

0 87877 46301 5

chefschoice.com

ChefsChoice®
Model 463

Insert

M635501 I26
©2026 The Legacy Companies, LLC

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product. Chef'sChoice®, EdgeCraft® and the overall design of the product are registered trademarks of EdgeCraft Corp., Avondale, PA 19311 U.S.A.

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets EdgeCraft et/ou des brevets en instance comme indiqué(s) sur le produit. Chef'sChoice®, EdgeCraft® et la conception générale du produit sont des marques déposées de EdgeCraft Corp., Avondale, PA 19311 U.S.A.

Este producto puede estar cubierto por una o más patentes EdgeCraft y/o patentes pendientes de aprobación, como se indica en el producto. Chef'sChoice®, EdgeCraft® y el diseño general del producto s on marcas registradas de EdgeCraft Corp., Avondale, PA 19311 U.S.A.

463 | MANUAL • MANUEL • MANUAL

SHARPENS ALL TYPES OF KNIVES
AIGUISE TOUS LES TYPES DE COUTEAUX
AFILA TODO TIPO DE CUCHILLOS

Front

ASSEMBLED IN THE USA
of US and foreign parts
ASSEMBLÉ AUX ÉTATS-UNIS
à partir de pièces américaines et étrangères
ENSAMBLADO
EN EE. UU.
con piezas de origen estadounidense y extranjero.



MANUAL KNIFE SHARPENER
AIGUISEUR DE COUTEAUX MANUEL
AFILADOR MANUAL DE CUCHILLO

ChefsChoice®

DIZOR®

Dizor® Engineered DOUBLE-BEVEL
Ingénierie Dizor® DOUBLE BISEAU
Dizor® Diseñado DOBLE BISEL

15°

15° Sharpening applies a 15° edge to your knives
Aiguisage à 15° applique un tranchant à 15° à vos couteaux
Afilar a 15° da un filo de 15° a tus cuchillos

CrissCross® creates a burr-free edge with micro-serrated finish
CrissCross® crée un bord sans bavure avec une finition micro-dentelée
CrissCross® crea un borde libre de rebabas con acabado micro serrado