

料理道具

001 ~ 009

001 鋼フライパン

002 ホットプレート

003 食卓給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット

006 ポリルザル

007 包丁砥石

008 種類中華用品

009 揚げ物用品



① 電動包丁研ぎ器 シェフスチョイス 120N エッジセレクト (ダイヤモンド研磨) [CTGK-07]

13-0141-0101 ¥35,000
 サイズ:250×120×H110
 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:70/60W
 定格時間:10分 重量:2.0kg
 ●包丁やナイフの種類、用途に応じた研ぎ方が可能です。
 ●波刃対応。
 ●3段階(粗研ぎ、中研ぎ、仕上げ)で刃物を研磨。
 ●研磨ディスクの粗研ぎ・中研ぎにはダイヤモンド、仕上げには酸化アルミニウムポリマーを使用することによって、より切れ味が良く、かつなめらかな仕上げを実現します。
 ※セラミック包丁、両刃包丁、ハサミ、工具などには使用できません。

Point

果物・野菜

精肉

調理剤の肉・魚

スロット1:粗研ぎ
刃こぼれ等、状態の悪い場合のみ使用します。ダイヤモンド研磨剤で最初の刃面をつけます。

スロット2:中研ぎ
切れ味の鈍った刃はこのスロットから開始します。微細なダイヤモンド研磨剤で第2の刃面を研磨します。

スロット3:仕上げ
酸化アルミニウムポリマーで最後の鋭い刃先を研磨し、研ぎ上げます。



② シェフスチョイス ハイブリッド式 包丁研ぎ器 270 [CSYN-11]

13-0141-0201 ¥19,800
 サイズ:228×82×H95
 ●電動式(荒・中研ぎ)と手動式(仕上げ研ぎ)の計3スロットを備えたハイブリッド仕様。
 ●日常の刃のメンテナンスであれば、手動式スロットのみの使用で手軽に研ぐ事が出来ます。
 ●ダイヤモンド研磨剤使用
 ※セラミック包丁、両刃包丁、ハサミ、工具などには使用できません。



③ 電動ダイヤモンドシャープナー DS-38 [CSYN-10]

13-0141-0301 ¥5,000
 サイズ:155×98×H73 重量:260g
 電源:単3乾電池×4(別売)
 材質:本体/ABS樹脂 ポリアセタール 砥石/工業用ダイヤモンド
 ●セラミック、ステンレス、鋼、チタンまで様々な材質の包丁が簡単に素早く砥げます。
 ※両刃専用
 ※砥石の交換はできません。



④ ワンストロークシャープナー AP-0541 [CSYN-18]

13-0141-0401 ¥6,000
 サイズ:111×138×H105 重量:875g
 ●刃を溝に通すだけで切れ味がよみがえります。
 ●砥石カートリッジは簡単に着だせるため、洗いやすく清潔に保てます。



⑤ ワンストロークシャープナー AP-0541用カートリッジ [CSYN-19]

13-0141-0501 ¥1,400
 サイズ:118×78×H36
 ●④用替刃です。



⑥ ワンストロークシャープナー AP-0133 [CSYN-20]

13-0141-0601 ¥7,000
 サイズ:138×111×H105
 重量:875g
 ●刃を通すだけで切れ味がよみがえります。
 ●カートリッジを付け替えることで、洋包丁などの両刃だけでなく、片刃の刺身包丁や出刃包丁も砥ぐことができます。



⑦ ワンストロークシャープナー AP-0133用 [CSYN-21]

片刃用カートリッジ 13-0141-0701 ¥1,600
 両刃用カートリッジ 13-0141-0702 ¥1,400
 サイズ:118×78×H36
 ●⑥用替刃です。

ハサミ、包丁の研磨におすすめです！



⑧ マキタ 電動刃物水研機 9820 [CTGK-08]

13-0141-0801 ¥42,500
 サイズ:265×250×H275
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:190/180W
 重量:7.2kg
 能力:砥石径200mm 内径75mm 厚み25mm 460/560min(回転/分)



⑨ マキタ 電動刃物水研機 9820-1 [CTGK-09]

13-0141-0901 ¥60,800
 サイズ:265×360×H275
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:190/180W
 重量:8.5kg
 能力:砥石径200mm 内径75mm 厚み25mm 460/560min(回転/分)



⑩ 水流循環式 万能刃物研ぎ機 ツインシャープナー MSE-2W [CTGK-02]

13-0141-1101 ¥105,000
 サイズ:390×210×H270 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:120W 重量:13kg
 付属砥石:外径φ125mm 荒砥(#80/100) 仕上げ(#1200)
 回転数:荒砥 550回転/分(50Hz) 600回転/分(60Hz)
 仕上げ 450回転/分(50Hz) 540回転/分(60Hz)
 ●常に冷却水が砥石面を流れているので、刃先の焼き戻りと砥石の目づまりが起りません。
 ●包丁はもちろん、ハサミその他高級な料理刃物まで、簡単に砥ぐ事ができます。

⑪ 電動式 刃物水研機 180S(ヨコ型) [CTGK-05]

13-0141-1201 ¥280,000
 サイズ:440×450×H260 電源:単相100V
 消費電力:200W 重量:20kg
 使用砥石:荒砥特殊#150、仕上げ砥石#4000
 ●強力な研削力で作業が速く、特に刃こぼれなど簡単に研削できます。超仕上カンナ刃、電気カンナ刃、手カンナ、ノミ、庖丁等に使用できます。

⑫ 電動式 刃物水研機 150S(タテ型) [CTGK-06]

13-0141-1301 ¥280,000
 サイズ:380×340×H240 電源:単相100V
 消費電力:170W 使用砥石:中砥#600 重量:12kg
 ●水冷式と特殊砥石の組合せで焼戻りしません。取り扱いやすく、特に両刃庖丁にすぐれた研削力を発揮します。庖丁専用機です。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。