

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-157	株式会社クイックパック	0564-59-3525

157

厨房用品

料理道具

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001
ナイフ

002
包丁

003
包丁

004
包丁

005
包丁

006
包丁

007
包丁

008
包丁

009
包丁



① ナイフシャープナー(スチール棒) 細目 [CSTL-11] E

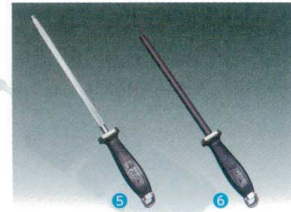
刃渡り	サイズ	価格
GN-3 11インチ	275	18-0157-0101 ￥9,560
GN-2 12インチ	300	18-0157-0102 ￥9,770
GN-1 14インチ	350	18-0157-0103 ￥11,150



② ヴォストフ スチール棒 ダイヤモンド小判 [CSTL-08] △ E

刃渡り: 230	18-0157-0201 ￥22,600
----------	----------------------

●ダイヤモンド粒子使用



③ グレステン シャープナー [CSTL-02] E

刃渡り: 280	18-0157-0301 ￥4,000
----------	---------------------

全長	重量(g)	サイズ	価格
25cm	390	440	18-0157-0501 ￥5,800
30cm	440	520	18-0157-0502 ￥6,200



④ 丸型ステンレスカーボンシャープナー SLSH012 [CSTL-13] E

刃渡り: 304	18-0157-0401 ￥3,050
----------	---------------------

材質: 炭素鋼



⑤ 堺孝行 スチール棒 PC柄 [CSTL-12] E

刃渡り: 270	18-0157-0601 ￥6,300
----------	---------------------

全長: 410 重量: 360g



⑥ 堺孝行 セラミックロッド棒 PC柄 27cm [CSYN-24] E

刃渡り: 270	18-0157-0601 ￥6,300
----------	---------------------

全長: 410 重量: 360g



⑦ シェフスチョイス マニュアル 包丁研ぎ器 463 [CSYN-07] E

刃渡り: 215	18-0157-0701 ￥10,800
----------	----------------------

サイズ: 215×55×H70

●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。



⑧ セラミックロールシャープナー RS-20-FP [CSYN-02] E

刃渡り: 197	18-0157-0801 ￥2,500
----------	---------------------

サイズ: 197×58×H70 重量: 80g

●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



⑨ セラミック ロールシャープナー RS-20BKS [CSYN-06] △ E

刃渡り: 158	18-0157-0901 ￥2,500
----------	---------------------

サイズ: 158×58×H57 重量: 60g

●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できます。

※両刃専用



⑩ ファインシャープナー SS-30 [CSYN-01] E

刃渡り: 202	18-0157-1001 ￥5,000
----------	---------------------

サイズ: 202×38×H57 重量: 135g

電源: 単3乾電池×2本 (別売)

材質: 砥石部分/ファインセラミック

●1秒に約150往復の音波振動で素早く研げます。

※両刃専用



⑪ トリプルシャープナープロ KC-303 [CSYN-15] E

刃渡り: 181	18-0157-1101 ￥5,000
----------	---------------------

サイズ: 200×60×H70

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)

●荒研ぎ、中研ぎ、仕上げ研ぎがこれ一台でできます。

●刃先を追従し滑らかに研げるサスペンション機能搭載。



⑫ ケヴン・ハウン シャープナー KDS.305 [CSYN-23] △ E

刃渡り: 202	18-0157-1201 ￥2,500
----------	---------------------

サイズ: 202×61×H64 重量: 約285g

材質: 本体/ステンレス鋼、ABS樹脂

砥石/鉄(荒研)、アルミナセラミック(仕上げ)

耐熱温度: 70℃

※両刃専用



⑬ 電動ダイヤモンドシャープナー DS-38 [CSYN-10] E

刃渡り: 155	18-0157-1301 ￥6,000
----------	---------------------

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、銅、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。



⑭ 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 [CSYN-22] △ E

刃渡り: 181	18-0157-1401 ￥2,400
----------	---------------------

サイズ: 本体/98×32×H45 重量: 0.45kg

材質: 本体/ABS ディスク/アルミナ(セラミック)

●ワンプッシュ式の大型切替えボタンにより、「研ぎ直し」と「仕上げ」を行う事ができます。

※両刃専用



⑮ ピクトリノックス 2ステップナイフシャープナー ブラック 7.8721.3 [CVNX-22] E 洗 +

刃渡り: 53	18-0157-1501 ￥5,500
---------	---------------------

サイズ: 53×200×H65

材質: 本体/ABS ディスク/アルミナ(セラミック)

●ワンプッシュ式の大型切替えボタンにより、「研ぎ直し」と「仕上げ」を行う事ができます。

※両刃専用

⑯ 包丁とぎ器 ウォーターシャープⅢ M-151 [CSYN-09] E

刃渡り: 210	18-0157-1601 ￥3,000
----------	---------------------

サイズ: 210×36×H55

材質: 砥石部分/アルミナセラミック

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

⑰ 包丁とぎ器 ウォーターシャープ M-150 [CSYN-08] E

刃渡り: 200	18-0157-1701 ￥2,200
----------	---------------------

サイズ: 200×65×H50

材質: 砥石部分/アルミナセラミック

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。