

シェフスチョイス®

包丁研ぎ器

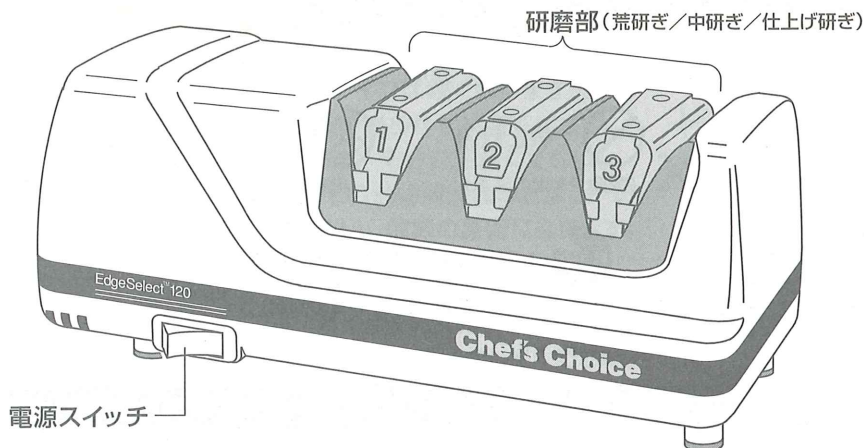
エッジセレクト

Mod.120

取扱説明書

この度は、シェフスチョイス包丁研ぎ器エッジセレクトをお求めいただきまして、誠にありがとうございました。

製品を正しく安全にお使いいただくため、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。また、お読みの後は、保証書と共に大切に保管してください。



仕様

製品名称：包丁研ぎ器 エッジセレクト

型式番号：120

定 電圧／周波数：AC-100V／50・60Hz

消費電力：60W

格 定格時間：20分

外形寸法：幅25×奥行12×高さ11cm

重 さ：2.0kg

電源コードの長さ：1.75m

素材：本 体—ABS

研磨材—ダイヤモンド（荒研ぎ・中研ぎ用）

酸化アルミニウムポリマー（仕上げ研ぎ用）

もくじ

・安全上の注意	1～2
・各部の名称とはたらき	3
・使用手順	3
・研ぎ方の手引き	4
・バリについて	4
・基本的な研ぎ方	5～6
・用途別の研ぎ方	7
・お手入れ	8
・アフターサービス	裏表紙

安全上の注意

- 1.ご使用の前に、必ずこの「安全上の注意」を最後までお読みください。
- 2.ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他人への危害や損害を未然に防止するためのものです。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
- 3.注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害の度合いにより「警告」と「注意」の二つに分け、明示しています。



警告

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示しています。

- 4.各注意事項には、以下の「注意」「禁止」「強制／指示」を促す絵表示が付いています。



：感電注意

(感電の恐れあり)



：禁止行為

(故障やケガの注意)



：接触注意

(傷害の恐れあり)



：分解禁止

(故障や事故の注意)



：強制／指示

(故障や事故の回避)



：プラグをコンセントから抜く

(発火や感電、故障、事故の回避)

電源について



注意

・電源は、家庭用の交流100V／50・60Hzでご使用ください。

100V

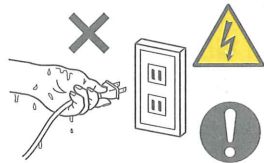


プラグ／電源コードについて



警告

- ・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。感電する恐れがあります。
- ・電源コード／プラグが破損した場合は、直ちに使用を中止し、弊社サービスセンター(裏表紙参照)に交換を依頼してください。



注意

- ・プラグを抜くときは電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持ってください。
- ・電源コードは、大切に扱ってください。

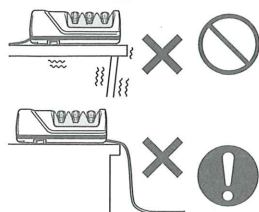


安全のために、注意事項を必ずお守りください。

使用場所について

⚠ 注意

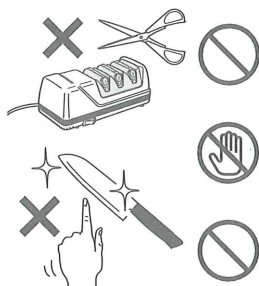
- ・ 野外では使用しないでください。
- ・ 水場や火の近くでは使用しないでください。
- ・ 平らな安定したテーブルや台の上で、ご使用ください。
- ・ 電源コードを、テーブルや台から垂れ下げないようにしてください。



使用上の注意

⚠ 警告

- ・ 本製品を研磨以外の用途で使用しないでください。
- ・ セラミック包丁、ハサミや工具等は、研ぐことができません。
- ・ 研ぎ上げた包丁やナイフは鋭くなりますので、指を刃の先端などで滑らせないでください。取り扱いと保管には、充分ご注意ください。
- ・ 砥石用の水や油、その他の潤滑油などは、一切使用しないでください。故障の原因になります。



⚠ 注意

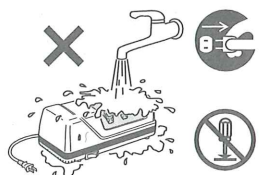
- ・ スロットは、必ず前面から使用してください。
- ・ 包丁やナイフは、研ぐ前に、水洗いで汚れ(脂分や食品カス等)を落とし、よく乾かしてください。
- ・ 電源スイッチを入れ、研磨ディスクの回転後に、包丁やナイフをスロットに差し入れてください。
- ・ スロットに、異物を差し入れないでください。
- ・ 回転中の研磨ディスクに触れないでください。
- ・ 使用中はその場を離れず、小さなお子様やペットを近づけないでください。
- ・ 20分以上の連続運転は、お止めください。
- ・ 使用後、プラグをコンセントから抜いてください。



お手入れについて

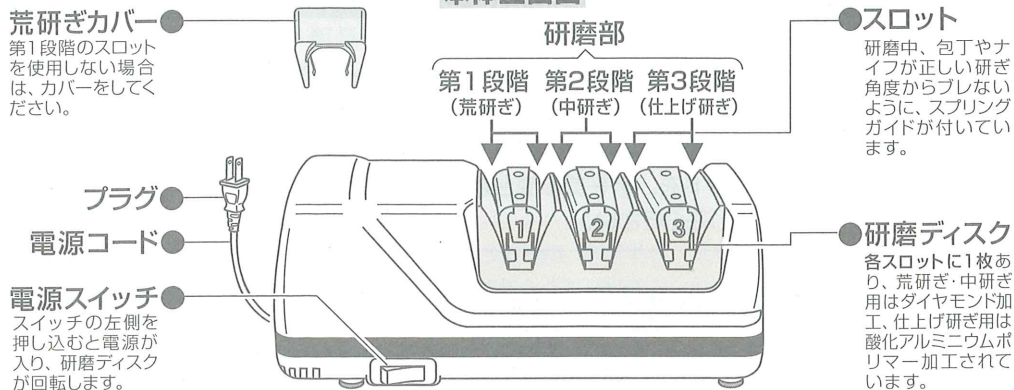
⚠ 注意

- ・ 事前に、プラグをコンセントから抜いてください。
- ・ 本体、電源コード／プラグは、絶対に水に浸けたり水洗いをしないでください。
- ・ ご自分で分解、修理／改造することは、絶対にお止めください。

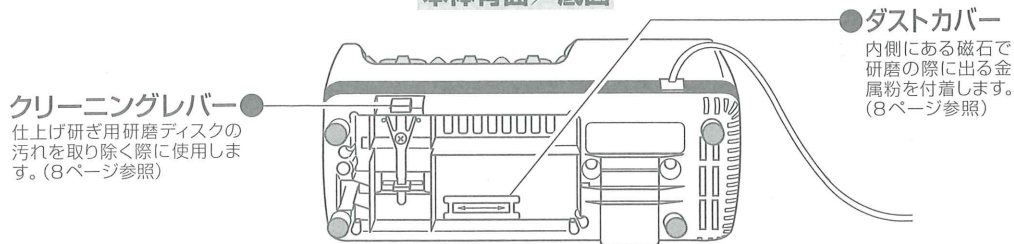


各部の名称とはたらき

本体正面図



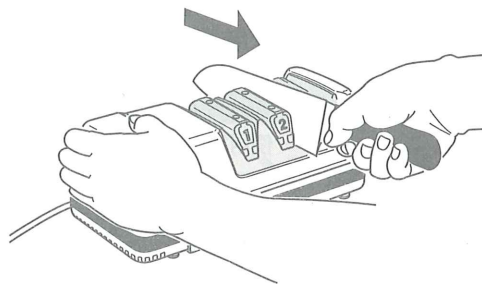
本体背面／底図



使用手順

- 1 プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを入れる
電源スイッチの左側を押し込むと、スロット内の研磨ディスクが回転を始めます。
- 2 包丁やナイフを、希望の研磨部／スロットに差し入れて研ぐ
刃元をスロットの奥に差し入れ、刃が研磨ディスクに接していることを確認しながら、一定の速度で手前に引き(＝研ぎ)ます。

※包丁やナイフを、無理に下に押しつけないでください。



ご注意 ・連続20分(定格時間)以上のご使用は、お止めください。故障の原因になります。
・セラミック包丁、ハサミや工具等は、研ぐことが出来ません。

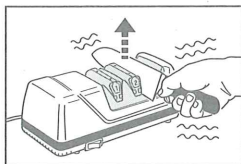
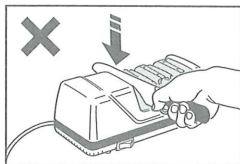
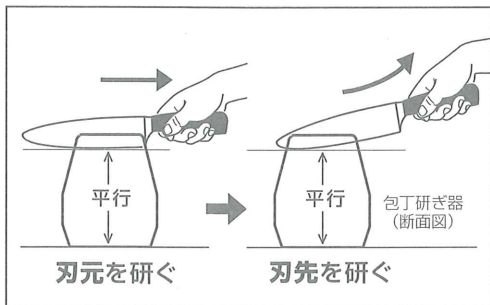
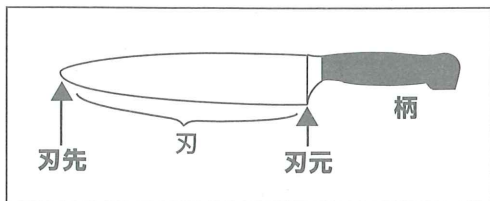
- 3 使用後は電源スイッチを切り、プラグをコンセントから抜く
研ぎ終えた包丁やナイフは金属粉が付着していますので、ご使用前に水洗いしてください。

研ぎ方の手引き

※初めて研ぐ前に、必ずお読みください。

包丁やナイフを上手に研ぐには、以下の点を参考にしてください。

- 包丁やナイフは、事前に、刃の汚れを取り除き、乾かしてください。
- 研磨部／スロットは、必ず正面(=電源スイッチのある面)から使用してください。
- 研ぐ際は、包丁およびナイフの柄をゆるめに握ってください。
- 包丁やナイフをスロットに入れたら、必ず一定の速度で手前に引いてください。
- 刃元～刃先まで研ぐ(=スロットに1回入れて引く)所要時間は、刃渡り20cmの包丁で約4秒を目安にしてください。
- 刃を均等に研ぐには、常に、底面／テーブル面と刃が平行になるようにしてください。
※刃先を研ぐ場合は、柄を少し持ち上げ、刃先とテーブル面の平行を保ちます。
- 研磨中は、包丁やナイフを無理に下に押しつけないでください。
- 研磨中に、包丁やナイフがビビル(=小刻みに震える)場合は、少し持ち上げて研いださい。

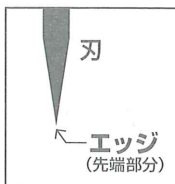


バリについて

※初めて研ぐ前に、必ずお読みください。

【バリって何?】

第1段階：荒研ぎまたは第2段階：中研ぎ(次のページ参照)で作る刃のエッジ(先端部分)がまくれた状態を指し、最後に研いだ刃面の反対側に出来ます。



【バリの出来をチェックする】

刃のエッジ方向に親指を動かし、指先に引っかかるようであれば、バリが来ています。バリは、刃全体(刃元～刃先)に渡り作ってください。

⚠ケガ注意：指を、逆方向や刃に沿って動かすことは危険です。お止めください。



基本的な研ぎ方（両刃・片刃・波刃の研ぎ方）

直刃（両刃／片刃）および波刃の包丁やナイフを本製品で研ぐ場合は、以下の要

準備 研ぐ包丁やナイフは、事前に、刃に付着した汚れ（脂分や食品カス等）を落としてきれいにしてください。水洗いをした場合は、よく乾かしておきます。

両 刃 の 研 ぎ 方

第1段階

※荒研ぎカバーを外してください。



荒研ぎ

第1段階（左端の研磨部）の-slotで、左右交互に同じ回数（1～2回）研ぎます。

ご注意 ・次回からは、刃の状態が非常に悪い場合以外は、第1段階を省略してください。

第2段階

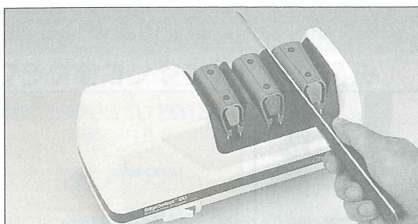


中研ぎ（※バリを作る）

第2段階（中央の研磨部）の-slotで、左右交互に同じ回数（1～3回）研ぎます。

※バリが出来にくい場合は、研ぐ（＝手前に引く）速度をやや遅くしてください。

第3段階



仕上げ研ぎ（刃を鋭くする）

刃全体にバリが出来ていることを確認（★）後、第3段階（右端の研磨部）の-slotで、左右交互に同じ回数（1～3回）研ぎます。バリが無くなれば、研ぎの完了です。

★4ページ「バリについて」を参照してください。

研ぎ直し

研ぎ直しの場合は、刃の磨耗状態や切れ味に応じて、各段階を使用してください。通常は、第3段階だけで充分です。

ご注意 ・第1段階を頻繁に使用する必要はありません。

刃の状態・切れ味	使用する段階			スロットで研ぐ回数
	第1	第2	第3	
・刃こぼれ等があり非常に悪い	○	○	○	左右、交互に 1～2回 研ぐ
・鈍い	／	○	○	
・やや鈍い（通常）	／	／	○	

※事前に、必ず4ページ「研ぎ方の手引き」「バリについて」をお読みください。

領／手順で行ってください。

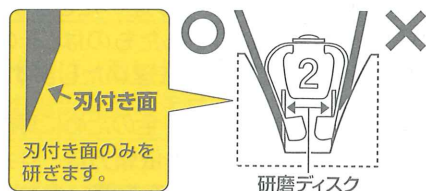
ご注意

- ・必ず本体の正面(＝電源スイッチがある面)を手前にして、ご使用ください。
- ・セラミック包丁、ハサミや工具等は、研ぐことが出来ません。

片刃の研ぎ方

第1段階
↓
第2段階

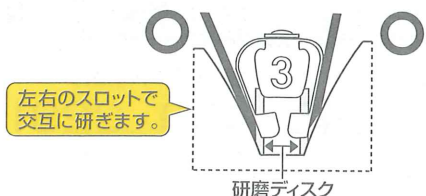
荒研ぎ → 中研ぎ (バリを作る)



包丁の刃付き面が、研磨ディスクと接する方のスロットだけを使い、1～3回研ぎます。刃の状態が非常に悪い場合以外は、第1段階を省略してください。

第3段階

仕上げ研ぎ (刃を鋭くする)



バリの出来を確認後、第3段階(右端の研磨部)のスロットで、左右交互に3～6回研いでください。バリが無くなったなら、研ぎの完了です。

研ぎ直し

通常は、第3段階(仕上げ研ぎ)だけで充分です。刃の状態が非常に悪い場合は、第1～第2段階でバリを作り、第3段階で研いでください。

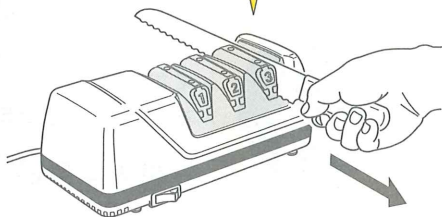
波刃の研ぎ方

第3段階

仕上げ研ぎ (刃を鋭くする)

第3段階(仕上げ研ぎ)だけを行ってください。

3



第3段階(右端の研磨部)のスロットで、左右交互に5～10回研ぎます。

段

ご注意・第1段階(荒研ぎ)および第2段階(中研ぎ)を行うと、刃が削り取られてしまいます。

階

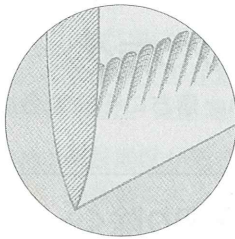
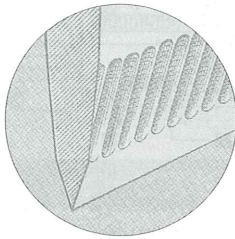
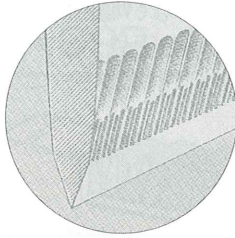
刃の状態が非常に悪い場合に限り、第2段階(中研ぎ)を行ってください。左右のスロットで交互に1～2回、素早く(※刃渡り20cmの包丁で約2～3秒)研ぎます。

研ぎ直し

第3段階(仕上げ研ぎ)だけを行います。刃が削り取られてしまいますので、第1段階(荒研ぎ)および第2段階(中研ぎ)は、行わないでください。

用途別の研ぎ方（刃作り：エッジセレクト）

左ページ「基本的な研ぎ方」で作られた刃は、調理全般で使用可能ですが、限られた用途でご使用の場合は、それに適した研ぎ方（＝刃作り：エッジセレクト）をお試しください。

用 途	刃のエッジ形状	研 ぎ 方 / 手 順	研 ぎ 直 し
果物 野菜		<div>第2段階 左右、1～2回</div> <div>第3段階 左右、3～5回</div>	<div>第3段階 左右、同じ回数</div> <p>※第3段階の研ぐ回数を増やすと、刃先が滑らかになります。</p>
精肉		<div>第1段階 左右、1～2回</div> <div>第3段階 左右、1～2回</div>	<div>第3段階 左右、1～2回</div> <div>第1段階 左右、1回</div> <div>第3段階 左右、1～2回</div>
調理済の肉 魚		<div>第1段階 左右、1～2回</div> <div>第2段階 左右、1～2回</div> <div>第3段階 左右、1～2回</div>	<div>第3段階 左右、同じ回数</div>



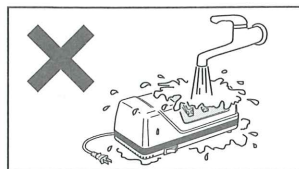
警告

本製品で手順通りに正しく研磨した包丁やナイフは、非常に鋭くなりますので、取り扱い／保管には十分に注意してください。

お手入れ

使用頻度や汚れ具合により、以下の要領でお手入れを行ってください。

- 【ご注意】**
- ・お手入れ前に、プラグをコンセントから抜いてください。
 - ・水に浸けたり、水洗いはできません。
 - ・洗剤や研磨剤(クレンザー)、シンナーやベンジン等は、使用しないでください。
 - ・本体や電源コード/プラグを、分解しないでください。



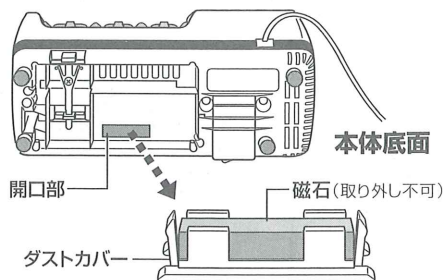
〈本体表面、電源コード/プラグ〉

汚れは、乾いた柔らかい布で拭き取ってください。落ちにくい場合は、布に少量のぬるま湯を含ませ、固く絞ってから使います。

〈本体内部の研ぎカスを取り除く〉

研磨の際に出る研ぎカス(金属粉など)は本体内部に溜まりますので、年に1回程度、以下の手順で取り除いてください。

- ①本体底面のダストカバー(※内側に磁石がある)を外し、磁石に付着している金属粉をティッシュや歯ブラシで除去します。
 - ②本体を振って、開口部から残りの金属粉を落とします。
- お手入れ後は、ダストカバーを元の場所(開口部)に取り付けてください。

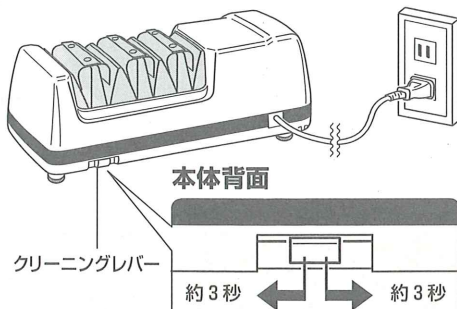


〈第3段階: 仕上げ研ぎ用 研磨ディスクのクリーニング〉

刃を鋭くするのに何度も研いだり、第3段階でも鋭くならない場合に限り、仕上げ研ぎ用研磨ディスク(2枚)のクリーニングを行ってください。包丁やナイフを研ぐ前に、刃の汚れ(脂分や食品カス等)を落としておけば、1~2年に1回のクリーニングで充分です。

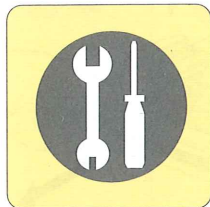
- 【ご注意】**
- ・過度のクリーニングは、お止めください。研磨ディスクの表面材料が削り取られ、磨耗が早まります。
 - ・必ず左右のディスクを均等にクリーニングしてください。

- ①プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを入れます。(→研磨ディスクが回転)
- ②本体背面のクリーニングレバーを、左右に各1回約3秒間押しってください。



アフターサービス

- 1) 使用中に異常が生じたときは、直ちに電源スイッチを切り、プラグをコンセントから抜きます。その後、お求めの販売店か弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。
- 2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に1.お求めの時期 2.製品名称と型式番号 3.故障の状況—を連絡のうえ、修理を依頼してください。
▶宅配便等を利用して弊社サービスセンターに返送される際は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージに同封くださるようお願いいたします。
- 3) 保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造したものは、その限りではありません。また、保証期間を過ぎたものについては、有償で修理いたします。
- 4) 真心点検のお勧め：保証期間が過ぎて、気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検(持込み)をお勧めします。点検の依頼方法、料金等につきましては、弊社サービスセンター(下記)までお問い合わせください。



※枠内に、購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

購入年月日： 年 月 日

以上、アフターサービスについてご不明の点があれば、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記)までお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター(受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30～18:00まで)

●横浜：〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫(株)内 4号ビル

Tel. 0120-804-280 / Fax. 045-450-3291

●大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25

Tel. 0120-692-880 / Fax. 06-6368-2881



デロンギ・ジャパン株式会社

本 社：〒101-0044 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：〒541-0051 大阪市中央区備後町3-3-15 ニュー備後町ビル Tel. 06-6263-6116(代)