

Catalogue No.

20367-460

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

庖丁・砥石・庖丁差し類

厨房用品

460

①セラミック 砥石修正器「なおる」

4236200 ¥15,000
外寸:245×100×H25
●中・荒パウダー各1本付
●わずかな凹凸の場合は付属の**中目パウダー4236300** ¥1,700
極端な凹凸の場合は付属の**荒目パウダー4236400** ¥1,700
の使用で早く仕上がります。あらゆる砥石の修正にお使いいただけます。
別売で**細目パウダー6661600** ¥2,800もございます。

②溝入り面直し砥石
簡易ゴム台付 IO-0001

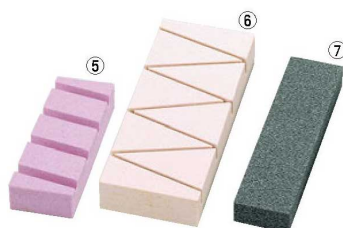
3780800 ¥7,900
300×150×H20
粒度: #24
●砥石の凹みを素早く修正できます。

③溝入り面直し砥石
QA-0160

3780700 ¥1,900
170×55×H30
粒度: #60
●砥石の凹みを素早く修正できます。

④面直し砥石用 金剛砂
RA-0050

3780900 ¥930
容量:150g 粒度: #120
●面直し用砥石といっしょに使用して頂くと、よりいっそうきれいに素早く仕上がります。

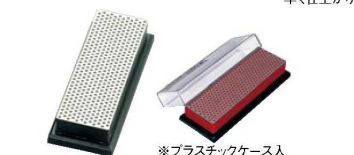


セラミック面直し砥石 水平君

	商品コード	価格
⑤小 155×55×H25	6393900	¥1,600
⑥大 240×100×H40	6393800	¥8,200

⑦修正砥石 ダイヤブリック #36

	商品コード	価格
大 205×50×H25	3516300	¥1,900
小 150×50×H25	3516400	¥1,450



⑧ダイヤモンドストーン 砥石
荒仕上用 W6XP (黒#200)

6681400 ¥10,300
砥石サイズ:152×51×H19
石材砥石の面直し専用
天然ダイヤモンド使用

SWISS **ISTOR**
SHARPENER

イスター・スイスシャープナーは、従来のシャープナーとは全く異なるコンセプトで刃物の切れ味をよみがえらせます。刃物を削るのではなく、整えながら研ぐのです。このため、「バリ」と呼ばれる金属のめくれ(かえり)がほとんど発生しないので、刃物を傷めることなく、高精細に研ぐことができます。



30 ~ 50°Cの角度で刃に当て、軽く数回なぞるだけ。ポケットサイズでいつでも使える!



波刃・パン切り包丁にも使えます。



●折りたたんで収納できます。
●天然ダイヤモンド使用



⑨イスター スタンダード
シャープナー IST001

5075700 ¥3,500
全長:100
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金



⑩イスター プロフェッショナル
シャープナー IST002

5075710 ¥6,000
全長:145
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金



⑪イスター デュプレックス
シャープナー IST003

5075720 ¥8,500
全長:190
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金、ダイヤモンド



ダイヤフォールド
両面タイプ ハンド砥石

⑫FWEF-011611 8704300 ¥8,200
仕上 #1200 / 中仕上 #600
砥石サイズ:110×22×H5
⑬FWFC-011628 8704400 ¥8,200
中仕上 #600 / 中粗仕上 #325
砥石サイズ:110×22×H5



⑭ダイヤモンドシャープナー
砥ぎ台付 D-2D

3733700 ¥2,000
全長:158 砥石面サイズ:51×13
材質:砥石 / ダイヤモンド粒度 #1200
砥ぎ台:ABS樹脂
●ステンレス・鋼・チタン・セラミックなんでも研げます。
●砥ぎ台付なので庖丁を乗せるだけで簡単に研ぐ事ができます。



⑮ダイヤモンド両面ハンディ
シャープナー GLT101

1171800 ¥1,700
全長:205 研面サイズ: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・ハサミ等も容易に研げます。



スーパーママ砥石 (両面タイプ)

⑯150HT-0010 5120000 ¥2,100
砥石サイズ:150×30×H3
⑰200HT-0020 5120100 ¥3,600
砥石サイズ:205×50×H5
中研(グリーン):GC(緑色炭化硅素質) #220
仕上(ベージュ):WA(溶融アルミナ質) #800
●手軽に楽しく上手に水で素早く研げる
●5回位軽くこするだけ
●両面使える便利な砥石です。



ダイヤモンドシャープナー しなり

	商品コード	価格
⑱ブラック	3508400	¥2,000
⑲イエロー	3508500	¥2,000

全長:213 砥石面サイズ:100×23
材質:ヤスリ部 / ステンレス鋼にダイヤモンド電着加工
ハンドル / ポリプロピレン(耐熱温度90°C)
フック・口金 / ステンレススチール
●従来のヤスリが入らない狭い箇所に使えます。
●柔軟に仕なるので、無理なく最適な力加減が生まれます。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17
ホイップバー
レードル・トング

18
調理小物

19
調理機械

20
炊飯器・ジャー

21
釜めし・コンロ類
電磁調理器

22
電子レンジ・オーブン
ビザ・バスター

15
庖丁・砥石・
庖丁差し類

16
まな板類