

●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り法となっております。

ストック・裏漉し・
スリッパ・裏漉し・

オープンウエア・
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・
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・
シリウエ容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温度計



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 (ゾーリンゲン)

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、フロマージュチーズ用に最適です。

⑤チーズナイフ DZ

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

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磨りで仕上げ用として最適です。

⑧サファイヤ シャーペナー

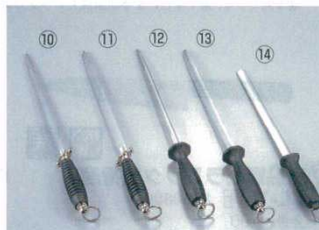
小判型 ドライザック

商品コード

⑧ 4480 23cm 細 5428500

⑨ 4481 26cm 太 5428600

※ダイヤモンド粒子を電着。



⑩スチール棒 4470

グランプリ ドライザック

商品コード

26cm 2738000 32cm 2738200

29cm 2738100 36cm 2738300

⑪スチール棒 4471 小判型

グランプリ ドライザック

32cm 4576300

⑫スチール棒 4475

グランプリ ドライザック

32cm 2738400

⑬スチール棒 4476 小判型

グランプリ ドライザック

32cm 2738500

⑭スチール棒 平型 ドライザック

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 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

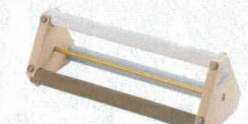
商品コード

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



②②庖丁とぎ器 7080

ナイフシャープナー スリーウェイ

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。



②③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)



②④はさみ 研ぎ器 500

シザプロ 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



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



粗研ぎ

損傷を受けたり、極度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。



②⑤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。