

Catalogue No.

20395-460

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「なおり」

4236200 ¥21,000

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 ¥2,200

極端な凹凸の場合は付属の荒目パウダー4236400 ¥2,200

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 ¥3,600もございます。



② 溝入り面直し砥石
簡易ゴム台付 IO-0001

3780800 ¥9,000

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 ¥2,200

170×55×H30

粒度: #60

●砥石の凹みを素早く修正できます。

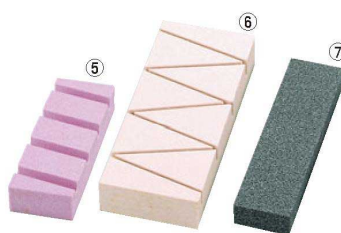


④ 面直し砥石用 金剛砂
RA-0050

3780900 ¥980

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、よい仕上がり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 ¥1,700

⑥ 大 240×100×H40 6393800 ¥9,600

⑦ 修正砥石 ダイアブリック #36

商品コード 価格

大 205×50×H25 3516300 ¥2,200

小 150×50×H25 3516400 ¥1,600



※プラスチックケース入

⑧ ダイヤウェットストーン 砥石
荒仕上用 W6XP (黒#200)

6681400 ¥10,900

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



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℃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・パン切り庖丁にも使えます。



●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 ¥3,900

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

⑫ FWEF-011611 8704300 ¥8,200

仕上 #1200 / 中仕上 #600

砥石サイズ:110×22×H5

⑬ FWFC-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ー
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)

●庖丁だけでなく、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)

⑯ 150HT-0010 5120000 ¥2,400

砥石サイズ:150×30×H3

⑰ 200HT-0020 5120100 ¥3,900

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なしで素早く研げる

●5回位軽くするだけ

●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 ¥2,100

⑲ イエロー 3508500 ¥2,100

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℃)

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28年4月1日現在のものです。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 レッドル・トング・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビザ・パスタ

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類