

Catalogue No.

20540-338

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

簡易研ぎ器

338

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。

minoSharp
ceramic water sharpener

庖丁研ぎを簡単に、且つ安全にできると絶賛され、現在65カ国以上で販売されています。



①セラミック ウォーターシャープナー

ページコード	商品コード	価格
No.220	1-0338-0101	¥2,500
外寸:200×40×H65		
両刃ナイフ用		
材質:本体/ABS樹脂		
AS樹脂		
※砥石 アルミナセラックス		
荒砥石 PWA#120		
中砥石 PWA#320		
No.220用スベア2個台紙付		
1-0338-0102	8857210	¥1,750



②セラミック ウォーターシャープナー

ページコード	商品コード	価格
No.440	1-0338-0201	¥3,500
外寸:225×50×H65		
両刃ナイフ用		
材質:本体/ABS樹脂		
AS樹脂		
※砥石 アルミナセラックス		
荒砥石 PWA#120		
中砥石 PWA#320		
No.440用スベア2個台紙付		
1-0338-0202	8857310	¥2,250

③セラミック ウォーターシャープナー

ページコード	商品コード	価格
No.550	1-0338-0301	¥5,000
外寸:230×55×H65		
両刃ナイフ用		
材質:本体/ABS樹脂		
AS樹脂		
※砥石 アルミナセラックス		
極荒砥石 PWA# 80		
荒砥石 PWA#120		
中砥石 PWA#320		
セラミックシャープナー No.550用		
スベア3個台紙付		
1-0338-0302	8872010	¥3,250

**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、軽く数回なぞるだけ。ポケットサイズでいつでも使える!



波刃・パン切り刃丁にも使えます。



④イスター スタンダード シャープナー

ページコード	商品コード	価格
IST001	1-0338-0401	¥4,000
全長:100		
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金		



⑤イスター プロフェッショナル シャープナー

ページコード	商品コード	価格
IST002	1-0338-0501	¥6,000
全長:145		
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金		



⑥イスター デュプレックス シャープナー

ページコード	商品コード	価格
IST003	1-0338-0601	¥8,500
全長:190		
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金、ダイヤモンド		



⑦波刃が研げる シャープナー

ページコード	商品コード	価格
AP0163	1-0338-0701	¥1,500
外寸:150×50×H50		
両刃ナイフ用		
砥石:セラミック砥石		



⑧ダイヤモンド両面ハンディー シャープナー

ページコード	商品コード	価格
GLT101	1-0338-0801	¥1,700
全長:205 研面サイズ:100×20		
粒子の荒さ:600(荒目) #1,200(仕上げ)		
●磨き台だけでなく、ポケットナイフ・ハサミ等も容易に研げます。		



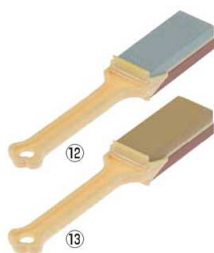
⑨ダイヤモンドシャープナー 砥ぎ台付

ページコード	商品コード	価格
F-7110	1-0338-0901	¥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		
研ぎ台/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。		
●研ぎ台付なので磨き台を揃えるだけで簡単に研ぐ事ができます。		



ダイヤモンドシャープナー しなり

ページコード	商品コード	価格
⑩ブラック	1-0338-1001	¥2,500
⑪イエロー	1-0338-1101	¥2,500
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/ロ金/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。		
●柔軟に仕なるので、無理なく最適な力加減が生まれます。		



料理庖丁用 砥石（両面タイプ）

ページコード	商品コード	価格
⑫ママ HT-0000	1-0338-1201	¥1,550
⑬パパ HT-0002	1-0338-1301	¥2,100
HT-0000		
砥石サイズ:64×28×H16		
中研(緑色):#220		
仕上げ(茶色):#1000		
材質:ハンドルABS樹脂		
HT-0002		
砥石サイズ:64×28×H16		
仕上げ(茶色):#1000		
超仕上げ(黄色):#3000		
材質:ハンドルABS樹脂		
●手軽に楽しく上手に水研ぎで素早く研げる		
●両面使える便利な砥石です。		



⑭庖丁研ぎ とげるんです

ページコード	商品コード	価格
#023 荒砥ぎ用 替ヤスリ10枚付	1-0338-1401	¥4,800
替ヤスリ 10枚入 #023 荒砥ぎ用	1-0338-1402	¥3,600
#800 中砥ぎ用 替ヤスリ10枚付	1-0338-1403	¥4,800
替ヤスリ 10枚入 #800 中砥ぎ用	1-0338-1404	¥3,600
#1200 仕上げ用 替ヤスリ10枚付	1-0338-1405	¥4,800
替ヤスリ 10枚入 #1200 仕上げ用	1-0338-1406	¥3,600
430×80(ヤスリ面:300×75)		



⑮スリーウェイ ナイフシャープナー

ページコード	商品コード	価格
7080	1-0338-1501	¥23,800
320×H110		
材質:硬度セラミック		
●荒(グレー)、中(ブラウン)、仕上げ(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。		

●このカタログに掲載されている価格は、2021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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記を参照)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロット・スコップ

16 缶切・栓抜