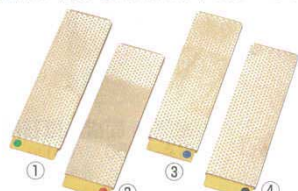


●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

DMT ダイヤウェットストーン 天然ダイヤモンド使用

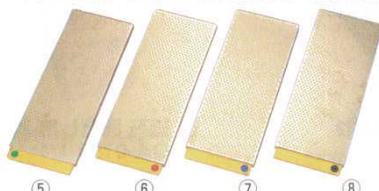
和庖丁・洋庖丁・中華庖丁・料理バサミからナイフまで
●面直し不要。●軽い力で素早く刃がつきます。●水につけておく必要はありません。●乾燥状態で保管でき衛生的です。



デュオシャープ W8 (両面タイプ)

	表面	裏面	商品コード
①	W8EC	●	6180410
②	W8EF	●	6180510
③	W8FC	●	6180610
④	W8CX	●	6180710

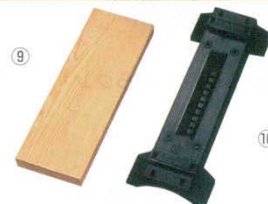
外寸：203×67×H9



デュオシャープ W250 (両面ワイドタイプ)

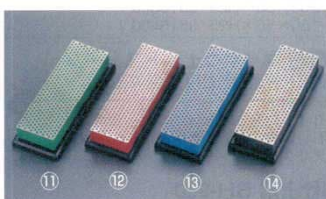
	表面	裏面	商品コード
⑤	W250EC	●	6668810
⑥	W250EF	●	6668910
⑦	W250FC	●	6669010
⑧	W250CX	●	6669110

外寸：250×100×H9



砥石台 デュオシャープ専用 (W8-W250兼用)

	外寸	商品コード
⑨ 木製	280×100×H33	7969900
⑩ プラスチック製	305×118×H50	7970000



砥石 ダイヤウェットストーン

	商品コード
⑪ W6EP 緑 仕上用 (#1200)	2861000
⑫ W6FP 赤 中仕上用 (#600)	2861100
⑬ W6CP 青 中粗仕上用 (#325)	2861200
⑭ W6XP 黒 荒仕上用 (#200)	6681400

外寸：152×51×H19

※プラスチック ケース入 石材砥石の面直し専用 天然ダイヤモンド使用



スチール棒 ダイヤ

	商品コード
⑮ #1200 仕上用 緑 30cm	6180800
⑯ #600 中仕上用 赤 30cm	6180900

ダイヤ部分の長さ：φ10×305
※研ぎ上げ時間が従来の3分の1で済みます。



ハンド 砥石 両面 タイプ ダイヤフォールド

	商品コード
⑰ FWEF-011611	仕上 #1200 / 中仕上 #600 110×22×H5 8704300
⑱ FWFC-011628	中仕上 #600 / 中粗仕上 #325 110×22×H5 8704400



⑲ 砥石 ダイヤモンド エビ印

	商品コード
# 800 210×75×H16	3516500
# 1000 210×75×H12	0610800

⑳ シャープナー アトマDS-4 分散型 ダイヤ

	商品コード
中 目 (# 400)	6393700
細 目 (# 600)	6393600
極細目 (# 1200)	6597500

※研ぎ台はバリス式砥石台を使用すると便利です。
●アトマは、今までの砥石に比べて切れ味が格別によくなっている
で半分くらいの力で研いで頂ければ約2倍の速さで研ぎ上げます。
●アトマは、水なしで使えるので、便利です。



⑳ ダイヤモンドシャープナー 砥ぎ台付 D-2D 3733700

全長：158
材質：砥石／ダイヤモンド粒径 #1200
砥ぎ台／ABS樹脂
●ステンレス・銅・チタン・セラミックなんでも研ぎ
ます。
●砥ぎ台付きなので庖丁を乗せるだけで簡単に研ぐ事
が出来ます。



㉑ 庖丁とぎ器 ダイヤモンドロールシャープナー KC-130 7898200

148×67×H70
片刃、両刃庖丁用
本体：ABS樹脂 フタ：AS樹脂
セラミックローラー：焼成品
刃まくれ取り専用
ダイヤモンドローラー：電着ダイヤ #1000
(ダイヤモンド粒子コーティング)



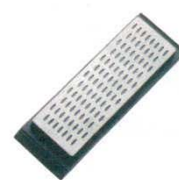
㉒ ダイヤモンド ポール砥石 GL017 1171700

全長：385
シャープナー部：250
粒子の荒さ：#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。



㉓ ダイヤモンド両面ハンディーシャープナー GLT101 1171800

全長：205 研面：100×20
粒子の荒さ：#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。



㉔ ダイヤモンド 台付 シャープナー GL014 1171900

225×75 研面：185×62
粒子の荒さ：#800
●一般の砥石と違い、研ぐ際にいやなねんど臭がありません。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物用品・焼アミ・
焼物網

庖丁・砥石・
磨き石類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー