

有名外食チェーンから個人店まで圧倒的な採用実績！！



製品動画はこちら↑

コスト削減と人手不足対策に！

現場の負担を減らす**電動式包丁研ぎ器**

ChefsChoice



Made in USA

現場担当者に直接聞いた 包丁に関わる3つの悩み

- ①日常業務に追われ、包丁を研ぐ時間がない
- ②簡易な手動式のシャープナーでは切れ味も持続性も物足りない
- ③砥石でしっかり研ぎたいが習得するのも教えるのも難しい



シェフスチョイス電動式包丁研ぎ器120Nなら全て解決！

①一本当たりの研ぎ時間はわずか3分程度！

強力なモーターにより高速回転する砥石ディスクで包丁を研磨するので、一本あたりわずか3分程度で刃を蘇らせます

②砥石で研ぐのと同じプロセスを再現！

だから切れ味も持続性も抜群！

中研ぎで「バリ」をつけ仕上げ研ぎで仕上げるという、砥石特有の「刃付け工程」を再現することで、鋭い切れ味が長く持続します

③パート・アルバイトの方でも簡単・安全に使用できます！

研ぎブレ防止設計により研ぎ角度が固定されるため、誰が使っても精度の高い研ぎ味を再現できます。また砥石ディスクが外側に露出しない設計なので、初めての方でも安全に使用できます

⇒120Nが支持される理由は裏面に！！

～電動式包丁研ぎ器120Nが支持される理由～

■一本あたりの研ぎ費用が約24円(※)の高コストパフォーマンス！

120N	新品買い替え	研ぎ外注
¥24 / 回	¥3,000～/ 本	¥700～/ 回

(当社調べ)

(※ 当社設定税抜価格 48,000円 ÷ 平均使用可能回数 2,000回 = 24円)

■研ぎブレ防止設計で、誰でも研ぎのプロフェッショナルに！



【溝型ガイド】

包丁を研ぐ際に重要となるのが、包丁を研ぐ角度です。120Nには自動的に最適な角度となるよう、溝型のガイドを採用しています。

これにより、包丁を研いだことがないパートやアルバイトの方でも、ガイドに入れて手前に1～3回引くだけで簡単に研ぐことができます。

また安全面を考慮し、回転する砥石が外側に露出しない設計となっています。

■包丁の状態に合わせた研ぎが可能！

3つのスロット(研ぎ部)を使い分けることで、**包丁の状態に応じた研ぎ**をすることができます。

- ・刃こぼれのひどい刃：①荒研ぎ→②中研ぎ→③仕上げ研ぎの順に行う
- ・包丁の切れ味が鈍くなった場合：②中研ぎ→③仕上げ研ぎの順に行う
- ・日常のメンテナンス：③仕上げ研ぎのみ行う



■商品詳細

商品名	電動式包丁研ぎ器 120N
ブランド	Chef's Choice (シェフスチョイス)
型番	120N
生産国	アメリカ
サイズ	幅250×奥行120×高さ110mm
価格	52,800円(税込)/48,000円(税抜)

【お客様の声】

- ・「現場のパートタイマーやアルバイトでも、簡単に安全に研げるので、これまで後回しになっていた包丁研ぎが、現場で定期的に行えるようになった」
(焼肉チェーン店ご担当者様)
- ・「お客様用ナイフの切れ味を維持できるため、切れないナイフのせいで肉の品質を疑われる心配がなくなった」
(大手ステーキチェーン店 ご担当者様)
- ・「切れ味が落ちた包丁を使い続けることによるストレスや怪我が減り、従業員の働く職場環境が改善され、労務管理の面でも効果が出ている」
(大手外食チェーン店 労務ご担当者様)

いつでもお気軽に
お問合せください

株式会社ジャパンインターナショナルコマース 営業部

■TEL: 03-5790-2345 ■FAX: 03-5790-2346 ■MAIL: info@jicworld.co.jp
〒150-0045 東京都渋谷区神泉町21-3 渋谷YTビル02 5階