# ChefsChoice

あなたの包丁をよみがえらせる

シェフスチョイス 包丁研ぎ器 製品カタログ





JIC

シェフスチョイスの製品はすべて

アメリカ国内で生産されています



## **ChefsChoice**

総輸入元



株式会社ジャパンインターナショナルコマース

〒150-0045 東京都渋谷区神泉町 21-3 渋谷 YT ビル 02 5 階

TEL: 03-5790-2345 FAX: 03-5790-2346

e-mail: info@jicworld.co.jp URL: https://www.jicworld.co.jp/

販売店名

## 外食業への導入実績多数。砥石の研ぎ工程を再現する プロ仕様の電動式包丁研ぎ器

## 電動式包丁研ぎ器 120N

¥35.000(稅別)



#### ①砥石で研ぐのと同じ工程を再現。だから切れる

120 Nには<sup>\*</sup>荒研ぎ"、<sup>\*</sup>中研ぎ"、<sup>\*</sup>仕上げ研ぎ" の 3 種のスロット(研ぎ部)が内蔵されており、 `中研ぎ"で刃先にバリを作った後に、仕上げ研ぎで研磨することでバリを落として刃付けを行います。 これにより鋭い切れ味を長い間持続することができます。

#### ②パート・アルバイトの方でもすぐに使いこなせます

120 Nは包丁を差し込むだけで最適な角度となるよう溝型のスロットを搭載しています。 これにより誰でも、包丁をスロットに入れて手前に1~3回引くだけ、約90秒で簡単に 研ぐことができます。水や油、潤滑油も不要なため、厨房が汚れる心配もありません。

#### ③コンパクトかつ100V 電源で使用できます

本体は幅 250× 奥行 120×高さ110mm のコンパクトな設計なので収納にも便利。 100V 電源がある場所ならどこでも作業できます。

(注)セラミック包丁、刺身・出刃包丁、ハサミ、工具などには使用できません。 砥石用の水や油、潤滑油は不要です。



パートやアルバイトの方で も簡単に使用できる (都内焼肉店 使用例)

#### ■ 使い方

包丁の状態に合わせて砥石を選び、溝型のスロットに入れて手前に1回から3回ゆっくり引くだけで簡単に研ぐことができます。



①荒研ぎ(ダイヤモンド研磨材) 刃こぼれがひどいときに使います。



②中研ぎ(ダイヤモンド研磨材) 仕上げ前のバリを作ります。



③仕上げ研ぎ (酸化アルミニウムポリマー) 刃を滑らかに仕上げます。

#### 

アークミール (ステーキのどん、フォルクス、どん亭他)、とんかつ和幸、ロピア、ビッグヨーサン、海星ムサシ、神戸屋、 アンデルセン、大丸青果、肉のオカヤマ、あみやき亭、神奈川県食肉衛生検査所、萩見総合食品センター、オオタ総合食品、 エムグラントフードサービス、居酒屋いっちょう、焼肉 龍ノ巣、武生製麺、城山観光ホテル、コスモフーズ、ステーキハウス ウエスタン、 松尾ジンギスカン、レストランせんごく(ステーキハンバーグ)、追分温泉、ジャストフーズ、三丹、エヌティービー、伊徳、 タカヤナギ 他、 病院、学校(給食)、セントラルキッチン等 多数

## 電動式と手動式、両方の機能性を備えたハイブリッド仕様の包丁研ぎ器

## ハイブリッド式包丁研ぎ器 270

¥19.800(税別)



#### ①電動式(荒研ぎ・中研ぎ)と手動式(仕上げ研ぎ)両方のスロット(研ぎ部)を搭載

刃こぼれやサビなどがひどい時に使用する荒研ぎと、バリを作る工程の中研ぎは電動式、 仕上げ研ぎのみ手動式になっています。

#### ②日常的なメンテナンスであれば手動式のみで OK

切れ味を維持するための日常の刃のメンテナンスには、電源を入れずに手動式の仕上げ研ぎのみで手軽に研ぐことができます。

#### ③高品質なダイヤモンド研磨材を使用

全ての研ぎスロットに高品質なダイヤモンド研磨材を使用しているため、 刃先がシャープに仕上がります。

#### ■ 使い方

包丁の状態に合わせて砥石を選び、溝型のスロットに入れて手前に1回から3回ゆっくり引くだけで簡単に研ぐことができます。

(注) セラミック包丁、刺身・出刃包丁、ハサミ、工具などには使用できません。砥石用の水や油、潤滑油は不要です。



中研ぎ(電動)でしっかりバリをつける



日常のメンテナンスは仕上げ研 ぎ(手動)のみで OK

### シェフスチェイスは現場の負担を減らし、効率性を高めます

■包丁研ぎに関する比較表(当社調べ)

○ 大変優れている○ 優れている△ 一般的

		nef's Choice 270 / 120N	砥石による研ぎ		
研ぎ費用	0	1 本あたり 約 11 円~15 円(※)	0	砥石代のみ (外注した場合は 1 本あたり 700 円程度)	
研ぎ時間	0	1 本あたり 平均 2~3 分	$\triangle$	1 本当たり 平均15 ~30 分	
研ぎ品質	0	誰が研いでも 同じ品質	$\triangle$	作業者により 個人差あり	
容易性	0	誰でも簡単に 使用可能	Δ	習熟に時間を 要する	

(※) 270 の場合: (当社設定本体価格) 19,800 円 ÷ 最大使用可能本数 1,500 回=13.2 円 120N の場合: (当社設定本体価格) 35,000 円 ÷ 最大使用可能本数 2,000 本=17.5 円 (費用には人件費等は含まれておりません。品質の評価には個人差があります。)



## 独自のシャープナー技術を詰め込んだ手動式 2タイプ

## 手動式包丁研ぎ器 463

¥7.800(稅別)



第80回東京インターナショナル・ギフト・ショー秋2015 キッチン&ダイニンググッズコンテスト 大賞受賞



#### ①高品質なダイヤモンド研磨材を使用

高品質なダイヤモンド研磨材を使用しているため、スロット(研ぎ部)に包丁を入れて軽く前後に往復させるだけで包丁の切れ味がよみがえります。

#### ② 2段階式の研ぎスロット

荒研ぎ・仕上げ研ぎの 2 段階のスロットにより、刃こぼれのひどい包丁から 日常のメンテナンスまで対応します。



ダイヤモンド研磨材は摩耗しに くく高い耐久性を誇る

#### ③持ちやすいグリップ

グリップ部分はラバー素材となっているため手にフィットし安定して研ぐことができます。 また右利きの方でも左利きの方でも使用できます。

(注)両刃専用です。セラミック包丁、刺身・出刃包丁、ハサミ、工具などには使用できません。砥石用の水や油、潤滑油は不要です。

## 手動式コンパクト包丁研ぎ器 476

¥1,900(稅別)



#### ①コンパクトなのに本格的

高品質なシャープナー技術を小ぶりなサイズに詰め込んだコンパクトタイプ。 引き出しなどの省スペースに収納でき、また持ち運びもできるのでアウトドアなどでも活躍します。

#### ②用途に合わせた2種の研磨材

荒研ぎ・仕上げ研ぎの 2 段階式。 荒砥ぎには超硬金属の炭化タングステンを、 仕上げ研ぎには細かい研磨に最適なセラミックを使用しています。

#### ③指にフィットする「くぼみ」

グリップ部分には指がフィットする「くぼみ」があるため使用感も抜群です。 また右利きの方でも左利きの方でも使用できます。

(注) 両刃専用です。セラミック包丁、刺身・出刃包丁、ハサミ、工具などには使用できません。砥石用の水や油、潤滑油は不要です。



コンパクトなサイズでキッチン でも場所を取らない

#### ■ シェフスチョイス 製品比較表

#### 企画国・生産国:アメリカ

6612		幅cm	奥行cm	高さcm	重さ	材質・その他	用途
<b>一</b>	本体	25.0	12.0	11.0	2.0kg	材質:本体/ABS樹脂 研磨材/ダイヤモンド、 酸化アルミニウムポリマー 電圧/周波数/消費電力: AC100V 50/60Hz 70/60W 定格時間:10分	業務用
<b>電動式包丁研ぎ器 120N</b> 品番: 120N	個装(化粧箱)	30.5	16.2	15.9	2.2kg		
JAN:0087877001200 価格:¥35,000(税別)	カートン(4個入り)	31.8	33.0	34.3	9.5kg	取扱説明書:有保証書:有(1年)	
(323-6		幅cm	奥行cm	高さcm	重さ	材質・その他	用途
The state of the s	本体	22.8	8.2	9.5	1.2kg	材質:本体/ABS樹脂 研磨材/ダイヤモンド	業務用
ハイブリッド式包丁研ぎ器 270 品番: 270	個装(化粧箱)	28.5	13.0	15.5	1.3kg	電圧/周波数/消費電力: AC100V 50/60Hz 35/30W 定格時間:10分	
JAN: 0087877102709 価格: <b>¥19,800(税別)</b>	カートン (4個入り)	28.3	27.6	34.0	5.3kg	取扱説明書:有保証書:有(1年)	
		幅cm	奥行cm	高さcm	重さ	材質・その他	用途
	本体	21.5	5.5	7.0	170g		家庭用
手動式包丁研ぎ器 463 品番: 463	個装(ブリスター)	24.5	5.5	18.5	260 g	材質:ABS樹脂、ステンレス鋼、 ダイヤモンド研磨材 取扱説明書:有	
JAN: 0087877463015 価格: <b>¥7,800(税別)</b>	カートン(6個入り)	38.6	26.4	33.5	2.2kg		
		幅cm	奥行cm	高さcm	重さ	材質・その他	用途
	本体	9.8	3.2	4.5	45g	材質:ABS、熱可塑性エラストマー(TPE)	家庭用
手動式コンパクト包丁研ぎ器 47 品番: 476	個装(ブリスター)	8.6	4.5	17.5	55g	炭化タングステン、セラミック、 ステンレススチール	
JAN: 0087877476022 価格: <b>¥1,900(税別)</b>	カートン(6個入り)	15.8	18.0	11.5	42.5g	取扱説明書:有	
JAN:0087877476022 価格:¥1,900(税別)	カートン(6個入り)	15.8	18.0	11.5	42.5g		* ** ***

包丁の種類と特徴					
	<b>三徳包丁</b> 日本の家庭で最も使わ れている包丁。主に野菜 肉・魚用。	洋包丁(牛刀) 肉に鋭く包丁の先が切れ込んでいくのが特徴。 主に野菜・肉・魚用。	ペティナイフ 果物や野菜の皮むきから、ちょっ とした料理にまで活躍する小型 の包丁。主に野菜・肉・魚用。	ブレッドナイフ 好みの厚さにパンを切る ときに使う波刃が特徴。	
<b>120N</b> 電動式包丁研ぎ器	•				片刃・両刃 用 波刃 可 (※) ※仕上げ研ぎスロットを使用
<b>270</b> ハイブリッド式包丁研ぎ器					両刃 用 波刃 可 (※) ※仕上げ研ぎスロットを使用
<b>463</b> 手動式包丁研ぎ器			÷		両刃 用
<b>476</b> コンパクト手動式包丁研ぎ器					両刃 用



「シェフスチョイス」は、アメリカ「エッジクラフト社」が世界各国で展開する 包丁研ぎ器のブランドです。ホテルやレストラン、バーなどのプロフェッショ ナルな場所から一般家庭に至るまで幅広く利用されており、包丁研ぎ器にお ける世界のリーダー的地位を獲得しています。