

Catalogue No.

20424-474

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

474

**SWISS
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°の角度で刃に当て、軽く数回さるだけ。ポケットサイズでいつでも使える!



波刃・ハネ切り庖丁にも使えます。



①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



②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



③イスター デュプレックス
シャープナー IST003

5075720 ¥9,500
全長:190
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金、ダイヤモンド



●折りたんで収納できます。
●天然ダイヤモンド使用



ダイヤフォールド
両面タイプ ハンド砥石

④FWEF-011611 8704300 ¥8,200
仕上#1200 / 中仕上#600
砥石サイズ:110×22×H5
⑤FWFC-011628 8704400 ¥9,200
中仕上#600 / 中粗仕上#325
砥石サイズ:110×22×H5



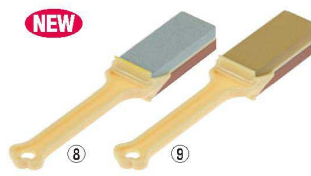
⑥ダイヤモンドシャープナー
砥ぎ台付 D-2D

3733700 ¥2,000
全長:158 砥石面サイズ:51×13
材質:砥石 / ダイヤモンド粒径#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。



⑦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 砥面サイズ: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。



NEW

料理庖丁用 砥石 (両面タイプ)

⑧ママ HT-0000 5120010 ¥1,420
砥石サイズ:64×28×H16
中研(緑色):#220
仕上(茶色):#1000
材質:ABS樹脂
⑨パパ HT-0002 5120110 ¥1,900
砥石サイズ:64×28×H16
仕上(茶色):#1000
超仕上(黄色):#3000
材質:ABS樹脂
●手軽に楽しく上手に水なしで素早く研げる
●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
⑩ブラック 3508400 ¥2,100
⑪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、無理な力加減が生まれません。

NEW



⑫波刃が研げるシャープナー
AP0163

4231400 ¥1,500
外寸:150×50×H50
両刃ナイフ用
砥石:セラミック砥石



⑬庖丁砥ぎ とばるんです

	商品コード	価格
#023 荒砥ぎ用 替ヤスリ10枚付	5778600	¥4,400
替ヤスリ 10枚入 #023 荒砥ぎ用	6092900	¥3,300
#800 中砥ぎ用 替ヤスリ10枚付	5778700	¥4,400
替ヤスリ 10枚入 #800 中砥ぎ用	6093000	¥3,300
#1200 仕上げ用 替ヤスリ10枚付	5778800	¥4,400
替ヤスリ 10枚入 #1200 仕上げ用	6093100	¥3,300

430×80(ヤスリ面:300×75)



⑭スリーウェイ
ナイフシャープナー 7080

320×H110 6466500 ¥23,800
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。

17
レドール・トング
ホイップバー

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・オープン・
ピザ・バスター

15
庖丁・砥石・
庖丁差し類

16
まな板類