

09 砥石・庖丁差し



①京セラ
セラミック ロールシャープナー

ページコード	商品コード	価格
RS-20BK(N)	1-0337-0101	4236600

外寸:158×58×H57
両刃ナイフ用
砥石:硬質ファインセラミック
●平らな面とミソの面がある「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

ページコード	商品コード	価格
DS-20S	1-0337-0201	1092800

外寸:136×55×H50
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、鉄、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。
●砥石の下にパネを設置することで、パ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ツヴィリング
庖丁とぎ器

ページコード	商品コード	価格
32591-100	1-0337-0301	0609800

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

ページコード	商品コード	価格
4343	1-0337-0401	4253300

外寸:165×50×H65
両刃ナイフ用

02 ガス専用鍋



⑤セントロール式
シャープナー (ブルー)

ページコード	商品コード	価格
FK-505	1-0337-0501	5839530

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ツウウェイ
シャープナー

ページコード	商品コード	価格
KC-200	1-0337-0601	7898100

外寸:195×43×H43
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

ページコード	商品コード	価格
463	1-0337-0701	2775210

外寸:215×58×H70
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ケプンハウ
シャープナー

ページコード	商品コード	価格
KDS-305	1-0337-0801	8469600

外寸:202×61×H64
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
●頑丈なステンレスクリップ

04 鍋全般



⑨ビクトリノックス
2ステップナイフシャープナー

ページコード	商品コード	価格
9BK 7.8721.3	1-0337-0901	6920700
10RD 7.8721	1-0337-1001	6920800

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。



⑪シャプレ ダイヤモンド付
トリプルシャープナー

ページコード	商品コード	価格
11FC-460 ローズピンク	1-0337-1101	3642800
12FC-461 ショコラブラウン	1-0337-1201	3642900
13FC-462 ネイビーブルー	1-0337-1301	3643000

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、効率的に刃を研ぎ直せる3連式の簡易シャープナーです。

05 コレクションキッチン



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。

06 オープンウェア



⑭ダイヤモンドロールシャープナー

ページコード	商品コード	価格
KC-130	1-0337-1401	7898200

外寸:148×67×H70
片刃・両刃ナイフ兼用
セラミックローラー:焼成済み 刃まくれ取り専用
ダイヤモンドローラー:電着ダイヤモンド#1000
(ダイヤモンド粒子コーティング)
材質:本体/ABS樹脂 フタ/ABS樹脂
KC-130用 替砥石 1-0337-1402 7898210 ¥1,500



⑮ウォーターロールシャープナー
両刃用

ページコード	商品コード	価格
KC-100	1-0337-1501	6592300

外寸:215×60×H100
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

ページコード	商品コード	価格
1-0337-1601	5778500	¥2,200

外寸:200×60
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。

07 ガスコンロ・ガスファンヒーター



⑰ウォーターシャープⅢ

ページコード	商品コード	価格
1-0337-1701	5778510	¥3,000

外寸:210 両刃ナイフ用
砥石:アルミナセラミック、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 仕上げ砥石・中砥石・荒砥石がこれ1台でできます。
ウォーターシャープⅢ 替砥石 M151R 1-0337-1702 5778511 ¥1,600
●仕上げ砥石・中砥石・荒砥石(3個セット)



⑱庖丁研ぎ器
トリプルシャープナー プロ

ページコード	商品コード	価格
KC-303	1-0337-1801	6620510

外寸:195×55×H68
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(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ベション機能付

08 庖丁