

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-114	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房用品

007 包丁・砥石・まな板 ◀ 料理道具 114



① 電動包丁研ぎ器 シェフスチョイス 120N エッジセレクト (ダイヤモンド研磨) [CTGK-07]

12-0114-0101 ¥29,000
サイズ: 250×120×H110
電源: 単相100V 50/60Hz 消費電力: 70/60W
定格時間: 10分 重量: 2.0kg
●包丁やナイフの種類、用途に応じた研ぎが可能です。
●波刃対応。
●3段階(粗研ぎ、中研ぎ、仕上げ)で刃物を研磨。
●研磨ディスクの粗研ぎ・中研ぎにはダイヤモンド、仕上げには硬化アルミニウムポリマーを使用することによって、より切れ味が良く、かつめらかな仕上げを実現します。
※セラミック包丁、両刃包丁、ハサミ、工具などには使用できません。

Point

スロット1: 粗研ぎ
刃こぼれ等、状態の悪い場合のみ使用します。ダイヤモンド研磨剤で最初の刃面をつけます。

スロット2: 中研ぎ
切れ味の鈍った刃はこのスロットから開始します。微細なダイヤモンド研磨剤で第2の刃面を研磨します。

スロット3: 仕上げ
硬化アルミニウムポリマーで最後の鋭い刃面を研磨し、研ぎ上げます。



② シェフスチョイス ハイブリッド 式包丁研ぎ器 270 [CSYN-11]

12-0114-0201 ¥16,800
サイズ: 228×82×H95
●電動式(荒・中研ぎ)と手動式(仕上げ研ぎ)の計3スロットを備えたハイブリッド仕様。
●日常の刃のメンテナンスであれば、手動式スロットのみの使用で手軽に研ぐ事が出来ます。
●ダイヤモンド研磨剤使用
※セラミック包丁、両刃包丁、ハサミ、工具などには使用できません。



③ 電動ダイヤモンドシャープナー DS-38 [CSYN-10]

12-0114-0301 ¥3,800
サイズ: 155×98×H73
電源: 単3乾電池×4(別売)
材質: 本体/ABS樹脂 ポリアセタール 砥石/工業用ダイヤモンド
●セラミック、ステンレス、鋼、チタンまで様々な材質の包丁が簡単に素早く砥げます。
※両刃専用

安全に素早く簡単に研ぎます。

1秒に150往復の音波振動



④ ファインシャープナー SS-30 [CSYN-01]

12-0114-0401 ¥3,000
サイズ: 202×38×H57
電源: 単3乾電池×2本(別売)
材質: 砥石部分/ファインセラミック
●1秒に約150往復の音波振動で素早く砥ぐ!
※両刃専用



⑤ Tojiro-Pro シャープナー F-641 [CSYN-13]

12-0114-0501 ¥4,500
サイズ: 205×75×H75
●荒砥(#320)と中砥(#1000)の2種類の砥石を内蔵。
●本体に耐久性に優れた18-8ステンレス鋼を採用。
●摩耗した砥石は交換可能です。
※波刃、片刃には使用できません。



⑥ セラミックロールシャープナー RS-20-FP [CSYN-02]

12-0114-0601 ¥2,000
サイズ: 197×58×H70
●包丁を前後に10回程度往復させるだけで、荒研ぎと仕上げ研ぎが一度にOK。
※両刃専用



⑦ セラミック ロールシャープナー RS-20BK [CSYN-06]

12-0114-0701 ¥2,500
サイズ: 158×58×H57
●包丁を前後に10回程度往復させるだけで、荒研ぎと仕上げ研ぎが一度にOK。
●持ち手付きで安定した研磨ができます。
※両刃専用



⑧ シェフスチョイス マニュアル 包丁研ぎ器 463 [CSYN-07]

12-0114-0801 ¥6,500
サイズ: 215×55×H70
●ダイヤモンド研磨剤使用
●短時間で簡単に、お手持ちの包丁にすばらしい切れ味を提供します。
●粗研ぎと仕上げ研ぎが一台でできます。
※両刃専用
※セラミック包丁、片刃包丁、ハサミ、工具などには使用できません。



⑨ ビクトリノックス 1ステップナイフシャープナー ブラック 7.8721.3 [CVNX-22]

12-0114-0901 ¥4,500
サイズ: 53×200×H65
材質: 本体/ABS ディスク/アルミナ(セラミックス)
●フンブッシュ式の大型切替えボタンにより、「研ぎ直し」と「仕上げ」を行う事ができます。
※両刃専用



⑩ 包丁とぎ器 ウォーターシャープⅢ M-151 [CSYN-09]

12-0114-1001 ¥2,800
サイズ: 210×36×H55
材質: 砥石部分/アルミナセラミックス
荒砥石 #100 中砥石 #180 仕上げ砥石 #400
●荒研ぎ(白色)、中研ぎ(白色)、仕上げ研ぎ(ピンク色)が1台で出来ます。
※両刃専用



⑪ 包丁とぎ器 ウォーターシャープ M-150 [CSYN-08]

12-0114-1101 ¥2,000
サイズ: 200×65×H50
材質: 砥石部分/アルミナセラミックス
荒砥石 #180 仕上げ砥石 #400
●研ぎ溝に対して斜めについたセラミック砥石により、効率よく研ぐことができます。
●荒研ぎ、仕上げ研ぎが1台で出来ます。
※両刃専用



⑫ 水流循環研ぎ機 DX-10 [CTGK-01]

12-0114-1201 ¥78,000
サイズ: 210×270×H255 電源: 単相100V 50/60Hz
消費電力: 100/110W 定格時間: 60分
重量: 5kg 付属砥石: 外径φ125mm 内径φ70mm 仕上げ砥石(#1200)
●砥石の表面に水が流れる水流循環式
●角度調節・ガイド等を一切省いたプロ仕様
●使いやすい左右双方向回転式



⑬ 電動式 刃物水研機 180S(ヨコ型) [CTGK-05]

12-0114-1301 ¥210,000
サイズ: 440×450×H260 電源: 単相100V
消費電力: 200W 重量: 20kg
使用砥石: 荒砥特殊#150、仕上げ砥石#4000
●強力な研削力で作業が速く、特に刃こぼれなど簡単に研削できます。超仕上げカンナ刀、電気カンナ刀、手カンナ、ノミ、磨刃等に使用できます。



⑭ 電動式 刃物水研機 150S(タテ型) [CTGK-06]

12-0114-1401 ¥210,000
サイズ: 380×340×H240 電源: 単相100V
消費電力: 170W 使用砥石: 中砥#600 重量: 12kg
●水冷式と特殊砥石の組合せで焼戻りしません。取り扱いやすく、特に両刃磨刃にすぐれた研削力を発揮します。磨刃専用機です。



⑮ 水流循環式 万能刃物研ぎ機 ツインシャープナー MSE-2W [CTGK-02]

12-0114-1501 ¥92,000
サイズ: 390×210×H270 電源: 単相100V 50/60Hz
消費電力: 120W 重量: 13kg
付属砥石: 外径φ125mm 荒砥(#80) 仕上げ砥石(#1200)
回転数: 荒 砥 550回転/分(50Hz) 600回転/分(60Hz) 仕上げ 450回転/分(50Hz) 540回転/分(60Hz)
●常に冷却水が砥石面を流れているので、刃先の焼き戻りや砥石の目づまりが起りません。
●包丁はもちろん、ハサミその他高級な料理刃物まで、簡単に砥ぐ事ができます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001 ~ 009

001 調理用ライパン

002 ホテルパン、番重、バット

003 食缶、給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット

006 漬物米びつ

007 包丁・砥石

008 中華用品

009 揚げ物用品