

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-161	株式会社クイックパック	0564-59-3525

161

厨房用品

料理道具

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001

009



1 ナイフシャープナー(スチール棒)
細目 [CSTL-11]

刃渡り	長さ	重量	価格
GN-3 11インチ	275	17-0161-0101	¥8,150
GN-2 12インチ	300	17-0161-0102	¥8,300
GN-1 14インチ	350	17-0161-0103	¥9,510



3 ヴォストフ スチール棒丸 4460-23 [CSTL-03]

17-0161-0301	¥9,240
--------------	--------

刃渡り: 230



5 ダイヤモンドスチール棒 小判(普通目) 4481 [CSTL-09]

17-0161-0501	¥23,670
--------------	---------

刃渡り: 260



7 堺孝行 スチール棒 PC柄 [CSTL-12]

全長	重量(g)	価格
25cm	390	17-0161-0701 ¥5,800
30cm	440	17-0161-0702 ¥6,200

002

003

ヴォストフ スチール棒丸 [CSTL-10]

刃渡り	長さ	重量	価格
4470-26	260	17-0161-0201	¥14,300
4470-29	290	17-0161-0202	¥15,800
4470-32	320	17-0161-0203	¥17,000

4 ダイヤモンドスチール棒 小判(普通目) 4480 [CSTL-08]

17-0161-0401	¥22,200
--------------	---------

刃渡り: 230

6 グレステン シャープナー [CSTL-02]

17-0161-0601	¥3,700
--------------	--------

刃渡り: 280

8 堺孝行 セラミックロッド棒 PC柄 27cm [CSYN-24]

17-0161-0801	¥6,300
--------------	--------

全長: 410 重量: 360g

004



9 シェフスチョイス マニュアル 包丁研ぎ器 463 [CSYN-07]

17-0161-0901	¥9,500
--------------	--------

サイズ: 215×55×H70



10 セラミックロールシャープナー RS-20-FP [CSYN-02]

17-0161-1001	¥2,200
--------------	--------

サイズ: 197×58×H70 重量: 80g



11 セラミック ロールシャープナー RS-20BK [CSYN-06]

17-0161-1101	¥2,200
--------------	--------

サイズ: 158×58×H57 重量: 60g



12 ファインシャープナー SS-30 [CSYN-01]

17-0161-1201	¥4,200
--------------	--------

サイズ: 202×38×H57 重量: 135g

005

006

●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。

●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

●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

●1秒に約150往復の音波振動で素早く研げます。
※両刃専用

007

008



13 トリプルシャープナープロ KC-303 [CSYN-15]

17-0161-1301	¥5,000
--------------	--------

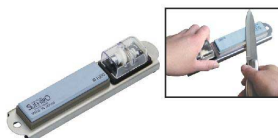
サイズ: 200×60×H70



14 ケヴン・ハウン シャープナー KDS.305 [CSYN-23]

17-0161-1401	¥2,500
--------------	--------

サイズ: 202×61×H64 重量: 約285g



15 ツーウェイシャープナー KC-200 [CSYN-17]

17-0161-1501	¥3,800
--------------	--------

サイズ: 196×43×H43



16 電動ダイヤモンドシャープナー DS-38 [CSYN-10]

17-0161-1601	¥3,800
--------------	--------

サイズ: 155×98×H73 重量: 260g

009

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。

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°C

●ダイヤ/セラミックローラー粒度#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。

●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研げます。
※両刃専用
※砥石の交換はできません。



17 シェフスチョイス 手動式コンパクト 包丁砥ぎ器 476 グレー [CSYN-22]

17-0161-1701	¥2,200
--------------	--------

サイズ: 本体/98×32×H45 重量: 0.45kg



18 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]

17-0161-1801	¥5,200
--------------	--------

サイズ: 53×200×H65



19 包丁とぎ器 ウォーターシャープ M-151 [CSYN-09]

17-0161-1901	¥3,000
--------------	--------

サイズ: 210×36×H55



20 包丁とぎ器 ウォーターシャープ M-150 [CSYN-08]

17-0161-2001	¥2,200
--------------	--------

サイズ: 200×65×H50

●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・仕上げ研ぎの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高固定しやすく、両利き使用可能です。

●ワンタッチ式の大型切替ボタンにより、「研ぎ直し」と「仕上げ」を行う事ができます。
※両刃専用

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(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

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

※上記の価格には消費税は含まれておりません。