

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

ストック・裏返し・
スリッパ・裏返し・

オープンウェア・
デリカプレート類

蒸し器・セロリ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・
庖丁差し類

給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナー類

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・
温湿度計



チーズ切ナイフ

刃渡 全長 商品コード
①大 180 310 0606500 [6]
②小 105 210 0606600 [12]
刃部：ステンレス鋼

③チーズ切ナイフ 文明銀丁
全長：260 3514500 [6]
※モリブデン・バナジウム鋼



④チーズ切ナイフ DUO (ゾーリングゲン) ドイツ
5429300
刃渡：150 全長：250
ハンドルとブレード部が一体型でバランスが良く、フロマージュ用に使えます。

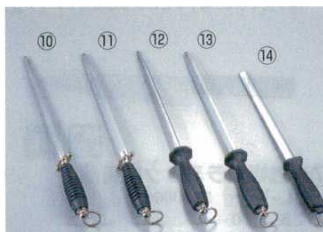
⑤チーズナイフ DZ ドイツ
商品コード
4800 12cm 3193300
4802 18cm 3193400

⑥チーズスライサー 3124 シルバーポイント DZ ドイツ
刃渡：50 3196700



⑦スチール棒 ルビー 28cm 5428400
※普通のスチール棒の20倍の硬さで最後までルビーの刃触りで仕上げ用としては最適です。

⑧⑨ サファイア シャープナー 小判型 ドライザック ドイツ
商品コード
⑧4480 23cm 細 5428500
⑨4481 26cm 太 5428600
※ダイヤモンド粒子を電着。



⑪スチール棒 4471 小判型 グランプリ ドライザック ドイツ
32cm 4576300

⑫スチール棒 4475 グランプリ ドライザック ドイツ
32cm 2738400

⑬スチール棒 4476 小判型 グランプリ ドライザック ドイツ
32cm 2738500

⑭スチール棒 平型 ドライザック ドイツ
商品コード
4482 23cm 8704700
4483 26cm 8704800



⑮シャープナー グレステン用 28cm 0594000

⑯牛刀ヤスリ

商品コード
11インチ 27cm 0595800
12インチ 30.5cm 0595900

⑰牛刀ヤスリ 本格派 12インチ 30cm 0596000

⑱スチール棒 SR-85 マックボール 砥石 21cm 5884000

⑲セラミックシャープナー W CSW-12 京セラ

刃渡り：150 8077900
●荒砥ぎと仕上げの両方を1本でできます。

セラシャープナー

商品コード
⑳K1 0174200
㉑K2(平丸君) 0174500
刃渡り：150
※京セラ ファインセラミック使用

ハサミを分解することなく、二段階プロセスによって磨き上げられ、鋭く、そして強く研ぎ上げます。



粗研ぎ
損傷を受けたり、極端に鋭い刃を研ぐときに使います。



仕上げ研ぎ
刃を信じられないほど鋭くします。



⑳庖丁とぎ器 7080 ナイフシャープナー スリーウェイ アメリカ

320×H110 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。



㉑電動庖丁とぎ器 ネオトギスター DCT-20 3481300

外寸：220×70×H100
重量：490g
定格時間：3分
単2乾電池4本付
●ボタンを押して、あてるだけのカンタン操作！
●両刃庖丁、ハサミに使えます。



㉒庖丁研ぎ とげるんです

商品コード
#023 荒砥ぎ用 (替ヤスリ10枚付) 5778600
替ヤスリ 10枚入 #023(荒砥ぎ用) 6092900
#800 中砥ぎ用 (替ヤスリ10枚付) 5778700
替ヤスリ 10枚入 #800(中砥ぎ用) 6093000
#1200 仕上げ用 (替ヤスリ10枚付) 5778800
替ヤスリ 10枚入 #1200(仕上げ用) 6093100
430×80 (ヤスリ面：300×75)



● 本体に水をかけないで下さい。

㉓はさみ 庖丁 研ぎ器 500 シザープロ シェフスチョイス

5778400 [6]
193×95×H100
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：50W/60W
重量：1.3kg
本体：強化プラスチック
研磨剤：ダイヤモンド

