

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20284-344	株式会社クイックパック	0564-59-3525

●ご注文の際は、ページ・番号・商品コードをご記入下さい。

庖丁・砥石・庖丁差し類

厨房用品

344



①ルビー スチール棒 28cm

5428400

※普通のスチール棒の20倍の堅さで最後までルビーの刃磨りで仕上用としては最適です。

ヴォストフ 小判型
サファイヤ シャープナー

刃渡	商品コード
②4480 23cm 細	5428500
③4481 26cm 太	5428600

※ダイヤモンド粒子を電着。

④ヴォストフ 平型 スチール棒

刃渡	商品コード
4482 23cm	8704700
4483 26cm	8704800

⑤ヴォストフ クリナー
ナイフシャープナー 4469

刃渡	商品コード
23cm	8063000



⑥ヴォストフ グランプリ
スチール棒 4470

刃渡	商品コード	刃渡	商品コード
26cm	2738000	32cm	2738200
29cm	2738100	36cm	2738300

⑦ヴォストフ グランプリ
小判 スチール棒 4471

32cm 4576300

⑧ヴォストフ グランプリ
スチール棒 4475

32cm 2738400

⑨ヴォストフ グランプリ
小判 スチール棒 4476

32cm 2738500



⑩グレンデン用 シャープナー

刃渡	商品コード	全長	g
28cm	0594000	400	156

⑪牛刀ヤスリ

刃渡	商品コード
11インチ 27cm	0595800
12インチ 30.5cm	0595900
14インチ 35cm	0595910



⑭マックボール 砥石
スチール棒 SR-85

21cm 5884000

セラシャープナー

商品コード
⑮K1 0174200
⑯K2 平丸刃 0174500

刃渡り:150

※京セラ ファインセラミック使用



ダイヤ スチール棒

刃渡	商品コード
⑰#1200 仕上用 緑 30cm	6180800
⑱#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。



⑳セラミックスチール棒
CS2-004528

刃渡	商品コード	全長
30.5cm	7969400	420

粒子の荒さ: #2200



⑲クリスタルセーバー

6852500
ダイヤモンド:中粗仕上 #325
φ6(半円)×H102 全長205
※少し欠けたクリスタルガラス、陶器、セラミックの修復に使えます。



⑳スリーウェイ
ナイフシャープナー 7080

6466500 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。



⑳庖丁研ぎ とげるんです

商品コード
#023 荒砥ぎ用 替ヤスリ 10枚付 5778600
替ヤスリ 10枚入 #023 荒砥ぎ用 6092900
#800 中砥ぎ用 替ヤスリ 10枚付 5778700
替ヤスリ 10枚入 #800 中砥ぎ用 6093000
#1200 仕上げ用 替ヤスリ 10枚付 5778800
替ヤスリ 10枚入 #1200 仕上げ用 6093100

430×80(ヤスリ面:300×75)



ダイヤフォールド
両面タイプ ハンド砥石

②2FWEF-011611 8704300

仕上 #1200 / 中仕上 #600

砥石サイズ:110×22×H5

②3FWFC-011628 8704400

中仕上 #600 / 中粗仕上 #325

砥石サイズ:110×22×H5



⑳ダイヤモンドシャープナー
砥ぎ台付 D-2D

3733700
全長:158 砥石面サイズ:51×13
材質:砥石 / ダイヤモンド粒径 #1200
砥ぎ台 / 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。
●砥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。

⑳ダイヤモンド両面ハンディー
シャープナー GLT101

1171800
全長:205 研面サイズ: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。



スーパーママ砥石 (両面タイプ)

②6150HT-0010 5120000
砥石サイズ:150×30×H3
②7200HT-0020 5120100
砥石サイズ:205×50×H5
中研(グリーン):GC(緑色炭化珪素質) #220
仕上(ベージュ):WA(溶融アルミナ質) #800
●手軽に楽しく上手に水なしで素早く研げる
●5回位軽くこするだけ...
●両面使える便利な砥石です。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理器・
コンロ類

電レンジ・オープン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

庖丁・砥石・
庖丁差し類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル
調理機械

調理機械

炊飯器・ジャー