

ブランド	商品名
<b>Chef'sChoice®</b>	手動式包丁研ぎ器 463

**Made in U.S.A**

■セールスポイント

- ① スロットに包丁を差し込み、軽く往復させるだけで手早く簡単に研げます
- ② 荒研ぎ・仕上げ研ぎの2段階。100%ダイヤモンド研磨材により、刃こぼれのひどい包丁から、日常使う刃先のメンテナンスまで対応
- ③ グリップハンドルは、使用時の安定性に配慮された設計

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



高い安定性を誇るラバーグリップ

① 荒研ぎ用スロット

※刃こぼれのひどいときは、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普段の刃のメンテナンスに使います。

ダイヤモンド研磨材は、摩耗しにくく、高い耐久性を誇るため、長く愛用できます。



**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。

三徳包丁など、日本の家庭で一般的な包丁に適した角度設計。

(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。

**ご家庭の包丁の切れ味を、素早く簡単に蘇らせるアメリカ製の手動式包丁研ぎ器**

セールスポイント	①	ご家庭で、気軽に素早く包丁を研ぐことができます。スロットに包丁をさしこみ、軽く往復させるだけ。砥石用の水や油・潤滑液は必要ありません。
	②	荒研ぎ、仕上げ研ぎの2段階式。両スロットに荒さの異なる100%ダイヤモンド研磨材を使用し、刃こぼれのひどい包丁から、日常使う包丁のメンテナンスまで対応します。
	③	手にフィットするグリップハンドルは、使用時の安定性に配慮された設計になっています。本製品は、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(税別)	価格(税込)
	手動式包丁研ぎ器 463	463	0087877463015	アメリカ	アメリカ	¥7,800	¥8,580

スペック		幅cm	奥行cm	高さcm	重さ	材質・その他 ○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
	本体	21.5	5.5	7.0	170g	
	個装(ブリスター)	24.5	5.5	18.5	260g	
	カートン (6個入り)	38.6	26.4	33.5	2,220g	

商品に関するお問い合わせ、画像のご利用等は下記まで

**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: <https://www.jicworld.co.jp/>