

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	6-0318-0101	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 6-0318-0102 7898210 ¥1,800 ㊦



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	6-0318-0201	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
6-0318-0301	5778500	¥2,200

外寸:200×60  
両刃ナイフ用  
砥石:荒砥石PWA#180、  
仕上げ砥石PWA#400  
材質:本体/ABS樹脂  
●荒研ぎ、仕上げ研ぎが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
6-0318-0401	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、仕上げ砥石PWA#400  
材質:本体/ABS樹脂  
●3連砥石の実力 仕上げ砥石・中砥石・荒砥石がこれ1台  
でできます。  
ウォーターシャープⅢ 替砥石 M151R  
6-0318-0402 5778511 ¥1,600 ㊦  
●仕上げ砥石・中砥石・荒砥石(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	6-0318-0501	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(セラミックス両刃用) 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  
レス薄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	6-0318-0601	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!



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	6-0318-0701	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	6-0318-0801	1171800 ¥2,300

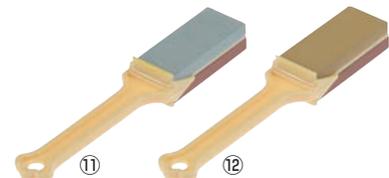
全長:205 研面サイズ:100×20  
粒子の荒さ:#600(荒目)#1,200(仕上げ)  
●庖丁だけでなく、ポケットナイフ・ハサミ等も容易に  
研げます。



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
⑨ブラック	6-0318-0901	3508400 ¥2,800
⑩イエロー	6-0318-1001	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
⑪ママ HT-0000	6-0318-1101	5120010 ¥1,700
⑫パパ HT-0002	6-0318-1201	5120110 ¥2,300

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

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

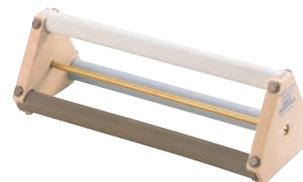
●手軽に楽しく上手に水なしで素早く研げる  
●両面使える便利な砥石です。



⑬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)	6-0318-1301	5778600 ¥4,800
#023 荒砥ぎ用 替ヤスリ 10枚入	6-0318-1302	6092900 ¥3,600
#800 中砥ぎ(替ヤスリ10枚付)	6-0318-1303	5778700 ¥4,800
#800 中砥ぎ用 替ヤスリ 10枚入	6-0318-1304	6093000 ¥3,600
#1200 仕上げ(替ヤスリ10枚付)	6-0318-1305	5778800 ¥4,800
#1200 仕上げ用 替ヤスリ 10枚入	6-0318-1306	6093100 ¥3,600

430×80(ヤスリ面:300×75)



⑭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	6-0318-1401	6466500 ¥23,800

320×H110  
材質:硬度セラミック  
●電(グレー)、中(ブラウン)、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  
(下記しらす)

12 ボール・洗  
い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・  
スプーン

15 ロート・  
スコップ

16 缶切・  
栓抜