

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-158	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

158

料理道具

001

009

001

002

003

004

005

006

007

008

009

001

002

003

004

005

006

007

008

009

001

002

003

004

005

006

007

008

009

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]

18-0158-0101 ¥48,000

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。



スロット1:粗研ぎ

刃こぼれ等、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]

18-0158-0201 ¥27,000

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。



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



③ ワンストロークシャープナー AP-0541 [CSYN-18]

18-0158-0301 ¥7,000

サイズ:111×138×H105 重量:875g

●刃を溝に添ってだけ切れ味がよみがえります。

●砥石カートリッジは簡単に着脱できるため、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]

18-0158-0401 ¥1,600

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]

18-0158-0501 ¥8,000

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研ぐことができます。

⑥ ワンストロークシャープナー AP-0133用 [CSYN-21]

片刃用カートリッジ

18-0158-0601 ¥1,800

両刃用カートリッジ

18-0158-0602 ¥1,600

サイズ:118×78×H36

●用替刃です。

⑧ 水流循環研ぎ機 DX-10

[CTGK-011] 

18-0158-0801 ¥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 仕上砥石(#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



⑨ 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]

18-0158-0901 ¥126,000

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 荒砥石(#80/100) 仕上砥石(#1200)

回転数:荒砥石 550回転/分(50Hz) 600回転/分(60Hz)

仕上砥石 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こりません。

●包丁はもちろん、ハサミその他高級な料理

刃物まで、簡単に研ぐ事ができます。



⑩ 電動式 刃物水研機 180S(ヨコ型) [CTGK-05]

18-0158-1001 ¥316,000

サイズ:440×450×H260 電源:単相100V

消費電力:200W 重量:20kg

使用砥石:荒砥石特殊#150、仕上砥石#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。



⑪ 電動式 刃物水研機 150S(タテ型) [CTGK-06]

18-0158-1101 ¥312,000

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、特に両刃庖丁にすぐれた

研削力を発揮します。

※庖丁専用機です。



※上記の価格には消費税は含まれておりません。