

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-326	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。7KG

商品をWEBで探す TK

326



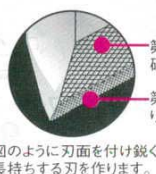
**1 シェフスチョイス
マニュアル庖丁研ぎ器 463**
〈ASY-E1〉 6-0326-0101 ¥6,500
215×55×H70
ダイヤモンド研磨材使用。
荒研ぎ用・仕上げ研ぎ用の2段階で鋭く研げます。
※両刃ナイフ用です。



第1段階/荒研ぎ
庖丁の刃を刃元からスロット1に差し込みます。荒研ぎと同時に30度の角度を付けます。



第2段階/仕上げ研ぎ
第1段階の時と同様に、庖丁の刃を刃元からスロット2に差し込みます。



第1段階ではこのように研磨し角度を付ける。
第2段階では第1段階よりも広めの角度を付ける。
図のように刃面を付け鋭く長持ちする刃を作ります。



**2 セラミック
ロールシャープナー
RS-20BK**
〈ASY-28〉 6-0326-0201 ¥2,500
158×58×H57
●非常に硬いファインセラミックスの研磨ホイールを使用しており、研磨能力が高く、短時間で研ぐことができます。



3 波刃が研げるシャープナー
N 〈ASY-G9〉 6-0326-0301 ¥1,500
151×48×H48
砥石材質：ダイヤモンド砥石
●独立したサスペンション機能により、波刃形状に沿って研ぐことができます。
●波刃形状の刃だけでなく、通常の刃も研げる高機能シャープナーです。
※両刃ナイフ用です。

WÜSTHOF ヴォストフ シャープナー



**4 ヴォストフ シャープナー
4348**
〈ABO-87〉 6-0326-0401 ¥7,600
210×42×H65
●荒研ぎ、仕上げ研ぎができます。
●波刃の仕上げ研ぎもできます。
※水洗いを選び、お手入れしてください。



**5 ヴォストフ シャープナー
4347**
〈ABO-72〉 6-0326-0501 ¥3,800
205×43×H90
●荒研ぎ、仕上げ研ぎができます。
※両刃ナイフ用です。
※水洗いを選び、希・ブラシ等でお手入れしてください。



**6 ヴォストフ
庖丁とぎ器 4343**
〈ADL-A3〉 6-0326-0601 ¥8,400
165×50×H65
※両刃ナイフ用です。



**7 ヴォストフ
庖丁とぎ器 4345**
〈ADL-L6〉 6-0326-0701 ¥9,300
154×86×H50
※両刃ナイフ用です。



**8 ケント ロール式
シャープナー FK-505**
〈ASY-87〉 6-0326-0801 ¥1,000
144×50×H42
●ハガネ、ステンレス、割込・フッ素加工庖丁等、庖丁の材質を問わずご使用いただけます。
※両刃ナイフ用です。



**9 シューティングスター
平砥石付 STS-10(片刃・両刃兼用)**
〈ASY-D0〉 6-0326-0901 ¥5,000
216×45×H44
●滑らかな研ぎ味のダイヤモンドとセラミックのツインシャープナー+砥石で、セラミック庖丁等硬い刃物の他、様々な刃物に対応します。

ウォーターシャープナー(水研ぎ式)



**10 庖丁とぎ器
ウォーターシャープⅢ M151**
〈ATG-17〉 6-0326-1001 ¥2,800
210×38×H55
●アルミセラミックス
砥石材質：PWA#100
中砥石 PWA#180
仕上げ砥石 PWA#400
●研ぎ部に水を入れ庖丁を研ぎ溝に垂直に差し込み前後に7〜8回動かすだけで、切れ味がよくなります。
荒研ぎ・中研ぎ・仕上げ研ぎが1台で出来ます。
※両刃ナイフ用です。



**11 セラミック
ウォーターシャープナー
No.550/BR(両刃用)**
〈ASY-D1〉 6-0326-1101 ¥5,000
230×55×H65
砥石材質：アルミセラミック
●荒研ぎ用・中研ぎ用・仕上げ研ぎ用の三段階で鋭く研げます。
●底面には、すべり止めのゴムがついています。



**12 セラミック
ウォーターシャープナー
No.440/BR**
〈ASY-A3〉 6-0326-1201 ¥3,500
222×45×H65
砥石材質：アルミセラミック
●荒研ぎ用・中仕上げ砥ぎ用の二段階で鋭く研げます。
●底面には、すべり止めのゴムがついています。
※両刃ナイフ用です。



**13 セラミック
ウォーターシャープナー
No.220/BR**
〈ASY-A2〉 6-0326-1301 ¥2,500
199×40×H65
砥石材質：アルミセラミック
●荒研ぎ用・中仕上げ砥ぎ用の二段階で鋭く研げます。
●底面には、すべり止めのゴムがついています。
※両刃ナイフ用です。



**14 ダイヤモンド
ロールシャープナー
KC-130(片刃・両刃兼用)**
〈ASY-C9〉 6-0326-1401 ¥3,000
132×57×H68
●両刃はもちろん(左利きも出来ます)鋼・割込み庖丁、ステンレス庖丁、セラミック庖丁なども研げます。
●水研ぎ式



**15 プロシャープナー (3連式)
真心 (両刃・片刃兼用)**
〈ASY-B7〉 6-0326-1501 ¥4,000
164×75×H60
アルミセラミック研磨砥石
●水研ぎ式
●両刃はもちろん出刃(左利きも出来ます)などの片刃や菜切、ステンレス庖丁なども研げます。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・プロパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチン・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品