

# DIAMOND CAMS<sup>™</sup> PRO KNIFE SHARPENER

## AIGUISEUR A COUTEAU PROFESSIONNEL

Un outil simple et efficace :

Passez votre lame d'avant en arrière dans le Diamond Cams<sup>™</sup> jusqu'à ce qu'elle retrouve son tranchant !

- Pour un **aiguisage quotidien**, effectuez des passages en douceur
- Pour **réaffûter** les couteaux émoussés, effectuez des passages plus francs et plus en profondeur, grâce à la section diamantée de l'outil.

*Simple to use: swipe your blade down and back through the Diamond Cams until it is sharp!*

- *Swipe lightly for razor sharp daily honing*
- *Swipe hard and deep for resharpening worn knives through the diamond coated section of Cams.*



- **Réaffûtage simple et rapide de tous les couteaux .**
- **Un résultat professionnel, sans compétences particulières.**
- **Les cames à double fonction du DIAMOND CAMS<sup>™</sup> assurent un aiguisage et un affûtage qui touchent à la perfection.**
- **Développé par Mark Henry, maître coutelier installé en France et travaillant en collaboration avec la société de Buyer**
- *Quickly and easily resharpens all knives*
- *Professional results with no skills*
- *Patent Pending DIAMOND CAMS<sup>™</sup> dual stage cams sharpen and hone to perfection*
- *Developed by master knife engineer Mark Henry working at de Buyer company, France*

## DIAMOND CAMS<sup>™</sup> PRO KNIFE SHARPENER

### AIGUISEUR A COUTEAU PROFESSIONNEL



**Mark Henry**  
Maître coutelier  
Master Knife Engineer

« C'est un honneur pour moi de vous présenter l'aiguseur de Buyer Diamond Cams. Ayant constaté au fil de nombreuses années la difficulté que rencontrent les utilisateurs, y compris les chefs cuisiniers, pour aiguiser leurs couteaux, je voulais leur proposer un moyen plus précis et plus rapide d'obtenir un tranchant parfait. Vous ne trouverez pas plus simple pour conserver vos couteaux impeccablement aiguisés. »

"It gives me great pleasure to introduce you to the de Buyer Diamond Cams sharpener. After many years of watching everyone struggle with sharpening, including chefs, I wanted to provide a more accurate and faster method of producing perfect cutting edges. You won't find an easier method to maintain the perfect edge."

### LES ÉTAPES POUR OBTENIR UN TRANCHANT PARFAIT AVEC L'AIGUISEUR DE BUYER DIAMOND CAMS<sup>™</sup>

#### THE EASY STEPS TO PERFECT EDGES WITH DE BUYER DIAMOND CAMS<sup>™</sup>:



1. Positionnez la lame dans l'aiguseur, la main restant parfaitement à l'abri derrière le protecteur. *Position blade with hand safely behind guard.*



2. Effectuez 3 passages d'avant en arrière, sur toute la longueur de la lame. *Swipe down and back 3 times along full length of blade.*



3. Gardez la lame bien verticale à chaque passage entre les cames. *Keep the blade vertical during each swipe.*

4. Si la lame n'a toujours pas retrouvé son tranchant, répétez l'opération en faisant des passages plus profonds, afin de l'aiguseur sur la face diamantée. *If blade is still not sharp, repeat with deeper swipes for diamond sharpening.*

5. Une fois la lame aiguisée, procédez à 3 passes de finition pour l'affilage. *When blade is sharp, finish with 3 light honing swipes.*



6. Votre couteau a retrouvé son tranchant. *Voilà – sharp blade!*

Remarque : l'aiguseur de Buyer Diamond Cams<sup>™</sup> convient à toutes les lames standard, toutes marques confondues, à l'exception des lames biseautées d'un seul côté (type chisel/couteau à sashimi).

Note : the de Buyer Diamond Cams<sup>™</sup> sharpener is perfect for all regular blades of any brand, except single bevel (chisel edge/sashimi) blades.

## DIAMOND CAMS™ PRO KNIFE SHARPENER

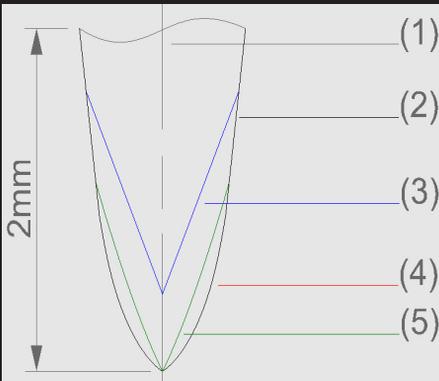
### AIGUISEUR A COUTEAU PROFESSIONNEL

**Quels sont les avantages de l'aiguiser Diamond Cams™  
par rapport aux autres méthodes ?**

*What are the advantages of Diamond Cams™ over other methods ?*

**Les méthodes traditionnelles** telles que les fusils et pierres à aiguiser peuvent produire d'excellents résultats, mais nécessitent beaucoup d'habileté et de temps. Le principal inconvénient est qu'un individu ne peut pas maîtriser avec une grande précision l'angle entre la lame et l'outil, d'où la formation d'un taillant « arrondi », prenant progressivement une ampleur telle que le couteau doit être réaffûté sur une meule ou en sollicitant les services d'un affûteur, ce qui suppose généralement d'éliminer trop de matière de la lame. **Diamond Cams™** permet de contrôler très précisément l'angle entre la pierre et la lame, pour un biseau parfaitement fidèle à celui d'origine, qui ne s'altère pas au fur et à mesure des aiguisages.

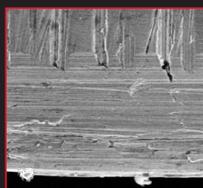
**Traditional methods** like Steel/stone can produce very good results, if the operator has a lot of skill and time. The biggest problem is that humans can't control the angles between blade and tool very accurately, and this results in 'rounding' of the cutting edge until it needs regrinding on a stone or professional regrinding service – usually removing too much metal in the process. **Diamond Cams™** very accurately control angles between cams and blade, creating very accurate edge bevels which don't lose shape with more sharpening.



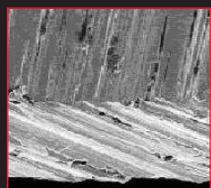
- (1) Section transversale proche de l'angle de coupe  
*Cross-section near cutting edge*
- (2) Côté plat de la lame  
*Flat wedge-grind of blade side*
- (3) Nouvel angle de coupe résultant d'un réaffûtage, qui a enlevé trop de matière (problème fréquent)  
*New edge after sharpening and removing too much material (common problem)*
- (4) Biseau « arrondi » par un aiguisage incorrect (problème de maîtrise de l'angle); ce qui nécessite un réaffûtage  
*Edge 'rounded' by incorrect sharpening technique (angle control problem) – needs sharpening*
- (5) Angle de coupe idéal : légèrement convexe ou à double biseau. Retrait minimal de matière permettant de retrouver une forme correcte de taillant si celui-ci s'est retrouvé arrondi comme dans la configuration (4).  
*Ideal edge shape – slightly convex or double-bevel. Minimum metal removal to restore correct edge shape if it is already rounded like (4).*

**Les méthodes d'aiguisage 'gadget'** n'offrent le plus souvent pas de contrôle précis de l'angle du taillant, et/ou ils se contentent de le « dépolir » par raclement sur toute la longueur de la lame (A). La lame peut retrouver temporairement son tranchant, mais va rapidement s'émousser car les « dents » ainsi formées n'offrent pas la résistance d'un taillant obtenu par frottement (B). Certains de ces gadgets retirent également une trop grande quantité de matière. **Diamond Cams™** reproduit à la perfection le mouvement de frottement exercé sur les fusils et pierres à aiguiser, générant les mêmes « micro-dentelures » que ces méthodes, tout en permettant un contrôle très précis de l'angle et un retrait minimal de matière.

**Gadget methods** often don't control edge angles accurately and/or simply 'roughen' the edge with a lengthwise scraping motion (A). Edges can feel sharp temporarily, but soon wear dull because the 'teeth' are not strong like an edge created with a swiping motion (B). Some also remove too much metal. **Diamond Cams™** replicate the swiping motion across a Steel/stone, producing the same 'microteeth' as those methods, with very accurate angle control and minimum of metal removal.



(A)



(B)