

ブランド	商品名	記入・更新日
Chef'sChoice®	手動式コンパクト包丁研ぎ器 476	2017/8/8

Made in U.S.A

■セールスポイント

- ①持ち運びがしやすく、収納にも便利なコンパクトな手動式包丁研ぎ器
- ②荒研ぎ・仕上げ研ぎの2段階のスロット（研ぎ部）により
切れ味の悪くなった包丁から定期的なメンテナンスまで対応
- ③ラバー素材のグリップ部分は、固定しやすく滑りにくい安定性に優れた設計



①荒研ぎ用スロット
刃の状態が悪い場合には
まず荒研ぎを行います。

②仕上げ研ぎ用スロット
荒研ぎ後の仕上げや日常の刃の
メンテナンスに使用します。

指にフィットし、研ぐ際に安定感があります。



携帯・収納に便利なコンパクトサイズ

Chef'sChoice®

「シェフスチョイス」は、1984年創業のアメリカ「エッジクラフト社」が世界各国で展開するシャープナーブランド。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幅広く利用されており、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。

(注)両刃専用です。セラミック包丁、片刃包丁、ハサミ、工具などは研げません。

コンパクトで携帯・収納に便利な、アメリカ製の手動式包丁研ぎ器

セールスポイント	①	プロも愛用するシェフスチョイスの本格的なシャープナー技術を、コンパクトなサイズに詰め込みました。キッチンでは引出しなどの省スペースに保管することができます。また持ち運びしやすいのでアウトドアでの使用にも適しています。
	②	荒研ぎ・仕上げ研ぎの2段階スロット式。荒研ぎには加工用ドリルなどにも使用される、超硬金属の炭化タングステンを使用。仕上げ研ぎには細かい研磨が可能なセラミックを使用しており、日常の包丁のメンテナンスに使用できます。
	③	グリップ部分にはラバー素材を使用し、指がフィットしやすい「くぼみ」があるため固定しやすく、安定して研ぐことができます。右利きの方でも左利きの方でも使用できます。

基本情報	商品名	品番	JAN	企画国	生産国	価格
	手動式コンパクト包丁研ぎ器 476	476	0087877476022	アメリカ	アメリカ	¥1,800 + 税

スペック		幅cm	奥行cm	高さcm	重さ	材質・その他
	本体	9.8	3.2	4.5	45g	
	個装(ブリストア)	8.6	4.5	17.5	55g	
	カートン(6個入り)	15.8	18.0	11.5	425g	

○材質: ABS、熱可塑性エラストマー(TPE)
炭化タングステン、セラミック
ステンレススチール
○取扱説明書: 有

JIC
SINCE 1973

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: http://www.jicworld.co.jp/

※製品改良のため予告なく仕様・価格の変更を行うことがあります。