

持込

シェフスチョイス®

ダイヤモンド研磨 シャープナー

保証書

シェフスチョイス®、ダイヤモンド研磨シャープナー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1年間は、無料修理又はお取替えいたします。

品番	model 310		
保証期間	本体	お買上げ日より 1カ年	
お買上げ日	平成	年	月 日
お客様様	ご住所		
	お名前		
	電話 ()		
販売店	住所・店名		
	電話 ()		

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)

シェフスチョイス®

ダイヤモンド研磨 シャープナー

取扱説明書

Chef'sChoice®

Diamond Hone Sharpener

model 310



MADE IN U.S.A.

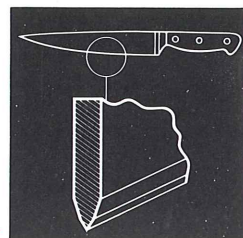
この度は「シェフスチョイス®」310モデルダイヤモンド研磨シャープナーをお買い上げいただきありがとうございます。「シェフスチョイス®」の素晴らしい切れ味で料理をお楽しみ下さい。
「シェフスチョイス®」の使い方は簡単ですが、素晴らしい研ぎ上がりを得るために包丁を研ぐ前に、必ず取扱説明書をお読み下さい。

■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・モデル310は、包丁やポケット・ナイフ、フィレット・ナイフを研ぐためのものです。切れ味の鈍ったのこぎり状の刃でも山の部分の刃先を研ぐだけで切り味がぐんと増します。
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。
16. この説明書は必ず保存して下さい。

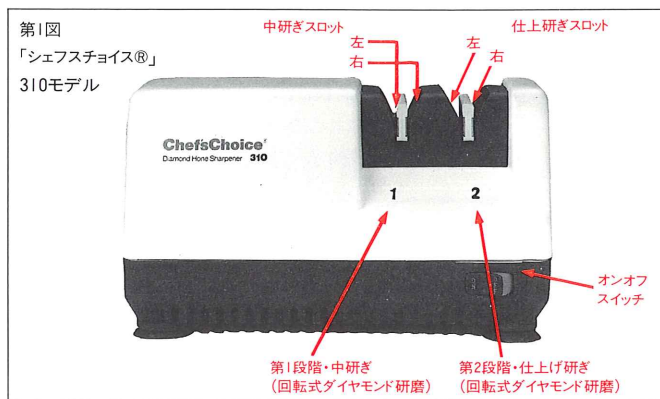
●2段階で驚く切れ味。

たった2段階で驚く程切れるようになります。これは「シェフスチョイス®」の最新特許技術でできるようになりました。磁気ガイドと回転式ダイヤモンド研磨材によって、包丁の刃は精密にコントロールされた2面に研磨されます。必要な箇所以外は一切削りとりません。信じられない程シャープで長持ちする切れ味になります。



■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。



第3図 磁石コントロールによる研ぎ角度

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®」ダイヤモンド研磨シャープナーを、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図をご覧ください) 包丁の刃元を研ぎスロットのどちらかへ入れて下さい。
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 緩く握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®」ダイヤモンド研磨シャープナーは、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。

●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・中研ぎ

仕上研ぎのために刃に最初の角度をつけます。包丁をゆっくり(14cmの包丁で3秒)10回以上、中研ぎスロットでゆっくり引いて下さい。毎回使用する左右のスロットを交互に変えて下さい。



第2段階・仕上研ぎ

仕上げをやや大きい角度で行って素晴らしく鋭い刃を作ります。包丁をゆっくり仕上げ研ぎスロットに7回通して下さい。1回ごとに左右のスロットを交互に変えます。

最終仕上

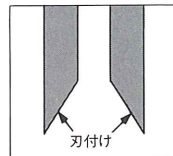
第2段階の仕上げ研ぎスロットを2回すばやく(約1秒)引いて下さい。1回ごとに左右のスロットを交互に変えます。

包丁研ぎの全段階が終ったら、刃をきれいに拭いて切れ味を試します。切れ味が悪い場合には、第1段階と第2段階をもう一度行います。それでもダメな場合は、「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。

●片刃包丁を研ぐ時

第1段階・中研ぎ

片刃包丁を中研ぎする時には、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図をご覧ください。



第8図 片刃包丁

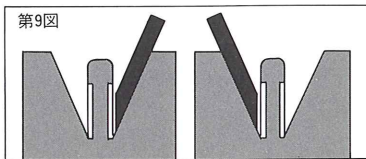
片刃包丁を刃面にあったスロット(刃の平らな側を磁気ガイド側に)だけを通して、ゆっくり10回以上引いて下さい。

第2段階・仕上研ぎ

左右の仕上げ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。

最終仕上

第2段階と同じように仕上げ研ぎスロットに包丁を2回すばやく(約1秒)通します。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1段階と第2段階（中研ぎと仕上げ研ぎ）だけで十分研ぎ直しができます。第1段階と第2段階では、包丁の刃から非常に微小な鋼鉄を除去するだけです。ですから「シェフスチョイス®」ダイヤモンド研磨シャープナーをご使用になれば、包丁の寿命をご心配になる必要はありません。

初めて310モデルで包丁を研ぐ場合には、最初に「開始」プロセスが必要です。第1段階の中研ぎスロットを使って、10回引いて下さい。

■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。包丁は水平にして下さい。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、押しながス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

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

●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®」ダイヤモンド研磨シャープナーは、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げられない場合は、下記をよく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。磁石に任せずに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。

つまり包丁の刃を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。

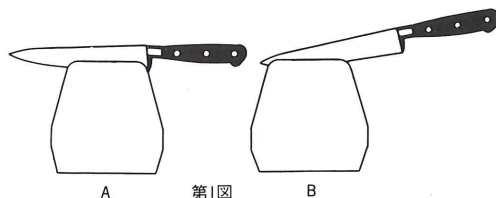
「ゆっくり引いた」後、使用説明書の通りに「早く引く」ことも大事です。「早く引く」ことによって研磨でできたバリ(端のマクレ)を取り除き、素晴らしい切れ味を保証するのです。数回余分に「早く引く」とさらによくなります。

重い包丁、厚い包丁、刃の面の大きな包丁が第1段階や第2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。

4.刃がのこぎり状の場合

シェフス・チョイス®は、まっすぐな刃を研ぐようにできていますが、のこぎり状の刃の刃先を研いで切れ味をよくすることも出来ます。中研ぎをしすぎないようにして下さい。のこぎり状の刃の場合、仕上げ研ぎに移る前の中研ぎでは溝を通す回数は少なめにします。中研ぎのときにガタガタという音があまりおこるようでしたら、中研ぎは省いて仕上げ研ぎを行ってください。



第1図

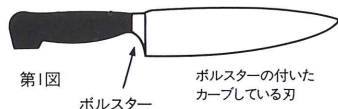
●最新の高級包丁

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、叩き切りやすぐ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で見える凹みを作ってしまうます。

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たら、刃の直線部分をまっすぐに保ったまま研ぎ直しが何度でもできます。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。

ボルカターがない包丁は、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。



第1図



第2図

●ポケットナイフとフィレットナイフ

モデル310はご愛用のポケットナイフやフィレットナイフのお手入れには理想的なものです。刃先からつばさまで刃全体を驚くほどの切れ味に仕上げます。モデル310は大型の思い狩猟用ナイフを研ぐようにはつくられていません。狩猟用ナイフなど大型ナイフにはシェフス・チョイス・プロフェッショナルモデル110・ヘビーデューティモデルをお勧めします。

〈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を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、保証期間経過後に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。

※補修用性能部品の保有期間は通産省指導によります。