

ブランド	商品名
Chef'sChoice®	ハイブリッド式包丁研ぎ器 270

Made in U.S.A

■セールスポイント

- ①電動式(荒研ぎ・中研ぎ)と手動式(仕上げ研ぎ)の計3スロットを備えたハイブリッド仕様の包丁研ぎ器
- ②各研磨材には粗さの異なるダイヤモンドを使用し、シャープな切れ味を実現
- ③日常の刃のメンテナンスであれば、電源を入れずに手動式スロットのみの使用で手軽に研ぐことができます



①荒研ぎ(電動式)
刃こぼれのひどい時に
使用します。

②中研ぎ(電動式)
仕上げ研ぎ前に、刃全体に
バリを作ります。

③仕上げ研ぎ(手動式)
刃を滑らかに仕上げます。
電源を入れなくても良いので、
手軽に使用できます。

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。

包丁の状態によって、使用するスロット・研ぎ回数を変えることで、最適な刃に仕上げることができます。

(注)両刃専用です。
セラミック包丁、和包丁、ハサミ、工具などには使用できません。

【Chef's Choice 包丁研ぎ器 納入実績(順不同・抜粋)】
飲食店、居酒屋、食品スーパーのバックヤード、
水産加工業者、調味料工場、学校給食、食品衛生検査所

各研磨材にダイヤモンドを使用。電動式・手動式スロットを搭載した包丁研ぎ器

セ ー ル ス ポ イ ン ト	①	荒研ぎ・中研ぎスロット(①・②)は電動式で、差し込んだ包丁を一定速度で手前に引くだけで、ひどい刃こぼれにも対応します。仕上げ研ぎスロット(③)は手動式で、刃を差し込んで数回往復させるだけ。砥石用の水・油・潤滑油などは不要です。
	②	全てのスロットにダイヤモンド研磨材を使用していて、刃を素早くシャープに仕上げます。荒研ぎから仕上げ研ぎまで最適な角度で研げる設計となっています。
	③	手動式スロット(③)は、日常の刃のメンテナンス時に、電源を入れずに手軽に使用することができます。また、手動式スロットは研磨材の粒子が細かいので、波刃にも使用することができます。

基本 情 報	商品名	品番	JAN	企画国	生産国	価格(税抜)	価格(税込)
	ハイブリッド式包丁研ぎ器 270	270	0087877102709	アメリカ	アメリカ	¥19,800	¥21,780
ス ペ ッ ク		幅cm	奥行cm	高さcm	重さ	材質・その他	
	本体	22.8	8.2	9.5	1.15kg	○材質: 本体/ABS樹脂 研磨材/ダイヤモンド	
	個装(化粧箱)	28.5	13.0	15.5	1.3kg	○取扱説明書: 有 ○保証書: 有(1年)	
	カートン(4個入り)	28.3	27.6	34.0	5.3kg		



総輸入元: 株式会社ジャパンインターナショナルコーマース
〒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/