

09 砥石・庖丁差し

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・ガスストーブ・ムパン

08 庖丁



①京セラ セラミック ロールシャープナー

ページコード	商品コード	価格
RS-20BK (N)	1-0337-0101 4236600	¥2,000

外寸:158×58×H57
両刃ナイフ用
砥石:硬質ファインセラミック
●平らな面とミノの面があるセラミックホイールによりナイフをガイドスロットに入れ、前後に動かすだけですばやく刃が切れます。



②京セラ 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
DS-20S	1-0337-0201 1092800	¥2,000

外寸:136×55×H50
両刃ナイフ用
砥石:工業用ダイヤモンド
●ダイヤモンド砥石を採用することで、金属製(ステンレス、鋼、チタン)の庖丁だけでなく、セラミックナイフも研ぐことができます。
●砥石の下にバネを設置することで、バネが余分な力を吸収し、刃を傷つけにくく、最適な力で研ぐことができます。
●溝に庖丁を入れてゆっくと数回手前に引くだけで、簡単に研ぐことができます。



③ツヴィリング 庖丁とぎ器

ページコード	商品コード	価格
32591-100	1-0337-0301 0609800	¥4,000

外寸:165×40×H70
両刃ナイフ用
砥石:セラミック特殊特殊チール



④ヴォストフ シャープナー

ページコード	商品コード	価格
4343	1-0337-0401 4253300	¥8,400

外寸:165×50×H65
両刃ナイフ用



⑤ケントロール式 シャープナー (ブルー)

ページコード	商品コード	価格
FK-505	1-0337-0501 5839530	¥1,000

外寸:145×50×H40
両刃ナイフ用
材質:本体/ABS樹脂
砥石/セラミック砥石
●庖丁の材質を問わずご使用いただけます。



⑥ツーウェイ シャープナー

ページコード	商品コード	価格
KC-200	1-0337-0601 7898100	¥3,500

外寸:195×43×H43
両刃ナイフ用
材質:本体/ステンレス
セラミック平角砥石 中目#1000
ダイヤモンドロールシャープナー #1000
●使い分けてさまざまな刃物を研げるダイヤモンドとセラミックのツインシャープナー



⑦シェフスチョイス ダイヤモンドシャープナー

ページコード	商品コード	価格
463	1-0337-0701 2775210	¥6,500

外寸:215×58×H70
重量:160g
材質:本体/ABS樹脂
粗研スロット/ダイヤモンド
仕上げスロット/酸化アルミニウムポリマー
両刃ナイフ用
※セラミック庖丁、和庖丁(菜切、刺身、出刃など)、ハサミ、工具などは研ぐことができません。



⑧ケブンハウン シャープナー

ページコード	商品コード	価格
KDS-305	1-0337-0801 8469600	¥2,500

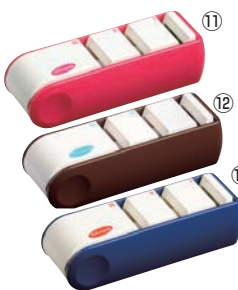
外寸:202×61×H64
両刃ナイフ用
材質:荒研ぎ砥石/鉄(ダイヤモンド粒子メッキ)、仕上げ砥石/アルミナセラミック
本体/ステンレス鋼ABS樹脂
(耐熱温度70℃)
底部/EVA
●頑丈なステンレスクリップ



⑨ビクトリノックス 2ステップナイフシャープナー

ページコード	商品コード	価格
99BK 7.8721.3	1-0337-0901 6920700	¥4,500
99RD 7.8721	1-0337-1001 6920800	¥4,500

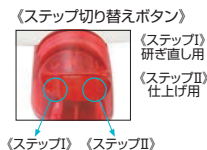
外寸:53×200×H65
両刃ナイフ用
材質:本体/ABS
ディスク/アルミナ(セラミック)
●ワンタッチ式の大型切り替えボタンによりディスクの回転をコントロール
●ステップIは、ナイフのエッジ(刃)を回復させる研ぎ直し
●ステップIIは、ステップIで研ぎ直したエッジ(刃)を整える仕上げを行うことができます。



シャプレ ダイヤモンド付 トリプルシャープナー

ページコード	商品コード	価格
11FC-460	1-0337-1101 3642800	¥2,500
12FC-461	1-0337-1201 3642900	¥2,500
13FC-462	1-0337-1301 3643000	¥2,500

外寸:120×40×H32
重量:85g
両刃ナイフ用
材質:本体・ガード/ABS樹脂
ダイヤモンド砥石/18-8ステンレス鋼(ダイヤモンド電着)
ロール砥石/セラミック
●手軽に、効率的に庖丁を研ぎ直せる3連式の簡易シャープナーです。



《ステップI》 《ステップII》

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。



⑭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	1-0337-1401 7898200	¥3,000

外寸:148×67×H70
片刃・両刃ナイフ兼用
セラミックローラー・焼成部品 刃まくれ取り専用
ダイヤモンドローラー・電着ダイヤモンド#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 1-0337-1402 7898210 ¥1,500



⑮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	1-0337-1501 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。



⑯ウォーターシャープ

ページコード	商品コード	価格
1-0337-1601	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。



⑰ウォーターシャープIII

ページコード	商品コード	価格
1-0337-1701	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 1-0337-1702 5778511 ¥1,600
●仕上げ砥石・中砥石・荒砥石(3個セット)



⑱庖丁研ぎ器 トリプルシャープナーABS

ページコード	商品コード	価格
KC-303	1-0337-1801 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 片刃両用兼用)
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クション機能付