

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

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



②ウォーターロールシャープナー 両刃用

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

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

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連砥石の威力 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
●仕上砥ぎ・中砥ぎ・荒砥ぎ(3個セット)



⑤庖丁研ぎ器 トリプルシャープナー プロ

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
レス極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



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。



⑥イスター プロフェッショナル シャープナー

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、
軽く回数するだけ。
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

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 ¥1,900

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

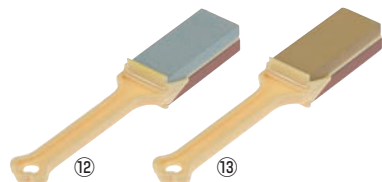
全長:158 砥石面サイズ:51×13
材質:砥石/ダイヤモンド粒径#1200
研ぎ台/ABS樹脂
●ステンレス・鋼・チタン・セラミックなんでも研げます。
●研ぎ台なので庖丁を乗せるだけで簡単に研ぐ事が
できます。



ダイヤモンドシャープナー しなり

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

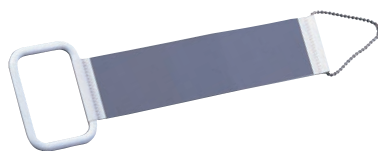
全長:213 砥石面サイズ:100×23
材質:ヤスリ部/ステンレス鋼にダイヤモンド電着加工
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
フック/ロ金/ステンレススチール
●従来のヤスリが入らない狭い箇所に使えます。
●柔軟になるので、無理なく最適な力加減が生まれます。



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

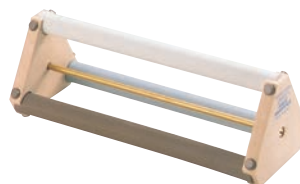
HT-0000
砥石サイズ:64×28×H16
中研(緑色):#220
仕上(茶色):#1000
仕上(茶色):#1000
超仕上(黄色):#3000
材質:ハンドルABS樹脂 材質:ハンドルABS樹脂
●手軽に楽しく上手に水なしで素早く研げる
●両面使える便利な砥石です。



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 仕上げ用 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

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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜