

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-474	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ください。

庖丁・砥石・庖丁差し類

厨房用品

474

SWISS **ISTOR**
SHARPENER®

イスター・スイスシャープナーは、従来のシャープナーとは全く異なるコンセプトで刃物の切れ味をよみがえらせます。刃物を削るのではなく、整えながら研ぐのです。このため、「バリ」と呼ばれる金属のめくれ(かえり)がほとんど発生しないので、刃物を傷めることなく、高精細に研ぐことができます。



30 ~ 50℃の角度で刃に当て、軽く数回なぞるだけ。ポケットサイズでいつでも使えます!



波刃・パン切り庖丁にも使えます。



●折りたたんで収納できます。
●天然ダイヤモンド使用



①イスター スタンダード
シャープナー IST001 **71**
5075700 ¥3,900
全長:100
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金



②イスター プロフェッショナル
シャープナー IST002 **71**
5075710 ¥6,000
全長:145
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金



③イスター デュプレックス
シャープナー IST003 **71**
5075720 ¥8,500
全長:190
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金、
ダイヤモンド



ダイヤモンド
両面タイプ ハンド砥石 **99**

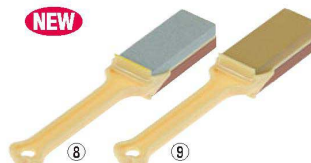
④FWEF-011611 8704300 ¥8,200
仕上#1200 / 中仕上#600
砥石サイズ:110×22×H5
⑤FWFC-011628 8704400 ¥8,200
中仕上#600 / 中粗仕上#325
砥石サイズ:110×22×H5



⑥ダイヤモンドシャープナー
砥ぎ台付 D-2D
3733700 ¥2,000
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・銅・チタン・セラミックなんでも研
げます。
●砥ぎ台付なので庖丁を乗せるだけで簡単に
研ぐ事ができます。



⑦ダイヤモンド両面ハンディー
シャープナー GLT101
1171800 ¥1,700
全長:205 研面サイズ:100×20
粒子の荒さ:#600(荒目)#1,200(仕上)
●庖丁だけでなく、ポケットナイフ・ハサミ等も容
易に研げます。



料理庖丁用 砥石 (両面タイプ)

⑧ママ HT-0000 5120010 ¥1,420
砥石サイズ:64×28×H16
中研(緑色):#220
仕上(茶色):#1000
材質:ABS樹脂
⑨パパ HT-0002 5120110 ¥1,900
砥石サイズ:64×28×H16
仕上(茶色):#1000
超仕上(黄色):#3000
材質:ABS樹脂
●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。



ダイヤモンドシャープナー しなり**91**

商品コード	価格
⑩ブラック 3508400	¥2,100
⑪イエロー 3508500	¥2,100

全長:213 砥石面サイズ:100×23
材質:ヤスリ部 / ステンレス鋼にダイヤモンド電着加工
ハンドル / ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
フック・口金 / ステンレススチール
●従来のヤスリが入らない狭い箇所に使えます。
●柔軟に仕上げるので、無理なく最適な力加減が生まれます。

NEW



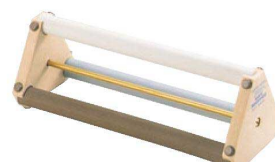
⑫波刃が研げるシャープナー
AP0163 **77**
4231400 ¥1,500
外寸:150×50×H50
両刃ナイフ用
砥石:セラミック砥石



⑬庖丁砥ぎ とげるんです

	商品コード	価格
#023 荒砥ぎ用 替ヤスリ10枚付	5778600	¥4,400
替ヤスリ 10枚入 #023 荒砥ぎ用	6092900	¥3,300
#800 中砥ぎ用 替ヤスリ10枚付	5778700	¥4,400
替ヤスリ 10枚入 #800 中砥ぎ用	6093000	¥3,300
#1200 仕上用 替ヤスリ10枚付	5778800	¥4,400
替ヤスリ 10枚入 #1200 仕上用	6093100	¥3,300

430×80(ヤスリ面:300×75)



⑭スリーウェイ
ナイフシャープナー 7080 **77**
320×H110 6466500 ¥23,800
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。

17
レイドル・トング・
ホイップバー

18
調理小物

19
調理機械

20
炊飯器・ジャ-

21
釜めし・コンロ類
電磁調理器・

22
電子レンジ・オーブ-
ヒザ・バス

15
庖丁・砥石・
庖丁差し類

16
まな板類