

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-162	株式会社クイックパック	0564-59-3525

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

厨房用品

162



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

17-0162-0101 ¥42,000
 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。



果物・野菜 精肉 調理剤の肉・魚

スロット1:粗研ぎ
刃にほれ等、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
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

17-0162-0201 ¥24,000
 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 ワンストロークシャープナー AP-0541 [CSYN-18] 国産

17-0162-0301 ¥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。

4 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

17-0162-0401 ¥1,400
 サイズ:118×78×H36
 ●用替刃です。



5 ワンストロークシャープナー AP-0133 [CSYN-20] 国産

17-0162-0501 ¥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。



6 ワンストロークシャープナー AP-0133用 [CSYN-21] 国産

片刃用カートリッジ	17-0162-0601	¥1,600
両刃用カートリッジ	17-0162-0602	¥1,400

サイズ:118×78×H36
 ●用替刃です。

食品加工の現場を知り尽くした
ボニーが開発した最新鋭研磨機



7 ボニー 包丁研磨機 BHY-1000 [CTGK-10] 国産

17-0162-0701 ¥380,000
 サイズ:370×250×H320 電源:単相100V DC0.2A
 消費電力:15W 定格時間:連続 重量:15kg
 付属砥石:外径φ180mm 内径φ80mm
 砥石粒度:#1000 回転数:700回転/分
 ●取り外し可能な水受けのため、掃除が得意で衛生的
 ●右刃・左刃・両刃に対応
 ●新開発の給水方法により、外観がスッキリし、水の飛散も抑制できる。

ハサミ、包丁の研磨におすすめです!

8 マキタ 電動刃物水研機 9820 [CTGK-08] 国産

17-0162-0801 ¥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)
 標準付属品:ガイドアッセンブリ・砥石(粒度#1000)・砥石取り外し用レンチ



9 水流循環研ぎ機 DX-10 [CTGK-01] 国産

17-0162-0901 ¥86,000
 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(#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
 ●使いやすい左右双向回転式



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

17-0162-1001 ¥120,000
 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)
 仕上げ砥 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

17-0162-1101 ¥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。超仕上カンナ刃、電気カンナ刃、手カンナ、ノミ、庖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

17-0162-1201 ¥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。
 ●両刃専用機です。



※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001 ~ 009

001 鍋ラジバン

002 ホテルパット

003 給湯器具・食器

004 コンテナ類

005 キッチンポット

006 ボールザル

007 包丁・砥石

008 種類バスマシン

009 揚げ物用品