

ブランド	商品名
Chef's Choice	電動包丁研ぎ器 120N

Made in U.S.A

■セールスポイント

- ①荒研ぎ・中研ぎ・仕上げ研ぎの3スロットを備えたプロ仕様の電動式包丁研ぎ器
- ②研ぎブレ防止機能を搭載。研磨材には、ダイヤモンド(荒研ぎ・中研ぎ)と滑らかに仕上げる酸化アルミニウムポリマー(仕上げ研ぎ)を使用
- ③片刃・両刃・波刃など、刃の種類に応じた研ぎ方が可能

【Chef's Choice 包丁研ぎ器 納入実績(順不同・抜粋)】

飲食店、居酒屋、焼肉店、ステーキショップ、食品スーパーのバックヤード、  
ホテル厨房、惣菜店、水産加工業者、調味料工場、学校給食、食品衛生検査所 他



① ② ③



①荒研ぎ

刃こぼれがひどいとき  
などに使用します。



②中研ぎ

仕上げ研ぎ前に  
刃全体にバリを作ります。



③仕上げ研ぎ

酸化アルミニウムポリマーが、  
刃を滑らかに仕上げます。

Chef's Choice

「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。

包丁の種類や状態によって使用スロット・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)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。

3段階の研ぎスロットを備え、両刃も片刃も研げるプロ仕様の電動式包丁研ぎ器

セールスポイント	①	荒研ぎ・中研ぎ・仕上げ研ぎの3スロットを搭載。スロットに差し込んだ包丁を一定速度で手前に引くだけなので、余計な力は要りません。砥石用の水や油・潤滑油なども不要です。
	②	各スロットに、研ぎブレ防止機能を搭載しており、常に最適な角度で研ぐことができます。 荒さの異なる2種類のダイヤモンド研磨材と、仕上げ研ぎ用の酸化アルミニウムポリマー研磨材により、刃をシャープに仕上げます。
	③	片刃・両刃・波刃など、様々な刃に対応します。刃こぼれのひどい刃には荒研ぎから行い、日常のメンテナンスには仕上げ研ぎのみ行うなど、使用スロットや研ぎ回数を変えることで包丁の状態にあわせた使い方ができます。

基本情報	商品名	品番	JAN	企画国	生産国	価格(税抜)	価格(税込)
	電動式包丁研ぎ器 120N	120N	0087877001200	アメリカ	アメリカ	¥48,000	¥52,800

スペック		幅mm	奥行mm	高さmm	重さg	材質・その他
	本体	250	120	110	2000	○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
	個装(化粧箱)	305	162	159	2200	○説明書:有 ○保証書:有(1年)
	カートン(4個入り)	318	330	343	9500	

**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/

※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。