

●お手数ですが、ご注文の際には (商品コード) 内の7けたの数字をご記入下さい。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡り寸法となっております。

ストッカー・裏漉し・
スプ返し類

オーブンウェア・
デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・
磨丁差し類

給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナ類

薬味入・
シールウェア容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温度計



② チーズナイフ DZ
4800 12cm (3193300)
4802 18cm (3193400)

③ チーズスライサー 3124
シルバーポイント DZ
刃渡り: 50mm (3196700)

④ チーズグレーター 3114
シルバーポイント DZ
刃渡り: 60mm (3196800)

⑤ チーズ切ナイフ DUO
ゾーリングゲン
(5429300)
刃渡り: 145mm 全長: 250mm
ハンドルとブレード部が一体型でバランスが良く、フロマージュチーズ用に最適です。



⑨ スチール棒 ルビー
28cm (5428400)
※普通のスチール棒の20倍の堅さで最後までルビーの刃触りで仕上用としては最適です。

サファイヤ シャープナー
小判型 ドライザック
⑩ 4480 23cm 細 (5428500)
⑪ 4481 26cm 太 (5428600)
※ダイヤモンド粒子を電着。



チーズ切ナイフ
⑥ 大 180mm (刃渡り) (0606500) ⑥
⑦ 小 105mm (刃渡り) (0606600) ⑥
刃部: ステンレス鋼
⑧ チーズ切ナイフ 文明銀丁
全長: 260mm (3514500) ⑥
※モリブデン・バナジウム鋼



⑫ スチール棒 4470
グランプリ ドライザック
26cm (2738000) 32cm (2738200)
29cm (2738100) 36cm (2738300)

⑬ スチール棒 4471 小判型
グランプリ ドライザック
32cm (4576300)

⑭ スチール棒 4475
グランプリ ドライザック
32cm (2738400)

⑮ スチール棒 4476 小判型
グランプリ ドライザック
32cm (2738500)

⑯ スチール棒 平型 ドライザック
4482 23cm (8704700)
4483 26cm (8704800)



⑰ シャープナー グレステン用
28cm (0594000)

⑱ 牛刀ヤスリ Vシリーズ
V-1000 11インチ 27.5cm (4236900)
V-2000 12インチ 30cm (4237000)

⑲ 牛刀ヤスリ
11インチ 27cm (0595800)
12インチ 30.5cm (0595900)

⑳ 牛刀ヤスリ 本格派
12インチ 30cm (0596000)

㉑ スチール棒 SR-85
マックボール 砥石
21cm (5884000)



スチール棒 ダイヤ
ダイヤ部分の長さ: 10X305mm
②② #1200 仕上用 緑
30cm (6180800)
②③ #600 中仕上用 赤
30cm (6180900)
※研ぎ上げ時間が従来の3分の1で済みます。



②⑤ セラミックシャープナーW
CSW-12 京セラ
刃渡り: 150mm (8077900)
●両端きと仕上げの両方を1本でできます。



セラシャープナー
②⑥ K1
刃渡り: 150mm (0174200)
※京セラ ファインセラミック使用
②⑦ K2 (平丸刃)
刃渡り: 150mm (0174500)
※京セラ ファインセラミック使用



ハンド 砥石 両面 タイプ
ダイヤフォルド
②⑧ FWF-011611
仕上 #1200 / 中仕上 #600
110X22XH5mm (8704300)
②⑨ FWF-011628
中仕上 #600 / 中粗仕上 #325
110X22XH5mm (8704400)
●折りたたんで収納できます。
●天然ダイヤモンド使用。



③⑩ 庖丁とぎ器 7080
ナイフシャープナー スリーウェイ
320XH110mm (6466500)
材質: 硬度セラミック
※荒 (グレー)、中 (ブラウン)、仕上 (ホワイト) の3本がセットになった便利なシャープナーです。



③① 庖丁研ぎ #023 荒砥ぎ用 とげるんです
(替ヤスリ10枚付) (5778600)
替ヤスリ 10枚入 #023 (荒砥ぎ用) (6092900)
庖丁研ぎ #800 中砥ぎ用 とげるんです
(替ヤスリ10枚付) (5778700)
替ヤスリ 10枚入 #800 (中砥ぎ用) (6093000)
庖丁研ぎ #1200 仕上げ用 とげるんです
(替ヤスリ10枚付) (5778800)
替ヤスリ 10枚入 #1200 (仕上げ用) (6093100)



③② ダイヤモンド ボール砥石
GL017 (1171700)
全長: 385mm
シャープナー部: 250mm
粒子の粒度: #800
※シャープナーの部分が250mmありますのでプロ用の包丁でも楽に砥げます。



③③ ダイヤモンド両面ハンディーシャープナー
GLT101 (1171800)
全長: 205mm 研面: 100X20mm
粒子の粒度: #600 (荒目) #1,200 (仕上)
※包丁だけでなく、ポケットナイフ・ハサミ等も容易に砥げます。

③④ ダイヤモンド 台付 シャープナー
GL014 (1171900)
225X75mm 研面: 185X62mm
粒子の粒度: #800
※一般の砥石と違い、研ぐ際にいやな匂いもありません。