

シェフの切れ味

**シェフスチョイス**<sup>®</sup>

ダイヤモンド研磨 電気包丁とぎ器

# 取扱説明書

# Chef's Choice<sup>®</sup>



Diamond Hone Sharpener

Super **100**  
model



MADE IN U.S.A.

この度は「シェフスチョイス®スーパー100モデル」ダイヤモンド研磨、電気包丁とぎ器をお買い上げいただきありがとうございます。「シェフスチョイス®」だけがもつ特許技術により包丁の刃を非常に鋭い3面のトライザー®エッジに研ぐことができます。「シェフスチョイス®」の使い方は簡単ですが、素晴らしい研ぎ上がりを得るために包丁を研ぐ前に、必ず取扱説明書をお読み下さい。

#### ■安全にご使用いただくために

1. 取扱説明書をよくお読み下さい。
2. 「シェフスチョイス®」を水やその他の液体に漬けないで下さい。
3. 子供が使用する時や、子供のそばで使用する時には特に気をつけて下さい。
4. 使用しない時、清掃や部品を交換する時には、必ずプラグをコンセントから抜いて下さい。
5. 駆動部分には触れないで下さい。
6. 壊れたコードやプラグ、機械の調子がおかしい時、又落したり壊れている時には絶対に使用しないで下さい。修理調整は、お買い上げ頂いた小売店へ本製品をお持ち下さい。
7. 「シェフスチョイス®」の指定以外のメーカーの付属品等をお使いになりますと、火事、電気ショックなどによりケガのもとになります。
8. 屋外では使用しないで下さい。
9. コードをテーブルや台の端に引っ掛けたり、熱い表面に触れないようにして下さい。
10. 水平で安定しているテーブルや台の上でご使用下さい。
11. 「シェフスチョイス®」は包丁を研ぐためのとき器です。ポケットナイフ、ハサミその他包丁以外のものは研がないで下さい。
12. 「シェフスチョイス®」で包丁を研ぐ時には、包丁の刃をきれいに洗ってから研いで下さい。
13. 砥石用の油や水その他の潤滑液を使わないで下さい。
14. 「シェフスチョイス®」は家庭用です。
15. 「シェフスチョイス®」で研いだ包丁は、想像以上に鋭くなっています。ケガを避けるために十分注意してお使い下さい。指、手、身体に向けて切ったりしないで下さい。刃に沿って手を滑らせたりしないで下さい。安全に注意してしまってください。

## トライザー®エッジ

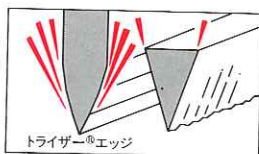
「シェフスチョイス®」ダイヤモンド研磨電気包丁とぎ器だけが、包丁の刃をユニークで特許になっているトライザー®エッジに研ぐことができます。

トライザー®エッジは、包丁を非常に鋭く研ぎ上げる、新しく科学的に証明された方法です。「シェフスチョイス®」は包丁を良くコントロールされた方法で、鋭い切れ味に研ぎ上げます。

※「シェフスチョイス®」は包丁の刃を、精密な角度のユニークな3面に研ぎ上げます。

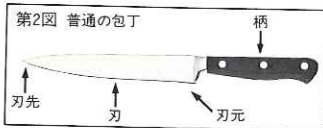
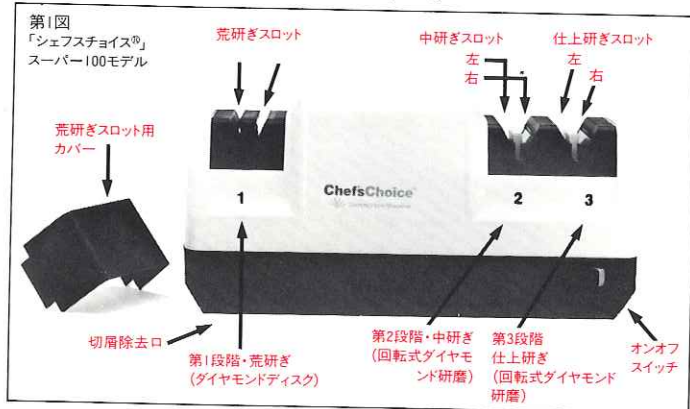
※正確な方法で必要な所だけを研ぐことによって、切れ味が増し、長持ちのする刃に磨けます。

※トライザー®研磨方式は特別な「磁気ガイド」と、回転するダイヤモンド研磨材を採用しています。



## ■各部の名称とはたらき

「シェフスチョイス®」を使う前に、特徴をよく理解して下さい。



包丁を研ぐ前に、「シェフスチョイス®」の基本的使用方法に慣れるために、つぎの練習をして下さい。

1. 「シェフスチョイス®」ダイヤモンド研磨電気包丁とぎ器を、水平なテーブルか台の上に置いて下さい。プラグはコンセントにつながないで下さい。
2. (第1図と第2図をご覧下さい) 包丁の刃元を研ぎスロットのどれかへ入れて下さい。

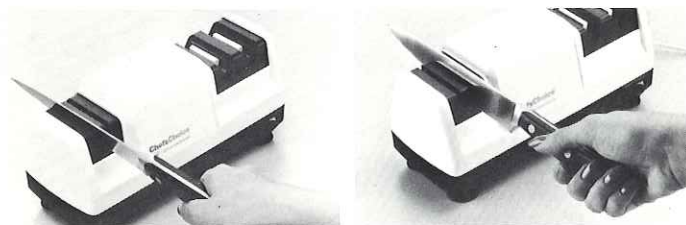
3. (第3図)握り方を緩めて下さい。包丁はスロットの滑走面に磁石で引き込まれて行きます。
4. 第4図に示すように包丁を緩く且つ逃げないように握って、また刃が磁石に付いているようにしながら、包丁を手前に引いて下さい。刃の角度は磁石が決めますので、こじらないで下さい。刃先を研ぐ時以外は、刃をテーブルと平行にして下さい。



第4図 緩く持った方が楽にできます。

### ■初めて包丁を研ぐ時

注意:「シェフスチョイス®」ダイヤモンド研磨電気包丁と器具は、両刃にも片刃にも使えます。但し一番最初のやり方が違いますから、以下の説明をよくお読み下さい。



第5図 第1段階(荒研ぎ)を左右のスロットで3回以上行なって下さい。毎回、刃を左右交互に変えて下さい。

### ●両刃包丁(洋包丁)を研ぐ時

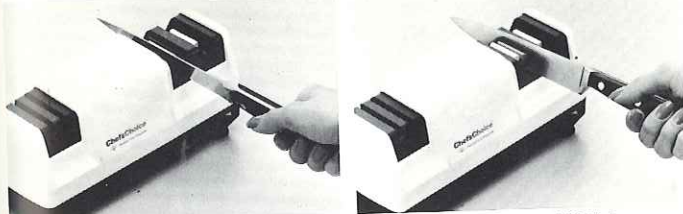
「シェフスチョイス®」をテーブルか台の上に置きます。コードをコンセントにつないで下さい。本体の前面右下のスイッチを押すとオンになります。

**第1段階・荒研ぎ** 第4図に示すように包丁を持って下さい。包丁の刃元を第1のスロットに入れます。

**荒研ぎスロット:**(本体に「1」と記してあります)左右のスロットでゆっくり引いて下さい。刃を左右のスロットで交互に変えて下さい。第5図をご覧下さい。

注意:包丁が十分に荒研ぎされていることが大事です。普通3回で十分ですが、硬質鋼や刃

がすっかり鈍くなっている場合は、第2段階へ進む前に3回以上荒研ぎスロットを通して下さい。

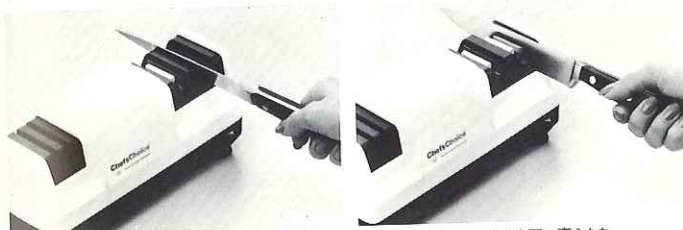


第6図 第2段階—左右の中研ぎスロットをそれぞれ6回通します。1回ごとに交互にスロットを変えます。

### 第2段階は中研ぎです。

第1段階と同じように中研ぎスロット(本体に“2”と記してあります)に包丁を通して下さい。磁石が包丁の刃の角度を決められるように、包丁は緩く握って下さい。緩く握りながら、包丁を手前に引きます。刃の長さが14cmであれば、1回約3秒ぐらいです。1回ごとに中研ぎスロットの左右を変えて引いて下さい。左右の中研ぎスロットでそれぞれ6回引いて下さい。最後に4回、左右の中研ぎスロットをそれぞれ約1秒ぐらいで引きます。

注意：包丁が十分に荒研ぎされていることが大事です。普通3回で十分ですが、硬質鋼や刃がすっかり鈍くなっている場合は、第2段階へ進む前に3回以上荒研ぎスロットを通して下さい。



第7図 6回左右の仕上げ研ぎスロットをそれぞれ通します。1回ごとに左右のスロットを交互に変えます。

### 第3段階は品質の優れた鋭い刃先を得るための仕上げ研ぎです。

第1段階、第2段階と同じように仕上げ研ぎスロットに包丁を通して下さい。1回ごとに左右のスロットを交互に変えます。包丁は緩く握って1回約3秒ぐらいでスロットを通して下さい。最後に6回、左右の仕上げ研ぎスロットをそれぞれ約1秒ぐらいで引いて刃を磨き上げます。

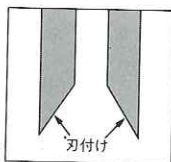
包丁研ぎの全段階が終わったら、刃を綺麗に拭いて切れ味を試します。切れ味が悪い場合は、第2段階と第3段階をもう一度行ないます。それでもダメな場合は、「研ぎ方の手引」をお読みになってから第1段階からもう一度やって下さい。



## ●片刃包丁を研ぐ時

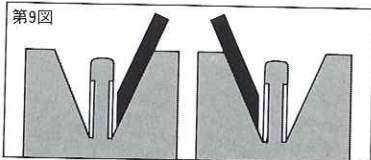
### 第1段階・荒研ぎ

片刃包丁を荒研ぎする時には、左右どちらか1つのスロットだけを使用して下さい。片刃包丁の平らな側(刃付けのない面)が磁気ガイドにくるように、スロットを選んで下さい。第9図をご覧下さい。



第8図 片刃包丁

片刃包丁を刃面にあったスロット(刃の平らな側を磁気ガイド側に)だけを通して、ゆっくり10回以上引いて下さい。



### 第2段階・中研ぎ

左右の中研ぎスロットをそれぞれ7回通します。1回ごとにスロットを交互に変えます。

### 第3段階・仕上研ぎ

第2段階と同じように仕上研ぎスロットに包丁を7回通します。1回ごとに左右のスロットを交互に変えます。

### 仕上

第2段階の中研ぎスロットを2回すばやく(約1秒)引いて下さい。1回ごとに左右のスロットを交互に変えます。

### ●研ぎ直し

普通の使い方をしている場合には、第2段階と第3段階(中研ぎと仕上研ぎ)だけで十分研ぎ直しができます。第2段階と第3段階では、包丁の刃から非常に微細な鋼鉄を除去するだけです。ですから「シェフスチョイス®」ダイヤモンド研磨電気包丁とき器をご使用になれば、包丁の寿命をご心配になる必要はありません。切れ味が第2段階と第3段階だけではどうしても良くならないとき以外は、荒研ぎをしないで下さい。第2段階と第3段階をもう一度行ない、それでもダメは場合、「研ぎ方の手引き」をお読みになってから第1段階からもう一度やって下さい。今迄「シェフスチョイス®」ダイヤモンド研磨電気包丁とき器で研いだことのない包丁を研ぐ場合には、必ず第1段階から始めて第3段階まで行なって下さい。

## ■使用上の注意



1. 包丁のポジションと角度は磁気ガイドに任せます。包丁の下側が磁石のガイド面に平らに当たるようにします。包丁は水平にしてください。しっかりとですが、柔らかく握ります。
2. 包丁に下向きの力を入れないで下さい。包丁を安定させて、手前へ引いて下さい。
3. 刃先を先に入れて、押しながらすロットを通さないで下さい。
4. 包丁は注意してしまってください。刃が極端に鋭くなっていますので、木製の包丁入れか、磁気ラックか鞘をご使用下さい。



### ●普通の手入

駆動部品、モーター、ベアリングの表面、研磨面に潤滑液等は必要はありません。濡れた布で拭くだけで十分です。洗剤や研磨材は使用しないで下さい。

荒研ぎ部分には金属の切屑がたまることがあります。本体の下側に円いプラスチックプラグがありますから、それを外して切屑を取り除いて下さい。普通の使い方では1年半に1回取り除けば十分です。使い方が激しければ、度々取り除いて下さい。終わったら、プラグを元通りネジ込んで下さい。

### ●修理

修理しなければならない時には、弊社(ユー・ティー・シー・ジャパン)かお買い上げ頂いた小売店へお持ち下さい。保証期間後は、修理する前に修理代金をお見積り申し上げます。

デロンギ・ジャパン株式会社 サービスセンター

東京 〒140 東京都品川区北品川1-3-9 ☎03-5463-9814

大阪 〒541 大阪市中央区備後町3-3-15 ニュー備後町ビル ☎06-263-7469

## ■研ぎ方の手引き

「シェフスチョイス」ダイヤモンド研磨電気包丁とき器は、包丁の刃を早く簡単に、しかも信じられないほど鋭く研ぎ上げることができます。もしカミソリのように鋭く研ぎ上らない場合は、下記をよくお読みの上やり直して下さい。

### 1. 包丁の握り方を緩めて下さい。

包丁のポジションと研ぎ角度は磁石に任せます。磁石は同時に動作中のダイヤモンド研磨材に、包丁を正確な研ぎ圧で自動的に押し付けます。磁石に任せず引張たりしないで下さい。果物ナイフ以外は、決して下向きに押ししたりしないで下さい。

### 2. 包丁を水平に保持して下さい。

つまり包丁の刃が本体を載せているテーブル面と平行にして下さい。平行を保つことによって、包丁の刃は均等に研磨されます。

### 第1図

刃先まで来たら、包丁の柄を少し持ち上げて刃先がテーブルと平行を保つようにして、均等に研磨して下さい。

### 3. ゆっくり。包丁を研ぎスロットの中をゆっくり動かして下さい。

「ゆっくり引く」時は約1秒

5cmの速度で引いて下さい。15cmの包丁の場合、約3秒かかります。素晴らしい研ぎ上がりのためには少なくとも3秒、或いはそれを上回るようにして下さい。

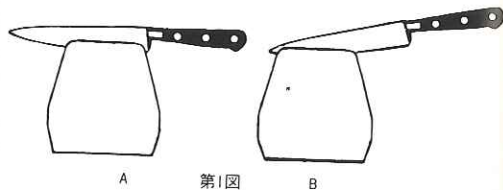
「ゆっくり引いた」後、使用説明書の通りに「早く引く」ことも大事です。「早く引く」ことによって研磨でできたバリ(端のマクレ)を取り除き、素晴らしい切れ味を保証するのです。数回余分に「早く引く」とさらによくなります。

これでもカミソリのような切れ味が得られなかったら、荒研ぎから全部の研磨段階を繰返して下さい。軟鋼の包丁の場合は(大体の包丁は軟鋼)、荒研ぎを各面6回やらなくても大丈夫です。

硬鋼の場合には、荒研ぎを各面12回以上やらなければならない時もあります。軟鋼の場合には、指を注意して包丁の面を動かしてみ、バリが無ければ荒研ぎは必要ないと判断することもできます。硬鋼の場合には、バリははっきりとは分かりません。

重い包丁、厚い包丁、刃の面の大きな包丁が第2段階や第3段階でビビるようであれば、少し持ち上げて回転ダイヤモンドディスクに当たる圧力を減らして下さい。

このようにすれば、あなたの包丁はカミソリのような切れ味になります。スチール棒その他の研磨具を使うと、切れ味が落ちるだけです。



第1図



### ●最新の高級包丁

第1図に示すようなよい設計の高級包丁は、刃先から刃元まで連続したカーブになっています。最新式の高級包丁は、叩き切りやすくするためにそのようなカーブが付いています。このカーブを傷付けずに簡単に研ぐことができます。

最新高級包丁の中には(第1図に示すように)まっすぐな刃の部分の柄の近くに厚いボルスターがあるものがあります。このような包丁をスチール棒、砥石や「シェフスチョイス®」で研ごうとすると、柄に近い直線部分に目に見える凹みを作ってしまいます。

刃の直線部分が大切な場合には、普通のグラインダーで図示のように柄に近い

部分に短いカーブを付けると、刃の直線部分をまっすぐに保ったまま研ぎ直しが何度もできます。刃先まで均等に研げる「シェフスチョイス®」の性能は、このようなカーブをした刃の輪郭を保つのに重要な働きをします。

ボルスターがない包丁は、どのような方法で研いでも直線部分に凹みは残りません。「シェフスチョイス®」は刃の全体を均等に研磨するのでこのような問題は殆どありません。



### ●果物ナイフ

「シェフスチョイス®・スーパー100」は柄の傍12mmは研磨しないようになっています。皮をむく時この部分に親指を当てますが、その場合「シェフスチョイス®」で研いだ果物ナイフは大変よく切れますので、この部分以外は絶対に指が触れないようにして下さい。

### 〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買上げ販売店及び当社が無料修理致します。  
保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買上げの販売店又は当社にご依頼下さい。
2. ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、当社へご相談下さい。
3. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
  - (ロ) お買上げ後の落下等による故障及び損傷
  - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、異常電圧による故障及び損傷
  - (ニ) 本書の提示がない場合
  - (ホ) 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、或いは字句を書き替えられた場合
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
5. 本書は再発行致しませんので紛失しないよう大切に保存して下さい。

修理メモ

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買上げの販売店又は当社にお問合わせ下さい。

# シェフスチョイス®

## ダイヤモンド研磨 電気包丁とき器

### 保証書

シェフスチョイス®、ダイヤモンド研磨、電気包丁とき器は家庭における通常の使用にあたり、素材上あるいは、製造上のどのような欠陥においても裏面の無料修理規定に基づき購入日より2年間は、無料修理又はお取替えいたします。

品番	Super 100 model		
保証期間	本体	お買上げ日より 2カ年	
お買上げ日	平成	年	月 日
お客様様	ご住所		
	お名前 _____ 様		
	電話 (      )		
販売店	住所・店名		
	電話 (      )		

**UTC ユー・ティー・シー・ジャパン株式会社**  
 本社/〒105 東京都港区西新橋3-23-5 御成門郵船ビル ☎03-3435-7111  
 大阪支店/〒541 大阪市中央区北久宝寺町3-6-9 鴻池ビル ☎06-243-4111

# シェフスチョイス<sup>®</sup>

ダイヤモンド研磨 電気包丁とき器

---

DeLonghi

デロンギ・ジャパン株式会社

本社：〒101 東京都千代田区鍛冶町1-5-6 第3大東ビル TEL.03-5256-6321(代)  
大阪支店：〒541 大阪市中央区備後町3-3-15 ニュー備後町ビル TEL.06-263-6116(代)