

Catalogue No.
20480-245

245

シャープナー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

- 09 砥石・庖丁差し
- 02 ガス専用鍋
- 03 フライパン
- 04 鍋全般
- 05 ブランドキッチン
- 06 オープンウェア
- 07 ホテルパン・ガストロノームパン
- 08 庖丁



①牛刀ヤスリ

刃渡	商品コード	価格
11インチ 27.5cm	0595810	¥6,900
12インチ 30cm	0595901	¥7,100
14インチ 35cm	0595920	¥8,100

②グレステン シャープナー **91**

刃渡	全長	g	商品コード	価格
28cm	400	156	0594000	¥3,700

③本格派 牛刀ヤスリ 12インチ 30cm
0596000 ¥11,800

④ダイヤモンドボール砥石 GL017
1171700 ¥4,400
全長:385
刃渡:250
粒子の荒さ:#800

シャープナー **91**

刃渡	シャープナー材質	商品コード	価格
5 32520-261	260 ダイヤモンドコーティング	6658900	¥10,000
6 32542-310	315 ステンレススチール	6659000	¥10,000
7 32513-231	230 セラミック	6659100	¥9,000
8 32565-261	260 ステンレススチール	6659200	¥8,000
9 32567-231	230 ステンレススチール	6659300	¥6,000
10 32576-231	230 ステンレススチール	6659500	¥5,000

材質:ハンドル/樹脂
●シャープニングスチール棒は、プロフェッショナル向け研ぎ器 立ったまま厨房で簡単に研げるのが特徴



セラシャープナー **91**

商品コード	価格
⑪K1	0174200 ¥1,000
⑫K2 平丸君	0174500 ¥1,200

刃渡:150
※京セラ ファインセラミック使用



⑬マックボール 砥石 スチール棒 SR-85 21cm **91**
5884000 ¥2,200



⑭セラミックシャープナー CS-10-N **91**
8077910 ¥1,000
255×35×H19
重量:70g
材質:砥石/ファインセラミックス
ハンドル/ポリプロピレン



⑮ルビー スチール棒 28cm **91**
5428400 ¥28,000
●普通のスチール棒の20倍の 堅さで最後までルビーの刃触れで 仕上用としては最適です。



⑯ヴォストフ グランプリ スチール棒 4470 **91** 

刃渡	商品コード	価格
26cm	2738000	¥7,800
29cm	2738100	¥8,200
32cm	2738200	¥9,000
36cm	2738300	¥9,800



⑰ヴォストフ 小判型 サファイア シャープナー **91** 

刃渡	商品コード	価格
⑰4480 23cm 細	5428500	¥10,900
⑱4481 26cm 太	5428600	¥12,600

●ダイヤモンド粒子を電着



⑲ヴォストフ 平型 スチール棒 **91** 

刃渡	商品コード	価格
4482 23cm	8704700	¥12,600
4483 26cm	8704800	¥14,600



⑳ヴォストフ グランプリ 小判 スチール棒 4471 32cm **91** 

4576300 ¥11,900



㉑ヴォストフ グランプリ スチール棒 4475 32cm **91** 

2738400 ¥10,200



㉒ヴォストフ グランプリ 小判 スチール棒 4476 32cm **91** 

2738500 ¥13,400



㉓ヴォストフ クリナー ナイフシャープナー 4469 **91** 

刃渡	全長	g	商品コード	価格
23cm	350	212	8063000	¥21,700

●このカタログに掲載されている価格は、2019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。