

Chef'sChoice®



2-Stage Compact Knife Sharpener 476

Superior Sharpness and a Durable Edge!

- Quickly and easily sharpens straight edge knives
- High quality tungsten carbide and ceramic sharpening elements
- Lightweight and compact: stores easily in drawer, tackle box or back pack
- Sleek contemporary styling
- Two stages: sharpening and honing for superior sharpness and a durable edge
- Sharpens kitchen, light sports and pocket knives
- Can be used right or left handed
- "Soft Touch" handle for a comfortable and secure grip



Stage 1: Sharpening

High quality tungsten carbide sharpening elements create the initial beveled edge.



Stage 2: Honing

Fine ceramic rods polish the bevel for a superior sharp, durable edge.

Instructions for use:

1. Place the sharpener on a firm, flat surface (the edge of a countertop is preferred).
2. Slide the knife through the Stage 1, holding the blade as if cutting. Provide moderate downward force. Four or Five pulls should be adequate.

NOTE: The knife can be tilted as it is pulled through the slot to provide extra "bite" into the carbide. The handle can be lifted or lowered to accomplish this.

3. Slide the knife through the Stage 2 for honing. Provide light downward force. Two pulls is recommended.

Cleaning: Clean the sharpener with a soft, damp cloth. Do not rinse with water.

Perfect for: Kitchen • Hunting • Fishing • Camping • Hiking • Home

Assembled in



USA

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology[®]

Designed and Engineered in the U.S.A. This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending. Due to continuous improvements by EdgeCraft, the actual product within may differ slightly from the photograph shown on the package.

©2017 EdgeCraft Corporation, Avondale, PA 19311

Customer Service: 800-342-3255

chefschoice.com

M476981

Chef'sChoice® PL

2 Etapowa kompaktowa ostrzałka do noży 476

Nieźródnana ostrość i wytrzymałość ostrza!

- Szybko i z łatwością ostrzy noże proste
- Wysokiej jakości elementy ostrzące wykonane z węgla wolframu i ceramiki
- Lekka i kompaktowa: łatwa do przechowywania w szufladzie, skrzynce na przynęty lub plecaku
- Elegancki i nowoczesny wygląd
- Dwa etapy: ostrzenie i polerowanie, aby zapewnić nieźródnaną ostrość i wytrzymałość ostrza
- Ostrzy noże kuchenne, sportowe i kieszonkowe
- Może być używana przez osoby lewo i praworęczne
- Rękojeść 'Soft touch' zapewnia komfortowy i pewny uchwyt



Etap 1: Ostrzenie

Wysokiej jakości elementy ostrzące wykonane z węgla wolframu tworzą płaszczyznę krawędzi tnącej



Etap 2 Polerowanie

Pręty ceramiczne polerują płaszczyznę tnącą w celu uzyskania nieźródnanej ostrej i wytrzymałej krawędzi

Instrukcje użytkowania

1. Ostrzałkę ustawić na stabilnej płaskiej powierzchni (np. na krawędzi blatu)
2. Przeciągnąć nóż przez otwór w Etapie 1 trzymając ostrze tak jak podczas cięcia lekko dociskając ku dołowi W Etapie 1 cztery lub pięć przeciągnięć powinno być wystarczające.

Wskazówka: Trzonek noża można lekko unieść lub obniżyć podczas przeciągania ostrza, aby zapewnić mocniejszy kontakt z powierzchnią ostrząca.

3. Przeciągnąć nóż przez otwór w Etapie 2 służącym do polerowania. Nóż lekko dociskać ku dołowi. Zalecane są dwa przeciągnięcia.

Czyszczenie: Ostrzałkę należy czyścić wilgotną, miękką szmatką. Nie płukać wodą.

Idealna do: kuchni, polowania, łowienia ryb, biwakowania, wycieczek pieszych, domu

Assembled in



USA

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Wykonano i zaprojektowano w USA. produkt ten może być objęty jednym lub większą ilością patentów. Ze względu na stałe udoskonalanie produktów przez EdgeCraft, zakupiony produkt może się różnić od tego prezentowanego na zdjęciu znajdującym się na opakowaniu

©2017 EdgeCraft Corporation, Avondale, PA 19311

chefschoice.com