ウォーターシャープナー（水研ぎ式）

水研ぎ式ですので砥石が目詰まりしにくいです。

①ダイヤモンドロールシャープナー 外1

	ページコード	商品コード	価格
KC-130	4-0318-0101	7898200	¥3,500

外寸:148×67×H70
片刃・両刃ナイフ兼用
セラミックローラー:焼成品　刃まくれ取り専用
ダイヤモンドローラー:電着ダイヤ#1000
（ダイヤモンド粒子コーティング）
材質:本体／ABS樹脂　フタ／AS樹脂
KC-130用 替砥石 4-0318-0102 7898210 ¥1,650 マイ

②ウォーターロールシャープナー 両刃用 外1

	ページコード	商品コード	価格
KC-100	4-0318-0201	6592300	¥1,500

外寸:215×60×H100
砥石:アルミナセラミック
材質:本体／ABS樹脂
●ロール砥石が回転しながら刃先に沿って研ぎ上げていくので、手研ぎ同様のシャープな刃先に仕上がります。

③ウォーターシャープ 外1

ページコード	商品コード	価格
4-0318-0301	5778500	¥2,200

外寸:200×60
両刃ナイフ用
砥石:荒砥石PWA#180、仕上砥石PWA#400
材質:本体／ABS樹脂
●荒研ぎ、仕上研ぎが1台でできます。

④ウォーターシャープⅢ 外1

ページコード	商品コード	価格
4-0318-0401	5778510	¥3,000

外寸:210　両刃ナイフ用
砥石:アルミナセラミックス、荒砥石PWA#100、中砥石PWA#180、仕上砥石PWA#400
材質:本体／ABS樹脂
●3連砥石の実力　仕上砥ぎ・中砥ぎ・荒砥ぎがこれ1台でできます。

ウォーターシャープⅢ 替砥石 M151R
4-0318-0402 5778511 ¥1,600 外1
●仕上砥ぎ・中砥ぎ・荒砥ぎ（3個セット）

SWISS ISTOR SHARPENER®

イスター・スイスシャープナーは、従来のシャープナーとは全く異なるコンセプトで刃物の切れ味をよみがえらせます。
刃物を削るのではなく、整えながら研ぐのです。
このため、「バリ」と呼ばれる金属のめくれ（かえり）がほとんど発生しないので、刃物を傷めることなく、高精細に研ぐことができます。

⑤庖丁研ぎ器 トリプルシャープナー プロ 外1

	ページコード	商品コード	価格
KC-303	4-0318-0501	6620510	¥5,000

外寸:195×55×H68
砥石:アルミナセラミック
#150（ステンレス両刃用）　#320（鋼両刃用）
#600／セラミックス（柳刃・出刃　片刃両刃兼用）
材質:本体、フタ／ABS樹脂　スプリング／ステンレス
●出刃、柳刃などの片刃庖丁から菜切りなどの鋼の両刃、ステンレス庖丁まで様々な庖丁に対応する3つの砥石ローラー
●滑らかに確実に研げるサスペンション機能付

⑥イスター プロフェッショナル シャープナー A1

	ページコード	商品コード	価格
IST002	4-0318-0601	5075710	¥7,500

全長:145
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金

30～50°の角度で刃に当て、軽く数回なぞるだけ。
ポケットサイズでいつでも使える!

波刃・パン切り庖丁にも使えます。

⑦波刃が研げる シャープナー 外1

	ページコード	商品コード	価格
AP0163	4-0318-0701	4231400	¥1,600

外寸:150×50×H50
両刃ナイフ用
砥石:セラミック砥石
●刃の形状に合わせて砥石が上下に動くことで、波状の刃が研げます。
●パン切りナイフ、ステーキナイフも研げます。

⑧ダイヤモンド両面ハンディー シャープナー

	ページコード	商品コード	価格
GLT101	4-0318-0801	1171800	¥2,200

全長:205　研面サイズ:100×20
粒子の荒さ:#600（荒目）#1,200（仕上）
●庖丁だけでなく、ポケットナイフ・ハサミ等も容易に研げます。

⑨ダイヤモンドシャープナー 砥ぎ台付

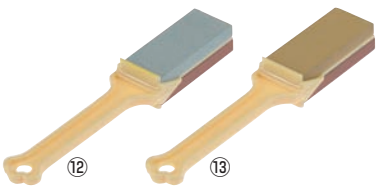
	ページコード	商品コード	価格
F-7110	4-0318-0901	3733700	¥2,300

全長:158　砥石面サイズ:51×13
材質:砥石／ダイヤモンド粒径#1200
研ぎ台／ABS樹脂
●ステンレス・鋼・チタン・セラミックなんでも研げます。
●研ぎ台付なので庖丁を乗せるだけで簡単に研ぐ事ができます。

ダイヤモンドシャープナー しなり 外1

	ページコード	商品コード	価格
⑩ブラック	4-0318-1001	3508400	¥2,800
⑪イエロー	4-0318-1101	3508500	¥2,800

全長:213　砥石面サイズ:100×23
材質:ヤスリ部／ステンレス鋼にダイヤモンド電着加工
ハンドル／ポリプロピレン（耐熱温度90℃）
フック・口金／ステンレススチール
●従来のヤスリが入らない狭い箇所に使えます。
●柔軟にしなるので、無理なく最適な力加減が生まれます。



料理庖丁用 砥石（両面タイプ）

	ページコード	商品コード	価格
⑫ママ HT-0000	4-0318-1201	5120010	¥1,700
⑬パパ HT-0002	4-0318-1301	5120110	¥2,300

HT-0000
砥石サイズ:64×28×H16
中研（緑色）:#220
仕上（茶色）:#1000
材質:ハンドルABS樹脂

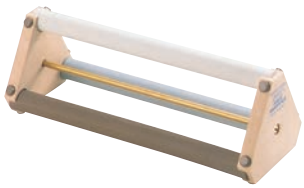
HT-0002
砥石サイズ:64×28×H16
仕上（茶色）:#1000
超仕上（黄色）:#3000
材質:ハンドルABS樹脂

●手軽に楽しく上手に水なしで素早く研げる
●両面使える便利な砥石です。

⑭庖丁研ぎ とげるんです

	ページコード	商品コード	価格
#023 荒砥ぎ（替ヤスリ10枚付）	4-0318-1401	5778600	¥4,800
#023 荒砥ぎ用 替ヤスリ 10枚入	4-0318-1402	6092900	¥3,600
#800 中砥ぎ（替ヤスリ10枚付）	4-0318-1403	5778700	¥4,800
#800 中砥ぎ用 替ヤスリ 10枚入	4-0318-1404	6093000	¥3,600
#1200 仕上げ（替ヤスリ10枚付）	4-0318-1405	5778800	¥4,800
#1200 仕上用 替ヤスリ 10枚入	4-0318-1406	6093100	¥3,600

430×80（ヤスリ面:300×75）



⑮スリーウェイ ナイフシャープナー アメリカ

	ページコード	商品コード	価格
7080	4-0318-1501	6466500	¥23,800

320×H110
材質:硬度セラミック
●荒（グレー）、中（ブラウン）、仕上（ホワイト）の3本がセットになった便利なシャープナーです。