

Catalogue No.

20573-316

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

316

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。



①ダイヤモンドロールシャープナー Ⅶ

ページコード	商品コード	価格
KC-130	2-0316-0101	7898200 ¥3,000

外寸:148×67×H70
片刃・両刃ナイフ兼用
セラミックローラー・焼成セラミック
ダイヤモンドローラー・電鍮ダイヤ#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
KC-130用 替砥石 2-0316-0102 7898210 ¥1,500



②ウォーターロールシャープナー Ⅶ

ページコード	商品コード	価格
KC-100	2-0316-0201	6592300 ¥1,500

外寸:215×60×H100
砥石:アルミセラミック
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。



③ウォーターシャープ Ⅸ

ページコード	商品コード	価格
2-0316-0301	5778500	¥2,200

外寸:200×60
両刃ナイフ用
砥石:荒砥石PWA#180、
仕上砥石PWA#400
材質:本体/ABS樹脂
●荒研ぎ、仕上研ぎが1台でできます。



④ウォーターシャープⅢ Ⅶ

ページコード	商品コード	価格
2-0316-0401	5778510	¥3,000

外寸:210 両刃ナイフ用
砥石:アルミセラミック、荒砥石PWA#100、
中砥石PWA#180、仕上砥石PWA#400
材質:本体/ABS樹脂
●3種類の砥石の威力 仕上砥石・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 MISA
2-0316-0402 5778511 ¥1,600
●仕上砥石・中砥石・荒砥石(3個セット)



⑤庖丁研ぎ器 トリプルシャープナー プロ Ⅶ

ページコード	商品コード	価格
KC-303	2-0316-0501	6620510 ¥5,000

外寸:195×55×H68
砥石:アルミセラミック
#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・両刃から菜切・包丁などの鋼の両刃、ステンレス包丁まで様々な包丁に対応する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



⑧波刃が研げる シャープナー Ⅶ

ページコード	商品コード	価格
AP0163	2-0316-0801	4231400 ¥1,500

外寸:150×50×H50
両刃ナイフ用
砥石:セラミック砥石



⑥イスター プロフェッショナル シャープナー Ⅶ

ページコード	商品コード	価格
IST002	2-0316-0601	5075710 ¥6,000

全長:145
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金



⑦イスター デュプレックス シャープナー Ⅶ

ページコード	商品コード	価格
IST003	2-0316-0701	5075720 ¥8,500

全長:190
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金、
ダイヤモンド



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・パン切り包丁にも
使えます。



⑨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	2-0316-0901	1171800 ¥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)
●包丁だけでなく、ポケットナイフ・ハサミ等も容易に研げます。



⑩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	2-0316-1001	3733700 ¥2,000

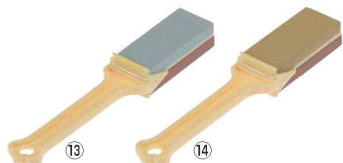
全長:158 砥石面サイズ:51×13
材質:砥石/ダイヤモンド粒径#1200
研ぎ台/ABS樹脂
●ステンレス・鋼・チタン・セラミックなんでも研げます。
●研ぎ台付なので包丁を乗せるだけで簡単に研ぐ事ができます。



ダイヤモンドシャープナー しなりⅦ

ページコード	商品コード	価格
11)ブラック	2-0316-1101	3508400 ¥2,500
12)イエロー	2-0316-1201	3508500 ¥2,500

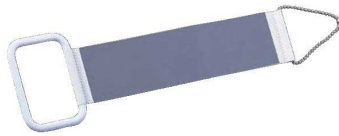
全長:213 砥石面サイズ:100×23
材質:ヤスリ部/ステンレス鋼にダイヤモンド電着加工
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
フック/口金/ステンレススチール
●従来のヤスリが入らない狭い箇所に使えます。
●柔軟に仕上がるので、無理なく最適な力加減が生まれます。



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
13)ママ HT-0000	2-0316-1301	5120010 ¥1,550
14)パパ HT-0002	2-0316-1401	5120110 ¥2,100

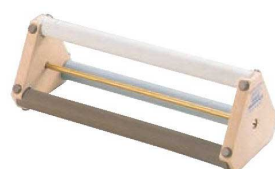
HT-0000 砥石サイズ:64×28×H16
中研(緑色):#220
仕上(茶色):#1000
材質:ハンドルABS樹脂 砥石:超硬セラミック
●手軽に楽しく上手に水なしで素早く研げる
●両面使える便利な砥石です。



⑮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(替ヤスリ10枚付)	2-0316-1501	5778600 ¥4,800
#023 荒砥ぎ用 替ヤスリ 10枚入	2-0316-1502	6092900 ¥3,600
#800 中砥ぎ(替ヤスリ10枚付)	2-0316-1503	5778700 ¥4,800
#800 中砥ぎ用 替ヤスリ 10枚入	2-0316-1504	6093000 ¥3,600
#1200 仕上げ(替ヤスリ10枚付)	2-0316-1505	5778800 ¥4,800
#1200 仕上げ用 替ヤスリ 10枚入	2-0316-1506	6093100 ¥3,600

430×80(ヤスリ面:300×75)



⑯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	2-0316-1601	6466500 ¥23,800

320×H110
材質:硬度セラミック
●荒(グレー)、中(ブラウン)、仕上(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、2022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
(トースター)

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