

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-136	株式会社クイックパック	0564-59-3525

庖丁・まな板

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

136

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] 

11-0136-0101 ¥29,000

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。



② 電動ダイヤモンドシャープナー DS-50 [CSYN-03]

11-0136-0201 ¥5,000

サイズ:177×144×H81

電源:単3乾電池×4本(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#600

●ステンレス、鋼はもちろんセラミックからチタンまで、いろいろな素材の包丁が素早く・鋭く・簡単に砥ぐことができます。



③ ファインシャープナー SS-30 [CSYN-01]

11-0136-0301 ¥3,000

サイズ:202×38×H57

電源:単3乾電池×2本(別売)

材質:砥石部分/ファインセラミック

●1秒に約150往復の音波振動で素早く砥ぐ!



④ 包丁とぎ器 ウォーターシャープ III M-151 [CSYN-09]

11-0136-1101 ¥2,800

サイズ:210×36×H53

材質:砥石部分/アルミナセラミックス 荒砥石 #100 中砥石 #180 仕上げ砥石 #400

●研ぎ部に水を入れ、庖丁を研ぎ部に垂直に差し込み、前後に7〜8回動かすだけの手軽さで切れ味がよみがえります。

●荒研ぎ、中研ぎ、仕上げ研ぎが1台で出来ます。



⑤ 包丁とぎ器 ウォーターシャープ M-150 [CSYN-08]

11-0136-1201 ¥2,000

サイズ:195×65×H45

材質:砥石部分/アルミナセラミックス 荒砥石 #180 仕上げ砥石 #400

●研ぎ溝に対して斜めについたセラミック砥石により、効率よく研ぐことができます。

●荒研ぎ、仕上げ研ぎが1台で出来ます。



⑥ 電動式 刃物水研機 180S(ヨコ型) [CTGK-05]

11-0136-0801 ¥180,000

サイズ:450×260×H440 電源:単相100V 消費電力:200W 仕様砥石:荒砥特殊#150、仕上げ砥石#4000 重量:20kg

●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。超仕上カンナ刀、電気カンナ刀、手カンナ、ノミ、庖丁等に使用できます。

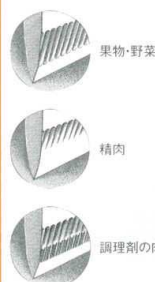


⑦ 電動式 刃物水研機 150S(タテ型) [CTGK-06]

11-0136-0901 ¥180,000

サイズ:340×240×H380 電源:単相100V 消費電力:170W 仕様砥石:中砥#600 重量:12kg

●水冷式と特殊砥石の組合せで焼戻ししません。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。



Point
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。



⑧ セラミックロールシャープナー RS-20FP [CSYN-02]

11-0136-0401 ¥2,000

サイズ:193×55×H69

●包丁を前後に10回程度往復させるだけで、荒研ぎと仕上げ研ぎが一度にOK。



⑨ セラミック ロールシャープナー RS-20BK [CSYN-06]

11-0136-0501 ¥2,500

サイズ:158×58×H57

●包丁を前後に10回程度往復させるだけで、荒研ぎと仕上げ研ぎが一度にOK。

●持ち手付きで安定した研磨ができます。



⑩ 水流循環研ぎ機 DX-10 [CTGK-01]

11-0136-0701 ¥78,000

サイズ:210×270×H240 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:100/110W 定格時間:60分

重量:5kg 付属砥石:外径φ125mm 内径φ70mm 仕上げ砥石(#1200)

●砥石の表面に水が流れる水流循環式
●角度調節・ガイド等一切省いたプロ仕様
●使いやすい左右双方向回転式



⑪ 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]

11-0136-1001 ¥80,500

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) 仕上げ砥石(#1200)

回転数:荒砥 550回転/分(50Hz) 600回転/分(60Hz)

仕上げ砥 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。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房道具

調理小物

庖丁・まな板

製菓用品

調理機械

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼食

厨房作業機器

キッチン・シンク・コンロ

清掃用品

白衣・長靴

消耗品