

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 ガストロノームパン

08 庖丁



①京セラ
セラミック ロールシャープナー
RS-20BK(N) 71

外寸:158×58×H57 4236600 ¥2,000
両刃ナイフ用
砥石:硬質ファインセラミック
●平らな面とミゾの面がある“セラミックホイール”によりナイフをガイドスロットに入れ、前後に動かすだけですばやく刃が付きまします。



②京セラ ダイヤモンドロールシャープナー
DS-20S 71

外寸:136×55×H50 1092800 ¥2,000
両刃ナイフ用
砥石:工業用ダイヤモンド
●ダイヤモンド砥石を採用することで、金属製(ステンレス、鋼、チタン)の庖丁だけでなく、セラミックナイフも研ぐことができます。
●砥石の下にバネを設置することで、バネが余分な力を吸収し、刃を傷つけにくく、最適な力で研ぐことができます。
●溝に庖丁を入れてゆっくりと数回手前に引くだけで、簡単に研ぐことができます。



③ツブリンボ
庖丁とぎ器
32591-100 71

0609800 ¥4,000
外寸:165×40×H70
両刃ナイフ用
砥石:セラミック特殊スチール



④ヴォストフ
シャープナー
4343 71

4253300 ¥8,400
外寸:165×50×H65
両刃ナイフ用



⑤ケントロール式
シャープナー
(ブルー) FK-505 71

5839530 ¥1,000
外寸:145×50×H40
両刃ナイフ用
材質:本体/ABS樹脂
砥石/セラミック砥石
●庖丁の材質を問わずご使用いただけます。



⑥ツウエイシャープナー
KC-200 71

外寸:195×43×H43 7898100 ¥3,500
両刃ナイフ用
材質:本体/ステンレス
セラミック平角砥石 中目#1000
ダイヤモンドロールシャープナー #1000
●使い分けてさまざまな刃物を研げるダイヤモンドとセラミックのツインシャープナー



⑦シェフスチョイス
ダイヤモンドシャープナー 463 71

外寸:215×58×H70 2775210 ¥6,500
重量:160g
材質:本体/ABS樹脂
粗研スロット/ダイヤモンド
仕上スロット/酸化アルミニウムポリマー
両刃ナイフ用
※セラミック庖丁、和庖丁(菜切、刺身、出刃など)、ハサミ、工具などは研ぐことができません。



⑧ケペンハウン シャープナー
KDS.305 71

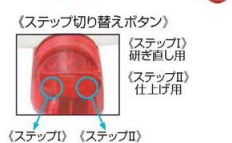
外寸:202×61×H64 8469600 ¥2,500
両刃ナイフ用
材質:荒研ぎ砥石/鉄(ダイヤモンド粒子メッキ)、
仕上げ砥石/アルミナセラミック
本体/ステンレス鋼ABS樹脂(耐熱温度70℃)
底部/EVA
●頑丈なステンレスグリップ



⑨ビクトリノックス
2ステップナイフシャープナー 71

商品コード	価格
9BK 7.8721.3	6920700 ¥4,500
10RD 7.8721	6920800 ¥4,500

外寸:53×200×H65
両刃ナイフ用
材質:本体/ABS
ディスク/アルミナ(セラミックス)
●ワンタッチ式の大型切り替えボタンによりディスクの回転をコントロール
●ステップIは、ナイフのエッジ(刃)を回復させる研ぎ直し
●ステップIIは、ステップIで研ぎ直したエッジ(刃)を整える仕上げを行うことができます。



シャプレ ダイヤモンド付
トリプルシャープナー 71

商品コード	価格
11FC-460 ローズピンク	3642800 ¥2,500
12FC-461 ショコラブラウン	3642900 ¥2,500
13FC-462 ネイビーブルー	3643000 ¥2,500

外寸:120×40×H32
重量:85g
両刃ナイフ用
材質:本体・ガード/ABS樹脂
ダイヤモンド砥石/18-8ステンレス鋼(ダイヤモンド電着)
ロール砥石/セラミック
●手軽に、効率的に庖丁を研ぎ直せる3連式の簡易シャープナーです。

ウォーターシャープナー (水研ぎ式)

水研ぎ式ですので砥石が目詰まりしにくいです。



⑭ダイヤモンドロールシャープナー KC-130 71

外寸:148×67×H70 7898200 ¥3,000
片刃・両刃ナイフ兼用
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)
材質:本体/ABS樹脂 フタ/AS樹脂



⑮ウォーターロールシャープナー
両刃用 KC-100 71

外寸:215×60×H100 6592300 ¥1,500
砥石:アルミナセラミック
材質:本体/ABS樹脂
●ロール砥石が回転しながら刃先に沿って研ぎ上げていくので、手研ぎ同様のシャープな刃先に仕上がります。



⑯ウォーターシャープ 71

外寸:200×60 5778500 ¥2,200
両刃ナイフ用
砥石:荒砥石PWA#180、仕上げ砥石PWA#400
材質:本体/ABS樹脂
●荒研ぎ、仕上げ研ぎが1台でできます。



⑰ウォーターシャープⅢ 71

5778510 ¥3,000
外寸:210 両刃ナイフ用
砥石:アルミナセラミックス、荒砥石PWA#100、
中砥石PWA#180、仕上げ砥石PWA#400
材質:本体/ABS樹脂
●3連砥石の実力 仕上げ砥ぎ・中砥ぎ・荒砥ぎがこれ1台でできます。
ウォーターシャープⅢ 替砥石 M151R 5778511 ¥1,600 71
●仕上げ砥ぎ・中砥ぎ・荒砥ぎ(3個セット)



⑱庖丁研ぎ器 トリプルシャープナー
プロ KC-303 71

外寸:195×55×H68 6620510 ¥5,000
砥石:アルミナセラミック
#150(ステンレス両刃用) #320(鋼両刃用)
#600/セラミックス(柳刃・出刃 片刃両刃兼用)
材質:本体、フタ/ABS樹脂 スプリング/ステンレス
●出刃、柳刃などの片刃庖丁から菜切りなどの鋼の両刃、ステンレス庖丁まで様々な庖丁に対応する3つの砥石ローラー
●滑らかに確実に研げるサスペンション機能付