

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-141	株式会社クイックパック	0564-59-3525

141

厨房用品

料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具

001 ~ 009

001 調理用ナイフ

002 ホテル用ナイフ

003 食肉給食道具

004 コンテナ類

005 キッチン収納

006 清物用ナイフ

007 まな板・砥石

008 種類中華用品

009 揚げ物用品



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] 国産

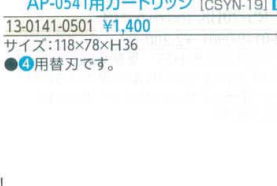
13-0141-0101 ¥35,000  
 サイズ: 250×120×H110  
 電源: 単相100V 50/60Hz 消費電力: 70/60W  
 定格時間: 10分 重量: 2.0kg  
 ●包丁やナイフの種類、用途に応じた研ぎ方が可能です。  
 ●波刃対応。  
 ●3段階(粗研ぎ、中研ぎ、仕上げ)で刃物を研磨。  
 ●研磨ディスクの粗研ぎ・中研ぎにはダイヤモンド、仕上げには酸化アルミニウムポリマーを使用することによって、より切れ味が良く、かつなめらかな仕上げを実現します。  
 ※セラミック包丁、両刃包丁、ハサミ、工具などには使用できません。



Point 切れ味の鈍った刃はこのスロットから開始します。細かいダイヤモンド研磨剤で第2のスロットを研磨します。



スロット1: 粗研ぎ 刃をこぼれ等、状態の悪い場合のみ使用します。細かいダイヤモンド研磨剤で第2のスロットを研磨します。



スロット2: 中研ぎ 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



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



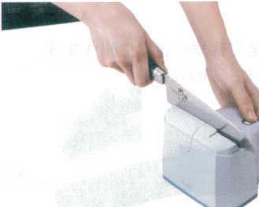
2 シェフスチョイス ハイブリッド式 包丁研ぎ器 270 [CSYN-11] 国産

13-0141-0201 ¥19,800  
 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] 国産

13-0141-0301 ¥5,000  
 サイズ: 155×98×H73 重量: 260g  
 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  
 ※砥石の交換はできません。



4 ワンストロークシャープナー AP-0541 [CSYN-18] 国産

13-0141-0401 ¥6,000  
 サイズ: 111×138×H105 重量: 875g  
 ●刃を溝に通すだけで切れ味がよみがえります。  
 ●砥石カートリッジは簡単に着だせるため、洗いやすく清潔に保てます。



5 ワンストロークシャープナー AP-0541用カートリッジ [CSYN-19] 国産

13-0141-0501 ¥1,400  
 サイズ: 118×78×H36  
 ●4用替りです。



6 ワンストロークシャープナー AP-0133 [CSYN-20] 国産

13-0141-0601 ¥7,000  
 サイズ: 138×111×H105  
 重量: 875g  
 ●刃を通すだけで切れ味がよみがえります。  
 ●カートリッジを付け替えることで、洋包丁などの両刃だけでなく、片刃の刺身包丁や出刃包丁も砥ぐことができます。



7 ワンストロークシャープナー AP-0133用カートリッジ [CSYN-21] 国産

片刃用カートリッジ 13-0141-0701 ¥1,600  
 両刃用カートリッジ 13-0141-0702 ¥1,400  
 サイズ: 118×78×H36  
 ●6用替りです。

ハサミ、包丁の研磨におススメです!



8 マキタ 電動刃物水研機 9820 [CTGK-08] 国産

13-0141-0801 ¥42,500  
 サイズ: 265×250×H275  
 電源: 単相100V 50/60Hz  
 消費電力: 190/180W  
 重量: 7.2kg  
 能力: 砥石径200mm 内径75mm 厚み25mm 460/560min(回転/分)



9 マキタ 電動刃物水研機 9820-1 [CTGK-09] 国産

13-0141-0901 ¥60,800  
 サイズ: 265×360×H275  
 電源: 単相100V 50/60Hz  
 消費電力: 190/180W  
 重量: 8.5kg  
 能力: 砥石径200mm 内径75mm 厚み25mm 460/560min(回転/分)



10 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] 国産

13-0141-1101 ¥105,000  
 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(#80/100) 仕上げ(#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、刃先の焼き戻りと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。

11 電動式 刃物水研機 180S(ヨコ型) [CTGK-05] 国産

13-0141-1201 ¥280,000  
 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。超仕上げカンナ刃、電気カンナ刃、手カンナ、ノミ、彫丁等に使用できます。

12 電動式 刃物水研機 150S(タテ型) [CTGK-06] 国産

13-0141-1301 ¥280,000  
 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き戻りしません。取り扱いやすく、特に両刃包丁にすぐれた研削力を発揮します。彫丁専用機です。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。