

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。

**minoSharp**  
ceramic water sharpener

庖丁研ぎを簡単に、且つ安全にできると絶賛され、現在65カ国以上で販売されています。



**①セラミックウォーターシャープナー**

ページコード	商品コード	価格
No220	1-0338-0101	8857200 ¥2,500

外寸:200×40×H65  
両刃ナイフ用  
材質:本体/ABS樹脂 AS樹脂  
※砥石 アルミナセラックス  
荒砥石 PWA#120  
中砥石 PWA#320  
No220用スベア 2個台紙付  
1-0338-0102 8857210 ¥1,750



**②セラミックウォーターシャープナー**

ページコード	商品コード	価格
No440	1-0338-0201	8857300 ¥3,500

外寸:225×50×H65  
両刃ナイフ用  
材質:本体/ABS樹脂 AS樹脂  
※砥石 アルミナセラックス  
荒砥石 PWA#120  
中砥石 PWA#320  
No440用スベア 2個台紙付  
1-0338-0202 8857310 ¥2,250

**③セラミックウォーターシャープナー**

ページコード	商品コード	価格
No550	1-0338-0301	8872000 ¥5,000

外寸:230×55×H65  
両刃ナイフ用  
材質:本体/ABS樹脂 AS樹脂  
※砥石 アルミナセラックス  
荒砥石 PWA# 80  
荒砥石 PWA#120  
中砥石 PWA#320  
セラミックシャープナー No550用  
スベア 3個台紙付  
1-0338-0302 8872010 ¥3,250

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。



30～50℃の角度で刃に当て、軽く回数なぞるだけ。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。



**④イスター スタンダードシャープナー**

ページコード	商品コード	価格
IST001	1-0338-0401	5075700 ¥4,000

全長:100  
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金



**⑤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	1-0338-0501	5075710 ¥6,000

全長:145  
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金



**⑥イスター デュプレックスシャープナー**

ページコード	商品コード	価格
IST003	1-0338-0601	5075720 ¥8,500

全長:190  
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金、ダイヤモンド



**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	1-0338-0701	4231400 ¥1,500

外寸:150×50×H50  
両刃ナイフ用  
砥石:セラミック砥石



**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	1-0338-0801	1171800 ¥1,700

全長:205 研面サイズ:100×20  
粒子の荒さ:#600(寛目)#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	1-0338-0901	3733700 ¥2,000

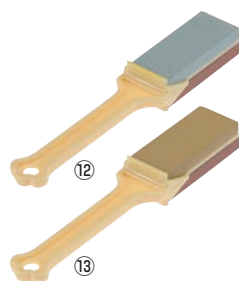
全長:158 砥石面サイズ:51×13  
材質:砥石 / ダイヤモンド粒径#1200  
研ぎ台 / ABS樹脂  
●ステンレス・鋼・チタン・セラミックなんでも研げます。  
●研ぎ台付なので庖丁を乗せるだけで簡単に研ぐ事ができます。



**ダイヤモンドシャープナー しなり刃**

ページコード	商品コード	価格
⑩ブラック	1-0338-1001	3508400 ¥2,500
⑪イエロー	1-0338-1101	3508500 ¥2,500

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。

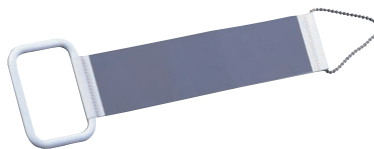


料理庖丁用 砥石 (両面タイプ)

ページコード	商品コード	価格
⑫ママ HT-0000	1-0338-1201	5120010 ¥1,550
⑬パパ HT-0002	1-0338-1301	5120110 ¥2,100

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

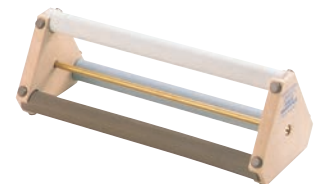
HT-0002  
砥石サイズ:64×28×H16  
仕上(茶色):#1000  
超仕上(黄色):#3000  
材質:ハンドルABS樹脂  
●手軽に楽しく上手に水なしで素早く研げる  
●両面使える便利な砥石です。



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 荒砥ぎ用 替ヤスリ10枚付	1-0338-1401	5778600 ¥4,800
替ヤスリ10枚入 #023 荒砥ぎ用	1-0338-1402	6092900 ¥3,600
#800 中砥ぎ用 替ヤスリ10枚付	1-0338-1403	5778700 ¥4,800
替ヤスリ10枚入 #800 中砥ぎ用	1-0338-1404	6093000 ¥3,600
#1200 仕上げ用 替ヤスリ10枚付	1-0338-1405	5778800 ¥4,800
替ヤスリ10枚入 #1200 仕上げ用	1-0338-1406	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	1-0338-1501	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