

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-322	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

322

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

DMT

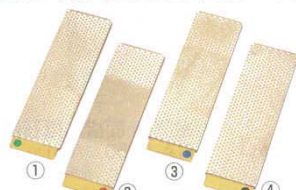
ダイヤモンドストーン

天然ダイヤモンド使用



和庖丁・洋庖丁・中華庖丁・料理バサミからナイフまで

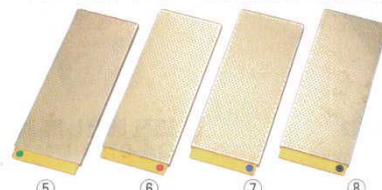
●面直し不要。●軽い力で素早く刃がつきます。●水につけておく必要はありません。●乾燥状態で保管でき衛生的です。



デュオシャープ W8 (両面タイプ)

	表面	裏面	商品コード
① W8EC	緑	青	6180410
② W8EF	赤	青	6180510
③ W8FC	赤	黒	6180610
④ W8CX	青	黒	6180710

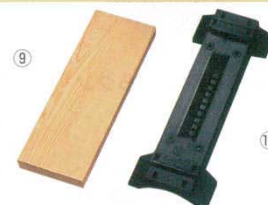
外寸：203×67×H9



デュオシャープ W250 (両面ワイドタイプ)

	表面	裏面	商品コード
⑤ W250EC	緑	青	6668810
⑥ W250EF	赤	青	6668910
⑦ W250FC	赤	黒	6669010
⑧ W250CX	青	黒	6669110

外寸：250×100×H9



砥石台 デュオシャープ専用 (W8-W250兼用)

	外寸	商品コード
⑨ 木製	280×100×H33	7969900
⑩ プラスチック製	305×118×H50	7970000



砥石 ダイヤモンドストーン

	商品コード
⑪ W6EP 緑 仕上用 (#1200)	2861000
⑫ W6FP 赤 中仕上用 (#600)	2861100
⑬ W6CP 青 中粗仕上用 (#325)	2861200
⑭ W6XP 黒 荒仕上用 (#200)	6681400

外寸：152×51×H19

※プラスチックケース入

石材砥石の面直し専用
天然ダイヤモンド使用



スチール棒 ダイア

	商品コード
⑮ #1200 仕上用 緑 30cm	6180800
⑯ #600 中仕上用 赤 30cm	6180900

ダイヤ部分の長さ：φ10×305

※研ぎ上げ時間が従来の3分の1で済みます。



ハンド 砥石 両面タイプ
ダイヤフォルド

	商品コード
⑰ FWEF-011611	仕上 #1200 / 中仕上 #600 110×22×H5 8704300
⑱ FWFC-011628	中仕上 #600 / 中粗仕上 #325 110×22×H5 8704400



⑲ 砥石 ダイヤモンド エビ印

	商品コード
# 800 210×75×H16	3516500
# 1000 210×75×H12	0610800

⑳ シャープナー アトマDS-4
分散型 ダイア 210×75×H12

	商品コード
中目 (#400)	6393700
細目 (#600)	6393600
極細目 (#1200)	6597500

※研ぎ台はバリス式砥石台を使用すると便利です。
●アトマは、今までの砥石に比べて切削力が格別にすぐれているので半分の力で研いで頂ければ約2倍の速さで研ぎ上げます。
●アトマは、水なしで使えるので、便利です。



⑳ ダイヤモンド ボール砥石 GL017 1171700

全長：385
シャープナー部：250
粒子の荒さ：#800
●シャープナーの部分が250mmありますのでプロ用の包丁でも楽に砥げます。



㉑ ダイヤモンドシャープナー 砥ぎ台付

D-2D 3733700
全長：158
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ぎます。
●研ぎ台付きなので庖丁を乗せるだけで簡単に研ぐ事が出来ます。



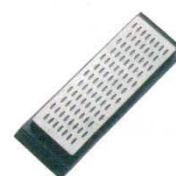
㉒ ダイヤモンド両面ハンディーシャープナー

GLT101 1171800
全長：205 研面：100×20
粒子の荒さ：#600 (荒目) #1,200 (仕上)
●包丁だけでなく、ポケットナイフ・ハサミ等も容易に砥げます。



㉓ 庖丁とぎ器 ダイヤモンドロールシャープナー

KC-130 7898200
148×67×H70
片刃、両刃庖丁用
本体：ABS樹脂 フタ：AS樹脂
セラミックローラー：焼成
刃まくり取り専用
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)



㉔ ダイヤモンド 台付 シャープナー

GL014 1171900
225×75 研面：185×62
粒子の荒さ：#800
●一般の砥石と違い、研ぐ際にいやなねんど臭がありません。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物用品・焼アミ・
焼網

庖丁・砥石・
包丁差し類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー