

Catalogue No.

20511-247

247 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

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 ¥11,300

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

刃渡	シャープナー材質	商品コード	価格
⑤32520-261	260 ダイヤモンドコーティング	6658900	¥10,000
⑥32542-310	315 ステンレススチール	6659000	¥10,000
⑦32513-231	230 セラミック	6659100	¥9,000
⑧32565-261	260 ステンレススチール	6659200	¥8,000
⑨32567-231	230 ステンレススチール	6659300	¥6,000
⑩32576-231	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

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

刃渡り:150
※京セラ ファインセラミック使用



⑬マックパール 砥石
スチール棒
SR-85 21cm

5884000 ¥2,200



⑭セラミックシャープナー
CS-10-N

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

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

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



ヴォストフ
小判型 サファイア
シャープナー

刃渡	商品コード	価格
⑪74480 23cm 細	5428500	¥10,900
⑪84481 26cm 太	5428600	¥12,600

●ダイヤモンド粒子を電着



⑰ヴォストフ 平型
スチール棒

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

4576300 ¥11,900



㉑ヴォストフ グランプリ
スチール棒
4475 32cm

2738400 ¥10,200



㉒ヴォストフ グランプリ
小判 スチール棒
4476 32cm

2738500 ¥13,400



㉓ヴォストフ クリナー
ナイフシャープナー
4469

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、2020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。