

# Chef'sChoice® ProntoPro® Model 4643

For 15° Asian Style and  
20° European/American Knives



The Chef'sChoice® ProntoPro® Diamond Hone® sharpener (Model 4643) manufactured by EdgeCraft is an exceedingly fast manual sharpener that will create a highly effective and durable edge on all of your conventional kitchen cutlery. It is designed to sharpen both your 15° Asian double-faceted blades and all popular European or American 20° knives. It can also be used to sharpen pocket, serrated, and most sporting knives.

You are likely aware of which of your knives have 15 degree edges and which have the older 20 degree edges. Until recently virtually all knives sold in America were either made in Germany or the U.S. and these were universally sharpened at 20 degrees. Around year 2000 Asian style knives sharpened at 15 degrees became popular. Within the last few years selected European and America brand knives were introduced with 15 degree edges. You will probably want to sharpen each of these at their original factory angles. However you can, if you wish sharpen your older 20° knives using the sharpening procedure described here for 15° knives. The first time you sharpen a 20° knife at 15°, it will take longer to sharpen but after that the resharpening time will be typical of 15 degree knives.

Do not attempt to sharpen single faceted Asian (15°) knives such as the sashimi knives. See section titled "Specialized Asian Blades."

## GENERAL DESCRIPTION

The novel ProntoPro® three stage design, using 100% diamond abrasives, features a two step sharpening process for placing a razor-sharp longer lasting edge on your knife. If your knife is a 15° Asian blade it must be sharpened first in the Asian Stage, (Stage 1) and then the edge is micro-honed and polished to razor quality in Stage 3 "Polishing & Serrated". To sharpen a 20° Euro/American style blade, it is sharpened first in the "Euro/Amer", Stage 2 and then honed and micro polished in Stage 3 "Polishing & Serrated". Always sharpen with the Chef'sChoice® logo facing you.



Figure 1. Asian knives (15° edge) are sharpened first in Stage 1. Then honed in Stage 3 (see Figure 2.)

Both sides of the knife edge are simultaneously shaped and sharpened. The abrasives embedded on unique precision sharpening disks. The Model 4643 consistently out-performs conventional manual sharpeners that use less efficient abrasives and lack any control of the sharpening angle. Diamonds, the hardest known material, are extremely durable.

Knives sharpened in the ProntoPro® will have a mild "bite" that helps them cut effortlessly through vegetables, fruits and meats. It makes cutting and slicing a pleasure and removes the drudgery of working with dull knives. 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 also can be sharpened in the ProntoPro® using only Stage 3 marked "Polishing & Serrated." (See later section – Sharpening Serrated Knives). The special diamonds in that stage create razor-sharp "micro-blades" along the dominant serrated teeth enhancing the cutting action and reducing the sawing and tearing action otherwise typical of serrated blades. Even new "factory-fresh" serrated knives frequently have poorly formed, dull saw-teeth that can benefit from sharpening in the ProntoPro®. It can restore dull serrated 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.

## TO SHARPEN ASIAN, SANTOKU AND OTHER 15° DOUBLE FACETED EDGE BLADES

### Stage 1

To sharpen, hold the sharpener on the table with your left hand. Insert the knife blade into the slot of Stage 1, marked Asian (see Figure 1). Hold the blade edge level with the table, press down to bring the knife edge into firm sustained contact with the "V" between 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 sharpening slot of Stage 1 and avoid rubbing the face of the blade 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 both disks 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



Figure 2. Asian (15°) knives are honed and polished in Stage 3.

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. After sharpening in Stage 1, check the edge for sharpness by slicing a piece of paper. The knife should cut copier quality paper readily with only a slight roughness to the cutting action. When sharp enough, move the knife to Stage 3 and sharpen as described below.

*\*4 to 5 pounds is about the weight of a 2 inch thick telephone book.*

*Do not sharpen 15° knives in Stage 2.*

## STAGE 3 (HONING AND POLISHING) 15° KNIVES

If the 15° knife has been adequately sharpened in Stage 1 only 2-5 back and forth stroke pairs in Stage 3 (see Figure 2) will create a 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. If not make a few additional stroke pairs.

For optimum results center the blade (left and right) within the slot and keep the entire length of the blade edge in contact with the two internal sharpening disks as you hone and polish. Apply about 3-4 pounds of downward pressure on the blade in Stage 3. Hold the blade level, make smooth consistent strokes while maintaining recommended downward pressure and make certain the disks are turning. Do not hone excessively in Stage 3.

## RESHARPENING THE 15 DEGREE KNIFE EDGE

Follow the initial sharpening procedure for Stage 1 as described above for 15 degree knives, making five (5) pairs of back and forth strokes in Stage 1 while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm the two sharpening disks are turning. Test edge for sharpness and then follow with two to three (2-3) pairs of strokes in Stage 3.

## TO SHARPEN EURO/AMERICAN AND OTHER 20° KNIVES

### Stage 2

For the Euro/American 20° blades start in Stage 2 (see Figure 3).

*Do not use Stage 1.*

Hold the sharpener on the table with your left hand. Insert the knife blade into the slot of Stage 2. Press down to bring the knife edge into firm sustained contact with the "V" between the two internal diamond coated disks and slide the



Figure 3. Euro/American knives (20° edge) are sharpened first in Stage 2. Then honed in Stage 3 (see Figure 4.)

blade back and forth in a sawing-like motion. For optimum results center (left to right) the blade in the slot and avoid rubbing the face of the blade 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 2 (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 2 check the edge for sharpness by slicing a piece of copier quality paper. It should cut paper readily with only a slight roughness to the cutting action. When sharp enough proceed to Stage 3.

*\*4 to 5 pounds is about the weight of a 2 inch thick telephone book.*

## STAGE 3 (HONING AND POLISHING) 20° KNIVES

If the 20 degree knife is correctly sharpened in Stage 2, only 2-3 back and forth stroke pairs in Stage 3 (see Figure 4) will complete the small second bevel and the edge will be very sharp and effective. For optimum results center the blade (left and right) within the slot and keep the length of the blade aligned with the center line of the slot as you hone and polish. Apply about 3-4 pounds downward force in Stage 3. Make smooth consistent strokes while maintaining recommended downward pressure and make certain the disks are turning. The finished blade should cut paper smoothly allowing you to easily make straight or curved cuts.

## RESHARPENING THE 20° KNIFE EDGE

Follow the procedure for Stage 3 described above for 20° knives and make two to three (2-3) pairs of strokes while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm the two sharpening disks are turning. Test edge for sharpness. If this process does not provide the desired sharpness make four (4) additional back and forth pairs of strokes in Stage 2 followed by two to three (2-3) pairs in Stage 3.

Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 3. **Note:** *This procedure for resharpening 20° knives is slightly different from the recommended resharpening procedure, described above, for Asian type 15° knives.*



Figure 4. Euro/American (20°) knives are honed and polished in Stage 3.

## SHARPENING SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 3 marked "Polishing and Serrated" (see Figure 5). Center the blade in the slot of Stage 3 and make five (5) back and forth stroke pairs. Test the edge and if necessary make another 5 full strokes. Examine the blade.

If the blade to be sharpener is very dull, first make two full strokes (back and forth pairs) in Stage 2 and then make five (5) paired strokes in Stage 3. 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 2 which can quickly remove metal from a serrated edge.

## SPECIALIZED ASIAN BLADES

The ProntoPro® is designed to sharpen double faceted Asian blades such as the Santoku which is traditionally sharpened at 15°. However it should not be used to sharpen any single sided, single faceted 15° Asian knives, such as the traditional sashimi styled blade that is commonly used to prepare ultra thin sashimi. The ProntoPro® sharpens simultaneously both sides of the cutting edge while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. Chef'sChoice offers electric sharpeners Models 15XV and 1520 that are designed to sharpen all types of Asian style knives, including single sided ones.

## CERAMIC KNIVES

The ProntoPro® is not recommended for ceramic knives.

## SCISSORS

Do not attempt to use the ProntoPro® to sharpen scissors. EdgeCraft does manufacture both electric and manual scissor sharpeners.

## BRAND OF KNIVES

The ProntoPro® will put an excellent edge on all conventional metal Euro/American and Asian style knives regardless of brands, including Global, Henckels, Wusthof, Sabatier, Lamson, Chicago, Messermeister, Russell Harrington, Forschner, Mundial, Chef'sChoice, 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.



Figure 5. Sharpen serrated knives in Stage 3.

Alternatively try cutting a tomato. A sharp 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 of the ProntoPro® 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 USA  
(800)342-3255 (610)268-0500

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef'sChoice® EdgeCraft® and Diamond Hone® are 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.  
© 2012 EdgeCraft Corporation H12 M6419Q3  
www.chefschoice.com

# Chef'sChoice® ProntoPro® Malli 4643

Aasialaistyylisille 15° ja eurooppalais-/amerikkalaistyylisille 20° veitsille.



FI

Chef's Choicen ProntoPro malli 4634 on todella nopea käsiteroitin, joka luo tehokkaan ja kestäväen terän kaikkiin keittiöveitsiisi. Se on suunniteltu teroittamaan sekä 15° että 20° (teroituskulma) keittiöveitset. Se soveltuu myös taskuveitsille, sahalaitaisille veitsille, sekä suurimmalle osalle puukoista.

Olet todennäköisesti tietoinen siitä, millä veitsistäsi on 15° asteen ja millä 20° kulma. Ennen melkein kaikki Amerikassa myydyt veitset olivat valmistettu joko Saksassa tai U.S.A:ssa 20°:een. 2000-luvulla aasialaistyyliset veitset 15° kulmalla tulivat todella suosituiksi. Muutaman vuoden päästä tietyt amerikkalaiset ja eurooppalaiset veitsivalmistajat alkoivat myös valmistamaan 15° veitsiä. Haluat todennäköisesti teroittaa jokaisen veitsesi sen alkuperäiseen kulmaan. Teroittimella on kuitenkin mahdollista teroittaa 20° veitset myös 15° kulmaan. Ensimmäisellä kerralla teroittaminen vaatii hieman enemmän työtä, mutta sen jälkeen veitsi teroituu uuteen kulmaansa helposti.

Älä yritä teroittaa yksipuolisia aasialaisveitsiä, kuten esimerkiksi sashimi-veistä. Katso lopusta erikseen kohta "erikoisveitset".

## YLEISKUVAUS

Uusi ProntoPro:n kolmivaiheinen muotoilu käyttää 100% timanttilaikkoja ja siinä on kaksivaiheinen teroitus, jolla saat veitsiisi pitkäkestoisen ja laadukkaan terän. Mikäli veitessäsäsi on 15 asteen kulma täytyy se teroittaa ensin vaiheessa 1 (aasialaistyyliset veitset) ja sen jälkeen terän viimeistelyvaiheessa (vaihe 3). Teroita aina niin, että Chef's Choice -logo on sinuun itseesi päin.



Kuva 1. aasialaistyyliset veitset (15°) teroitetaan ensin vaiheessa 1 ja viimeistellään vaiheessa 3 (kuva 2)

Veitsen molemmat puolet muotoutuvat ja teroituvat samanaikaisesti. Laikat on valmistettu valikoiduista 100% timanttikristalleista. Malli 4643 suoriutuu toistuvasti paremmin kuin tavanomaiset manuaaliset veitsenteroitimet, joissa on tehottomat laikat ja puutteellinen teroituskulman ohjaus. Timantti on kovin tunnettu materiaali ja se on äärimmäisen pitkäkestoista.

Veitset, jotka on teroitettu ProntoPro:lla leikkaavat vaivattomasti hedelmien, vihannesten ja lihan läpi. Terävät veitset tekevät siivuttamisesta nautinnon ja poistavat turhautumisen tylsien keittiöveitsien kanssa työskentelyyn. Teroitin tekee veitseen tuplakulman, joka on kaareutuvat mallinen ja kestävämpi kuin tavalliset V-malliset veitsenterät. Tämä uniikki kaareutuva kulma takaa pitkäkestoisen terävyyden veitsiisi.

Sahalaitaisten veitsien teroittaminen on myös mahdollista käyttämällä vain vaihetta 3 (viimeistely ja sahalaitaiset "polishing and serrated") Tämän hahlon erikoistimantit luovat pieniä mikroteriä sahalaitaisen veitsen hampaisiin parantaen leikkuujälkeä ja vähentäen sahausliikkeen tarvetta, joka on tyyppillistä sahalaitaisille veitsille. Sahalaitaisen veitsen leikkuutehokkuus perustuu miltei kokonaan hampaiden terävyyteen, joten niiden välien teroittaminen on turhaa.

## TEROITTAAKSESI AASIALAISTYYLISIÄ, SANTOKU TAI MUITA KAKSIPUOLISESTI TEROITETTUJA 15° VEITSIÄ

### Vaihe 1

Pida teroitin paikallaan pöydällä vasemmalla kädelläsi. Aseta veitsen terä ykköshahloon ("Asian") kts. kuva 1. Pida terä suorassa pöydän kanssa ja aseta se hahloon kahden timanttipäällysteisen laikan väliin. Tee edestakaista vetoliikettä. Parhaan tuloksen saavutat pitämällä veitsen terän keskellä hahloa koskematta veitsen laidoilla laikoihin. Paina veistä alaspäin hahlossa pienellä voimalla liikuttaessasi sitä edestakaisin. Liian pienellä voimalla painettaessa teroittaminen ei ole yhtä tehokasta ja kestävä kauemmin.

Mikäli veitsesi ei ole todella tylsä ennen teroittamista saattaa alle 10 edestakaista vetoa painettaessa kunnolla vaiheessa 1 riittää. Jos taas veitsi on todella tylsä ennen teroittamista, saatat tarvita jopa



Kuva 2. aasialaistyyliset veitset (15°) viimeistellään vaiheessa 3

yli 20 edestakaista vetoa. Teroituksen vaiheessa 1 jälkeen tarkista veitsen terävyys viiltämällä paperinpalaan. Veitsen tulisi leikata paperia vaivatta vain todella pienellä voimalla. Kun veitsi on tarpeeksi terävä, siirry vaiheeseen 3.

ÄLÄ TEROITA 15° VEITSIÄ VAIHEESSA 2!

## VAIHE 3 (VIIMEISTELY) 15° VEITSILLE

Jos veistä on teroitettu tarpeeksi vaiheessa 1, vain 2-5 edes takaista vetoa tässä vaiheessa riittää (kuva 2). Tämän jälkeen veitsen tulisi leikata paperia ilman voimaa ja jättää suora leikkausjälki. Mikäli leikkauskohta on säröinen, tee muutama lisävelto. Parhaan tuloksen saavutat pitämällä terää koko sen mitalta hahlon keskellä samalla painaessasi pienellä voimalla edestakaisia vetoja tehdessäsi. Liian pieni voima vaatii kuitenkin useamman vedon. Varmista että laikat pyörivät liikkeiden aikana. Älä teroita veistä liikaa tässä vaiheessa. Testaa veitsen viimeistelyn terävyys välillä paperiin.

## 15 ASTEEN VEITSEN UUELLEEN TEROITUS

Seuraa teroitusohjetta vaiheelle 1, kuten ylhäällä tehden 5 edestakaista vetoliikettä painaen veistä alas. Varmista, että laikat pyörivät teroitettaessa. Testaa terävyys paperiin ja viimeistele muutamalla vedolla vaiheessa 3. (2-3 kpl).

## TEROITTAAKSESI EUROOPPALAISIA TAI AMERIKKALAISMALLISIA VEITSIÄ 20° KULMAAN

### Vaihe 2

Aloita näiden veitsien teroittaminen vaiheesta 2 (kts. kuva 3)

### Älä käytä vaihetta 1!

Pida teroitinta pöydällä vasemmalla kädelläsi. Aseta veitsi hahloon/vaiheeseen 2. Paina veistä alaspäin, niin että laikat pyörivät ja tee edestakaista vetoliikettä. Parhaan tuloksen saavutat pitämällä veitsen terän keskellä hahloa koskematta veitsen laidoilla laikoihin. Paina veistä alaspäin hahlossa pienellä voimalla liikuttaessasi sitä edestakaisin. Liian pienellä voimalla painettaessa teroittaminen ei ole yhtä tehokasta ja kestävä kauemmin.



Kuva 3. eurooppalaiset tai amerikkalaiset veitset 20° teroitetaan ensin vaiheessa 2 ja viimeistellään vaiheessa 3 (kuva 4)

Mikäli veitsesi ei ole todella tylsä ennen teroittamista, saattaa alle 10 edestakaista vetoa painettaessa kunnolla vaiheessa 1 riittää. Jos taas veitsi on todella tylsä ennen teroittamista, saatat tarvita jopa yli 20 edestakaista vetoa. Teroituksen vaiheessa 2 jälkeen tarkista veitsen terävyys viiltämällä paperinpalaan. Veitsen tulisi leikata paperia vaivatta vain todella pienellä voimalla. Kun veitsi on tarpeeksi terävä, siirry vaiheeseen 3.

ÄLÄ TEROITA 20° VEITSIÄ VAIHEESSA/HAHLOSSA 1!

## VAIHE 3 (VIIMEISTELY) 20° VEITSILLE

Jos veistä on teroitettu tarpeeksi vaiheessa 2, vain 2-5 edes takaista vetoa tässä vaiheessa riittää (kuva 4). Tämän jälkeen veitsen tulisi leikata paperia ilman voimaa ja jättää suora leikkausjälki. Mikäli leikkauskohta on säröinen, tee muutama lisävelto. Parhaan tuloksen saavutat pitämällä terää koko sen mitalta hahlon keskellä samalla painaessasi pienellä voimalla edestakaisia vetoja tehdessäsi. Liian pieni voima vaatii kuitenkin useamman vedon. Varmista että laikat pyörivät liikkeiden aikana. Älä teroita veistä liikaa tässä vaiheessa. Testaa veitsen viimeistelyn terävyys välillä paperiin.

## 20 ASTEEN VEITSEN UUELLEEN TEROITUS

Seuraa yllä olevaa ohjetta vaiheelle 3 20° veitsille ja 2-3 edestakaista vetoliikettä painamalla alaspäin. Varmista, että laikat pyörivät teroitettaessa. Testaa terävyys paperiin. Mikäli et saa haluamaasi terävyyttä, tee ensin neljä edestakaista vetoa vaiheessa 2 ja palaa sitten vaiheeseen 3 tekemään 2-3 edestakaista vetoa. Yleisesti ottaen sinun tulisi pystyä teroittamaan veitset uudelleen käyttäen vain vaihetta 3. Huomioithan, että tämä ohje on hieman erilainen kuin viimeistelyohje 15° veitsille.

## SAHALAITAISTEN VEITSEN TEROITTAMINEN

Sahalaitaiset veitset voidaan teroittaa vaiheessa 3 "Polishing and serrated" (kts. kuva 5). Aseta terä hahlon 3 keskelle ja tee 5 edestakaista vetoliikettä. Testaa terä. Mikäli tarpeellista, tee uudestaan 5 edestakaista vetoliikettä koko terän matkalta.

Jos veitsi on todella tylsä, tee kaksi edestakaista vetoa vaiheessa 2 ja sen



Kuva 4. eurooppalaiset tai amerikkalaiset veitset (20°) viimeistellään vaiheessa 3

jälkeen 5 liikettä vaiheessa 3. Sahalaitaisen veitsen ei kuulu vaikuttaa yhtä terävältä kuin suorateräisten veitsien testattaessa. VAROITUS! Älä tee liian montaa vetoliikettä vaiheessa 2, sillä se kuluttaa nopeasti pois koko sahalaidan.

## ERIKOISET AASIALAISET VEITSET

ProntoPro on suunniteltu teroittamaan kaksipuoliset aasialaiset veitset, kuten Santokut perinteiseen 15° kulmaan. Sillä ei kuitenkaan tule teroittaa vain yhdeltä puolelta teräviä aasialaisia veitsiä, kuten esimerkiksi Sashimi-veitsiä. Chef's Choicella on sähköisiä teroittimia, kuten 1520 ja 15XV, jotka on tarkoitettu kaikenlaisten aasialaisten veitsien teroitukseen.

## KERAAMISET VEITSET

Teroitin ei sovellu keraamisille veitsille

## SAKSET

Älä käytä saksien teroitukseen. Valikoimassamme on manuaalisia ja sähköisiä teroittimia saksille erikseen.

## TUOTEMERKIT

Chef's Choice antaa veitselle erinomaisen terän merkistä riippumatta, kuten esimerkiksi Global, Henckels, Wusthof, Sabatier, Lamson, Chicago, Russell Harrington, Mundial, Chef'sChoice, Messermeister, Forschner, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun ja paljon muita.

## TERÄVYYDEN TESTAUS

Testataksesi veitsen terävyyden pidä paperiarkkia edessäsi sivuttaissuunnassa paperin yläkulmasta. Leikkaa varovasti mahdollisimman läheltä (mutta silti turvallisen etäisyyden päästä) sormiasi ja yritä viiltää paperista pala irti. Vaihtoehtoisesti voit testata terävyyttä tomaattiin. Terävän veitsen tulisi leikata tomaatti siististi ilman suurempaa voimaa.

## HUOLTO:

- Ulkopinnot voi putsata kostealla/märällä pyyhkeellä tai rievulla
- Poista silloin tällöin metallipöly teroittimesta kääntämällä se ylösalaisin ja koputtamalla sitä kevyesti esimerkiksi sanomalehteen
- Et tarvitse öljyä tai muita nesteitä tämän teroittimen huollossa



Kuva 5. Sharpen serrated knives in Stage 3.

Rajoitettu takuu: Tavanomaisella huolenpidolla kotiloissa käytetyllä teroittimella on vuoden takuu materiaali- ja valmistusvirheitä vastaan. Korjaamme tai korvaamme tuotteen uudella harkintamme mukaisesti takuuajkana. Takuu ei kata kuluvia osia eikä väärinkäytöstä tai ohjeiden noudattamatta jättämisestä johtuvia vikoja tai vaurioita. Takuu koskee vain kotikäyttöä ei ammatti- tai esittelykäyttöä.

Suunniteltu ja koottu U.S.A:ssa

EdgeCraft Corporation  
825 Southwood Road  
Avondale, PA 19311 USA  
(800)342-3255 (610)268-0500

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef'sChoice ja Edgecraft ovat rekisteröityjä tavaramerkkejä.  
Tuotteella on yksi tai useampi patentti.  
© 2012 EdgeCraft Corporation H12  
www.chefschoice.com  
www.mastermarkbrands.fi

M641903