

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

M476960

Chef'sChoice®

RU

Компактная точилка 476 с двумя устройствами заточки

Невероятно острое и долговечное лезвие!

- Легко и быстро заточит ножи с гладким лезвием.
- Высококачественные закаленные твердосплавные и керамические точильные элементы.
- Легкая и компактная. Храните на кухне.
- Изящный современный дизайн
- Два устройства заточки и полировки для невероятно острого и долговечного лезвия
- Подходит для заточки кухонных, спортивных и карманных ножей.
- Может использоваться как правой, так и левой.
- Мягкая и удобная рукоятка удобно и надежно лежит в руке.



Заточка в Устройстве 1

Закаленные твердосплавные точильные элементы высокого качества создают первичную грань заточки.



Полировка в Устройстве 2

Устройство тонкой заточки с керамическим стержнем доведет лезвие до совершенства.

Инструкция по использованию:

1. Установите точилку на устойчивую плоскую поверхность (например, на столешницу).
2. Проведите лезвие ножа через паз Устройства 1, держа нож как во время резки. Оказывайте умеренное давление на лезвие. Для заточки достаточно совершить 4-5 проходов лезвием в Устройстве 1.

Внимание: Для заточки лезвия целиком, приподнимайте рукоятку ножа при приближении к кончику, следуя линии лезвия.

3. Переместите нож в паз Устройства 2. Оказывайте незначительное давление на нож. Рекомендуется сделать всего 2 прохода.

Чистка: Протирайте точилку мягкой влажной тряпкой. Не мойте под струей воды.

Отлично подходит для кухни, охоты, рыбалки, туризма, бытовых целей.

Assembled in



USA

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology[®]

Сделано в США Корпорацией EdgeCraft, лидером в технологиях заточки. Данный продукт защищен одним или более патентами. Изделие может иметь некоторые отличия от фотографии на упаковке из-за постоянного совершенствования модели.

©2017 EdgeCraft Corporation, Avondale, PA 19311

Customer service: 800-342-3255

chefschoice.com