

Chef'sChoice® Pronto® Diamond Hone® Knife Sharpener Model 464



Congratulations!!

The Pronto® Diamond Hone® manufactured by Chef'sChoice®, the worlds leader in cutting edge technology, is an exceedingly fast manual sharpener that will create an exceptionally effective cutting edge on all of your conventional household 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 knives 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 20 degrees which results in a total primary edge of 40 degrees. 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.

STAGE 1

To sharpen, hold the sharpener on the table with your left hand. Insert the knife blade into



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

the slot of Stage 1. 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 they 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 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 2-3 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



Figure 2. Knife in Stage 2.

length of the blade aligned with the center line of the slot as you sharpen. Apply about 4-5 pounds downward force in Stage 1 and a little less – about 3-4 pounds pressure on the blade in Stage 2. 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. Listen to confirm the sharpening disks are turning. Test edge for sharpness and if necessary make four (4) back and forth pairs of strokes in Stage 1 followed by two to three (2-3) pairs in Stage 2.

Generally you should be able to resharpen several times using only 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 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.



Figure 3. Serrated knife in Stage 2.

ASIAN BLADES

The Pronto® which sharpens at a primary angle of 20 degrees, can sharpen double faceted Asian blades such as the Santoku which is traditionally sharpened at 15°. However, for optimum results we recommend a 15° sharpener such as the Chef'sChoice® Electric Models 15XV or 1520 as the preferred choice for all Asian style blades.

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 previously mentioned Chef'sChoice electric sharpeners will also correctly sharpen these single sided 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 of conventional metal Euro/American and Santoku style knives regardless of brands, including Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Chef'sChoice, Messermeisser, Forshner, Mundial, 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 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.

Engineered and 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.

© 2016 EdgeCraft Corporation D16 M6419Z8
www.chefschoice.com

Chef'sChoice®

Ruční brusič nožů Chef's pro Choice® Pronto®

Diamond Hone, Model 464

CZ



NÁVOD K OBSLUZE

Brusič nožů Pronto® Diamond Hone® je vyroben firmou Chef's Choice, což je světový lídr v oblasti špičkových technologií týkající se broušení nožů. Jedná se o mimořádně rychlý ruční brusič, díky kterému budou všechny Vaše nože ideálně ostré. Ostří broušené v tomto přístroji bude mít řadu velice drobných „zoubků“, které zjednoduší krájení, např. vláknité struktury potravin jako je maso. Ostří je po použití Pronto® odolné, proto je lze rychle nabrousit pokaždé, kdy nastane potřeba. Budete mile překvapeni, když uvidíte, jak jednoduše se bruska Pronto® používá a jaký je výsledný efekt broušení.

Přečtěte si prosím pozorně následující návod k obsluze.

POPIS BRUSKY PRONTO®

Bruska je vybavena ekonomickou, protiskluzovou, příjemnou na dotek rukojetí, která je tvarovaná tak, aby umožnila pohodlné a bezpečné uchopení.

- Bruska má dva otvory (stupně):
- první stupeň - diamantové kotouče vytvářejí a zdokonalují základní hrany ostří,
 - druhý stupeň - ultra jemné diamantové kotouče dotváří hranu ostří řadou velice drobných „zoubků“, leští ostří.

V obou těchto krocích - ve stupni 1. i 2. - se obě hrany nože ostří současně a rovnoměrně. Orientace disků umožňuje ostření po celé délce hrany.

Malé protiskluzové nožky ve spodní části brusky přispívají k její stabilitě na suchém a čistém povrchu.

POUŽÍVÁNÍ BRUSKY PRONTO®

POZNÁMKA: Před broušením musí být nůž vždy zcela čistý!!!

Základ hrany je formován v 1. otvoru (1. stupeň) současně z obou stran, kdy se vybrousí úhel 20° z každé strany nože, což v součtu dá 40°. Ve 2. otvoru (2. stupeň) se vytvoří druhá hrana ostří nože, čímž se prodlouží provozní životnost. Vždy používejte brusku v uvedeném pořadí - stupeň 1. a následně stupeň 2.

Bezpečnostní pokyny: Držte rukojeť levou rukou a ujistěte se, že Vaše prsty i palec jsou v bezpečné vzdálenosti od broušících otvorů.

1. STUPEŇ

Položte brusku na pracovní plochu a uchopte ji levou rukou za rukojeť. Vložte čepel nože do otvoru č. 1. Zatlačte na čepel nože směrem dolů tak, aby hrana byla v kontaktu s oběma diamantovými kotouči a zatáhněte čepel k sobě a zpět, jako byste řezali. Pro optimální výsledek udržujte čepel nože uprostřed drážky, vyhněte se tření o stěny drážky a dostatečně tlačte na nůž. Pozorně poslouchejte a ujistěte se, že se disky při pohybu čepel otáčejí.

Není-li Váš nůž před broušením velmi tupý, postačí pouhých 10 či méně tahů při broušení v 1.



Obrázek 1.

stupni (střídavě vzad a vpřed a při doporučeném tlaku seshora na nůž) a nůž bude velmi ostrý. Pokud je nůž před broušením velmi tupý, bude nutné provést 20 i více tahů (dozadu a dopředu) tak, abyste dosáhli opět prvotního nabroušení. Před ukončením 1. stupně zkontrolujte ostrost nože pomocí kousku papíru. Papír by měl jít přeříznout lehce, ovšem s mírným třením.

2. STUPEŇ

Pokud je nůž správně nabroušen v 1. stupni, postačí pouze 2-3 tahy (vzad a vpřed) pro dobroušeni ve 2. stupni a vytvoření druhé hrany ostří pro maximální ostrost. Můžete ostrost opět vyzkoušet na kousku papíru, který by v této chvíli měl jít přeříznout snadno a lehce. Pro optimální výsledek udržujte čepel nože uprostřed drážky. Ujistěte se, že se disky při pohybu čepel otáčejí.

PŘEBROUŠENÍ HRANY OSTŘÍ NOŽE

Postupujte stejně jako u 2. stupně. Postačí 2-3 tahy při doporučeném tlaku seshora na nůž. Poslouchejte, zda se disky při pohybu čepel otáčejí. Otestujte ostrost nože, jak je popsáno výše a pokud je to nutné, můžete ještě jednou provést 4 tahy (vzad a vpřed) v otvoru č. 1 a následně 2-3 krát v otvoru č. 2. Všeobecně postačí pouze přebroušení v 2. stupni.

VLNITÉ OSTŘÍ

Vlnité ostří je doporučeno brousit v otvoru č. 2. Udržujte čepel nože uprostřed drážky a proveďte 5 tahů (vzad a vpřed) s odpovídajícím tlakem seshora na nůž. Poté vyzkoušejte ostrost čepel.



Obrázek 2.

a pokud je to nutné, proveďte dalších 5 tahů a znovu zkontrolujte ostrost nože.

Pokud byla čepel nože velmi tupá, proveďte nejprve 2 tahy v otvoru č. 1 a poté přibližně 5 tahů v otvoru č. 2. Nože s vlnitým ostřím nikdy nebudou tak ostré a nebudou tak hladce tnout, jako nože s rovnou čepelí.

Pozor: Nikdy nedělejte příliš mnoho tahů v otvoru č. 1, došlo by k přílišnému zbroušení vlnitého ostří nože.

ASIJSKÉ NOŽE

Bruska Pronto® je určena pro nože s úhlem 20°, ovšem je možné nabrousit i čepel asijských nožů, např. nůž Santoku, který je běžně broušen na 15°. Nicméně, pro optimální výsledek doporučujeme použít brusku Chef's Choice®1520, která je speciálně vyrobena pro broušení asijských nožů.

Nikdy v brusce Pronto® neostříte asijské nože Kataba! Bruska Pronto® brousí zároveň obě strany čepel nože, kdežto nože pro přípravu Sashimi mají výbrus pouze z jedné strany čepel. Na tyto nože doporučujeme použít již dříve zmiňovanou elektrickou brusku Chef's Choice®1520.

KERAMICKÉ NOŽE

Bruska Pronto® není vhodná pro broušení keramických nožů.

KAPESNÍ NOŽE

Brusku Pronto® nepoužívejte pro broušení kapesních nožů. Firma EdgeCraft® vyrábí speciální elektrické a mechanické brusky na tyto nože.



Obrázek 3.

TEST OSTROTI A ŘEZNÝCH SCHOPNOSTI

Pro kontrolu kvality ostří nože uchopte svisle papír za roh a opatrně přeřízněte papír směrem dolů v bezpečné vzdálenosti od prstů. Ostrá hrana nože lehce přeřízne papír, aniž by se roztrhl.

Následně zkuste rozkrojit rajče. Nůž by měl lehce projít slupkou a celé rajče rozkrojit bez potřeby užití hrubé síly hned na první tah.

ÚDRŽBA

Plášť brusky je doporučeno čistit vlhkým, měkkým hadříkem.

Pravidelně vyklepávat (na noviny, papírovou utěrku nebo kousek papíru) a tím i likvidovat kovový prach.

Nepoužívat olej ani jiné kapaliny k promazání brusky.

ZÁRUKA Při běžném používání firma garantuje záruku na vady materiálu a výrobní vady 1 rok od data zakoupení (záruční doba). Výrobek nahradíme nebo opravíme, dle našeho posouzení a zašleme bez poplatku, pokud je doručen v záruční době i s dokladem o zaplacení.

Seřaveno v USA uznávaným výrobcem brusičů nožů Chef'sChoice® prodávaným po celém světě. Chráněno patenty.

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® a EdgeCraft® jsou registrovanými obchodními známkami EdgeCraft Corporation. Tento produkt může být pokryt jedním nebo více EdgeCraft patenty, jak je vyznačeno na produktu.

© 2016 EdgeCraft Corporation D16
www.chefschoice.com

M6419Z8