



Chef's Choice®



世界的な刃物シャープナーメーカーである米国「エッジクラフト社」がグローバルに展開する「シェフスチョイス」シャープナーシリーズ

1984年、ダニエル・ディー・フリエル氏がアメリカで設立した「エッジクラフト社」は、最先端の技術をもとに品質の高い製品を各国に送り出し、刃物シャープナー製品における世界のリーダー的地位を獲得しています。同社が世界各国で展開する「シェフスチョイス」シャープナーシリーズは、ホテル・レストラン・バーなどのプロフェッショナルから一般家庭に至るまで多数利用されており、世界の有名百貨店においても販売されています。

手動式シャープナー

・手動式ダイヤモンド研磨シャープナー Model 463

価格 ¥6,500 + 税



コンパクトサイズで家庭用としても使いやすい手動シャープナー。荒研ぎ用スロット、仕上げ研ぎ用スロットの順に包丁を差し込み、往復させるだけなのでどなたでも簡単。握りやすく、安定性に優れたグリップが特徴。研磨材には砥石よりも硬度が高いダイヤモンドを使用。

電動式シャープナー



・電動式シャープナー
Model 320

価格 ¥25,000 + 税



・電動式シャープナー
Model 120N

価格 ¥29,000 + 税

早く簡単に研げる電動シャープナー。レストラン等の評価も高い本格仕様。研ぎブレ防止機能により、刃が常に最適な角度に固定されるので、特別な技術は不要。荒研ぎ・中研ぎ用研磨材にはダイヤモンドを、仕上げ研ぎ用研磨材には刃をより滑らかに仕上げる酸化アルミニウムポリマーを使用。

※Model 320 は、「中研ぎ」「仕上げ研ぎ」の2段階。

※Model 120N は、「荒研ぎ」「中研ぎ」「仕上げ研ぎ」の3段階。

ハイブリッドシャープ



・ハイブリッドシャープナー
Model 270

価格 ¥16,800 + 税

電動用研ぎスロット2つと、手動用研ぎスロット1つを併せ持つハイブリッドシャープナー。全ての研磨材にダイヤモンドを使用。手動用研ぎスロットは、仕上げ研ぎに加え、ステーキナイフなどのギザギザの刃を研ぐ際にも使用できます。

業務用電動シャープナー



・業務用電動シャープナー
Model 2100

価格 ¥95,000 + 税

追加交換用モジュール別売

世界トップクラスの性能を誇る業務用シャープナー。パワフルかつハイスピードのモーターを使用するなど、エッジクラフト社の先端技術を導入。モジュール(3種類の研ぎスロットが一体)を丸ごと取り外せて、お手入れ・交換もスムーズ。

※製品の仕様・価格等は予告なく変更となる場合があります。