

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-221	株式会社クイックパック	0564-59-3525

221 簡易研ぎ器

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09 砥石・庖丁差し



- ①京セラ セラミック
ロールシャープナー
RS-20BK(N) **F1**
- 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
●平らな面とミゾ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付きまします。



- ②ツヴィーリング
庖丁とぎ器 32591-100 **F1**
- 0609800 ¥4,000
外寸:165×40×H70
両刃ナイフ用
砥石:セラミック特殊スチール



- ③ヴォストフ
シャープナー 4343 **F1**
- 4253300 ¥8,400
外寸:165×50×H65
両刃ナイフ用



- ④ケントロール式
シャープナー
(ブルー) FK-505 **F1**
- 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。



- ⑤ツーウェイシャープナー
KC-200 **F1**
- 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

02 ガス専用鍋



- ⑥シェフスチョイス
ダイヤモンドシャープナー 463 **F1**
- 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
仕上スロット/酸化アルミニウムポリマー
両刃ナイフ専用
※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。



- ⑦ケンパウン シャープナー
KDS.305 **F1**
- 8469600 ¥2,500
外寸:202×61×H64
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
●頑丈なステンレスグリップ

03 フライパン



- ⑧ビクトリノックス
2ステップナイフシャープナー **F1**
- | 商品コード | 価格 |
|--------------|----------------|
| ⑧BK 7.8721.3 | 6920700 ¥4,500 |
| ⑨RD 7.8721 | 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(セラミックス)
●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 **F1**
- | 商品コード | 価格 |
|------------------|----------------|
| ⑩FC-460 ローズピンク | 3642800 ¥2,500 |
| ⑪FC-461 ショコラブラウン | 3642900 ¥2,500 |
| ⑫FC-462 ネイビーブルー | 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。

04 鍋全般

05 ブランドキッチン



ウォーターシャープナー (水研ぎ式)

06 オープンウエア



07 ホテルロビー・バン

- ⑬ダイヤモンドロールシャープナー KC-130 **F1**
- 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・焼成済み 刃まくれ取り専用
ダイヤモンドローラー:電着ダイヤ#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

- ⑭ウォーターロールシャープナー 両刃用 KC-100
- 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。

- ⑮ウォーターシャープ **F1**
- 5778500 ¥2,200
外寸:200×60
両刃ナイフ用
砥石:荒砥石PWA#180、仕上砥石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。

08 庖丁



- ⑯ウォーターシャープⅢ **F1**
- 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 5778511 ¥1,600 **F1**
●仕上げ砥石・中砥石・荒砥石(3個セット)



- ⑰庖丁研ぎ器 トリプルシャープナー
プロ KC-303 **F1**
- 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 片刃両刃兼用)
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スペンション機能付

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。