

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-356	株式会社クイックパック	0564-59-3525

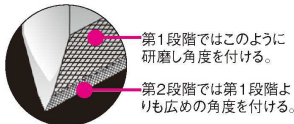


1 シェフスチョイス マニュアル庖丁研ぎ器 463
 〈ASY-E1〉 1-0356-0101 ¥10,800
 215×55×H70
 ダイヤモンド研磨材使用。
 荒研ぎ用・仕上げ研ぎ用の2段階で鋭く研げます。
 ※両刃ナイフ用です。



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〉 1-0356-0201 ¥2,400
 98×32×H45
 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出来ます。
 ※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〉 1-0356-0301 ¥2,600
 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〉 1-0356-0401 ¥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
 研げる高機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



**5 ヴォストフ シャープナー
 3060388001**
 〈ABO-C8〉 1-0356-0501 ¥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。



**6 ヴォストフ
 庖丁とぎ器 4345**
 〈ADL-L6〉 1-0356-0601 ¥9,300
 154×86×H50
 ※両刃ナイフ用です。



**7 ケント ロール式
 シャープナー FK-505**
 〈ASY-87〉 1-0356-0701 ¥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。



**8 シューティングスター
 平砥石付 STS-10
 (片刃・両刃兼用)**
 〈ASY-D0〉 1-0356-0801 ¥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)



**9 庖丁とぎ器
 ウォーターシャープⅢ M151**
 〈ATG-17〉 1-0356-0901 ¥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。



**10 セラミック
 ウォーターシャープナー
 No.550/BR(両刃用)**
 〈ASY-D1〉 1-0356-1001 ¥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
 階で鋭く研げます。
 ●底面には、すべり止めのゴムがついています。



**11 セラミック
 ウォーターシャープナー
 No.440/BR**
 〈ASY-A3〉 1-0356-1101 ¥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
 研げます。
 ●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。



**12 セラミック
 ウォーターシャープナー
 No.220/BR**
 〈ASY-A2〉 1-0356-1201 ¥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
 研げます。
 ●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 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〉 1-0356-1301 ¥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
 庖丁なども研げます。
 ●水研ぎ式



**14 プロシャープナー(3連式)
 真心(両刃・片刃兼用)**
 〈ASY-B7〉 1-0356-1401 ¥4,000
 164×75×H60
 アルミナセラミック研磨砥石
 ●水砥ぎ式
 ●両刃はもちろん出刃(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
 研げます。

鍋類

フライパン
 グリルパン

ガスコンロ
 ホットプレート

バット・番重
 コンテナ

食缶
 給食道具

キッチン
 ボット

保存容器

ボールザル
 漬物・米つ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁
 差

そばうどん
 パスタ用品

蒸し器
 中華

揚げ物用品