

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-140	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

140

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001 ~ 009

001 横ライパン

002 ホテルパン

003 食缶給食道具

004 コナチ類

005 キッチンポット

006 ボトルミザル

007 包丁砥石

008 種類中華用品

009 揚げ物用品



① ナイフシャープナー(スチール棒)

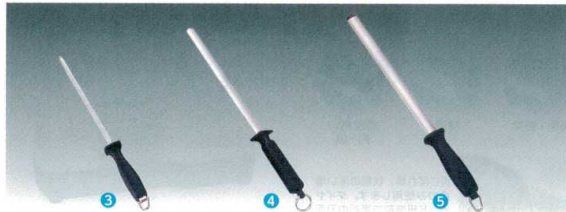
細目 [CSTL-11]

刃渡り	サイズ	価格
GN-3 11インチ	275 13-0140-0101	¥7,700
GN-2 12インチ	300 13-0140-0102	¥7,900
GN-1 14インチ	350 13-0140-0103	¥9,000

ヴォストフ

② スチール棒丸 [CSTL-10] G

刃渡り	サイズ	価格
4470-26	260 13-0140-0201	¥13,110
4470-29	290 13-0140-0202	¥13,240
4470-32	320 13-0140-0203	¥16,670



③ ヴォストフ スチール棒丸 4460-23 [CSTL-03] G

13-0140-0301	¥9,240
--------------	--------

刃渡り:230

④ ダイヤモンドスチール棒 小判(普通目) 4480 [CSTL-08] G

13-0140-0401	¥15,500
--------------	---------

刃渡り:230

⑤ ダイヤモンドスチール棒 小判(普通目) 4481 [CSTL-09] G

13-0140-0501	¥23,670
--------------	---------

刃渡り:260



⑥ プレステン シャープナー [CSTL-02] G

13-0140-0601	¥3,700
--------------	--------

刃渡り:280

安全に素早く簡単に研ぎます。

1秒に150往復の音波振動



⑦ シェフスチョイス マニュアル 包丁研ぎ器 463 [CSYN-07] G

13-0140-0701 ¥7,800
 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。



⑧ セラミックローラーシャープナー RS-20-FP [CSYN-02] G

13-0140-0801 ¥2,200
 サイズ:197×58×H70 重量:80g
 ●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



⑨ セラミック ロールシャープナー RS-20BK [CSYN-06] G

13-0140-0901 ¥2,200
 サイズ:158×58×H57 重量:60g
 ●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



⑩ ファインシャープナー SS-30 [CSYN-01] G

13-0140-1001 ¥4,200
 サイズ:202×38×H57 重量:135g
 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



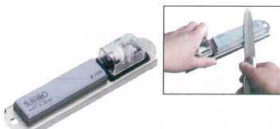
⑪ トリプルシャープナープロ KC-303 [CSYN-15] G

13-0140-1101 ¥5,000
 サイズ:200×60×H70
 砥石:荒砥石#150(両刃用)、中砥石#320(両刃用)、仕上げ砥石#600(両刃片刃兼用)
 ●荒砥ぎ、中砥ぎ、仕上げ研ぎがこれ一台でできます。
 ●刃先を追従し滑らかに研げるサスペンション機能搭載。



⑱ ケヴン・ハウン シャープナー KDS.305 [CSYN-23] G

13-0140-1801 ¥2,500
 サイズ:202×61×H64 重量:約285g
 材質:本体/ステンレス鋼、ABS樹脂
 砥石/鉄(荒砥)、アルミナセラミック(仕上げ)
 耐熱温度:70℃



⑬ ツーウェイシャープナー KC-200 [CSYN-17] G

13-0140-1301 ¥3,800
 サイズ:196×43×H43
 ダイヤ/セラミックローラー粒度#1000
 平角砥石粒度#1000
 ●シンプルで堅牢なステンレスボディのシャープナーです。



⑭ Tojiro-Pro シャープナー F-641 [CSYN-13] G

13-0140-1401 ¥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。



⑲ シェフスチョイス 手動式コンパクト 包丁研ぎ器 476 グレー [CSYN-22] G

13-0140-1901 ¥1,900
 サイズ:本体/98×32×H45 重量:0.45kg
 材質:本体/ABS、TPE
 砥石/炭化タングステン(荒砥)、セラミック(仕上げ)
 ●本格的なシャープナー技術をコンパクトなサイズに詰め込んでいます。
 ●荒砥ぎ・仕上げ砥ぎの2段階スロット式。日常の包丁のメンテナンスに使用できる。
 ●グリップ部分はラバー素材の為固定しやすく、両利き使用可能です。



⑮ ビクトリノックス 2ステップナイフシャープナー ブラック 7.8721.3 [CVNX-22] G

13-0140-1501 ¥4,800
 サイズ:53×200×H65
 材質:本体/ABS ディスク/アルミナ(セラミック)
 ●ワンタッチ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



⑯ 包丁とぎ器 ウォーターシャープⅢ M-151 [CSYN-09] G

13-0140-1601 ¥3,000
 サイズ:210×36×H55
 材質:砥石部分/アルミナセラミック
 荒砥石 #100 中砥石 #180 仕上げ砥石 #400
 ●荒研ぎ(水色)、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



⑰ 包丁とぎ器 ウォーターシャープ M-150 [CSYN-08] G

13-0140-1701 ¥2,200
 サイズ:200×65×H50
 材質:砥石部分/アルミナセラミック
 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

※上記の価格には消費税は含まれておりません。