

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-354	株式会社クイックパック	0564-59-3525

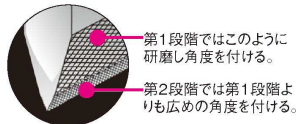


1 シェフスチョイス マニュアル庖丁研ぎ器 463
 〈ASY-E1〉 9-0354-0101 ¥9,500
 215×55×H70
 ダイヤモンド研磨材使用。
 荒研ぎ用・仕上げ研ぎ用の2段階で鋭く研ぎます。
 ※両刃ナイフ用です。



第1段階/荒研ぎ
 庖丁の刃を刃元からスロット1に差し込みます。荒研ぎと同時に30度の角度を付けます。

第2段階/仕上げ研ぎ
 第1段階の時と同様に、庖丁の刃を刃元からスロット2に差し込みます。



図のように刃面を付け鋭く長持ちする刃を作ります。

コンパクトで携帯・収納に便利!



2 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
 〈AHO-30〉 9-0354-0201 ¥2,200
 荒砥ぎ/炭化タングステン(超硬金属)仕上げ研ぎ/セラミック
 ●荒砥ぎ、仕上げ研ぎの2段階スロット式。
 ●グリップ部分にはラバー素材を使用し、安定して研ぐことができます。
 ※両刃ナイフ用です。



3 セラミック ロールシャープナー RS-20BK
 〈ASY-28〉 9-0354-0301 ¥2,000
 158×58×H57
 ●非常に硬いファインセラミックスの研磨ホイールを使用しており、研磨能力が高く、短時間で研ぐことができます。

4 波刃が研げるシャープナー AP0163
 〈ASY-G9〉 9-0354-0401 ¥1,600
 151×48×H48
 砥石材質:ダイヤモンド砥石
 ●独立したサスペンション機能により、波刃形状に沿って研ぐことができます。
 ●波刃形状の刃だけでなく、通常の刃も研げる高性能シャープナーです。
 ※両刃ナイフ用です。

WÜSTHOF ヴォストフ シャープナー
 Made in Solingen



16 ヴォストフ シャープナー 3060388001
 〈ABO-C8〉 9-0354-1601 ¥11,600
 210×42×H65
 ●荒砥ぎ、仕上げ研ぎができます。
 ※両刃ナイフ用です。
 ※水洗いを避け、お手入れしてください。



7 ヴォストフ 庖丁とぎ器 4345
 〈ADL-L6〉 9-0354-0701 ¥9,300
 154×86×H50
 ※両刃ナイフ用です。



8 ケント ロール式シャープナー FK-505
 〈ASY-87〉 9-0354-0801 ¥1,000
 144×50×H42
 ●ハガネ、ステンレス、割込・フッ素加工庖丁等、庖丁の材質を問わずご使用いただけます。
 ※両刃ナイフ用です。



9 シュエティングスター 平砥石付 STS-10 (片刃・両刃兼用)
 〈ASY-D0〉 9-0354-0901 ¥5,500
 216×45×H44
 ●滑らかな研ぎ味のダイヤモンドとセラミックのツインシャープナー+砥石で、セラミック庖丁等硬い刃物の他、様々な刃物に対応します。

ウォーターシャープナー(水研ぎ式)



10 庖丁とぎ器 ウォーターシャープⅢ M151
 〈ATG-17〉 9-0354-1001 ¥3,000
 210×38×H55
 ●アルミナセラミックス
 荒砥石 PWA#100
 中砥石 PWA#180
 仕上げ砥石 PWA#400
 ●研ぎ部に水を入れ庖丁を研ぎ溝に垂直に差し込み前後に7~8回動かすだけで、切れ味がよくなります。
 荒研ぎ・中研ぎ・仕上げ研ぎが1台で出来ます。
 ※両刃ナイフ用です。



11 セラミック ウォーターシャープナー No.550/BR (両刃用)
 〈ASY-D1〉 9-0354-1101 ¥6,000
 230×55×H65
 砥石材質:アルミナセラミック
 ●荒研ぎ用・中研ぎ用・仕上げ研ぎ用の三段階で鋭く研ぎます。
 ●底面には、すべり止めのゴムがついています。



12 セラミック ウォーターシャープナー No.440/BR
 〈ASY-A3〉 9-0354-1201 ¥4,200
 222×45×H65
 砥石材質:アルミナセラミック
 ●荒砥ぎ用・中仕上げ砥ぎ用の二段階で鋭く研ぎます。
 ●底面には、すべり止めのゴムがついています。
 ※両刃ナイフ用です。



13 セラミック ウォーターシャープナー No.220/BR
 〈ASY-A2〉 9-0354-1301 ¥3,000
 199×40×H65
 砥石材質:アルミナセラミック
 ●荒砥ぎ用・中仕上げ砥ぎ用の二段階で鋭く研ぎます。
 ●底面には、すべり止めのゴムがついています。
 ※両刃ナイフ用です。



14 ダイヤモンド ロールシャープナー KC-130 (片刃・両刃兼用)
 〈ASY-C9〉 9-0354-1401 ¥3,500
 132×57×H68
 ●両刃はもちろん(左利きも出来ます)銅・割込み庖丁、ステンレス庖丁、セラミック庖丁なども研ぎます。
 ●水研ぎ式



15 プロシャープナー (3連式) 真心 (両刃・片刃兼用)
 〈ASY-B7〉 9-0354-1501 ¥4,000
 164×75×H60
 アルミナセラミック研磨砥石
 ●水砥ぎ式
 ●両刃はもちろん刃 (左利きも出来ます)などの片刃や菜切、ステンレス庖丁なども研ぎます。

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・プロパン・ホタルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボールザル・漬物・米づつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品