

Catalogue No.

20604-322

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

322

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	3-0322-0101	7898200 ¥3,500

外寸:148×67×H70
片刃・両刃ナイフ兼用
セラミックローラー・焼成品 刃まくれ取り専用
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 3-0322-0102 7898210 ¥1,650



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	3-0322-0201	6592300 ¥1,500

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。



③ウォーターシャープ Ⅸ

ページコード	商品コード	価格
3-0322-0301	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
3-0322-0401	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、仕上砥石PWA#400
材質:本体/ABS樹脂
●3進砥石の威力 仕上研ぎ・中研ぎ・荒研ぎがこれ1台
でできます。

ウォーターシャープⅢ 替砥石 MISIR
3-0322-0402 5778511 ¥1,600
●仕上研ぎ・中研ぎ・荒研ぎ(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	3-0322-0501	6620510 ¥5,000

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

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、高精度に研ぐことができます。



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	3-0322-0601	5076710 ¥7,500

全長:145
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金



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・パン切り庖丁にも使えます。

波刃が研げる
シャープナー

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

Ⅶ

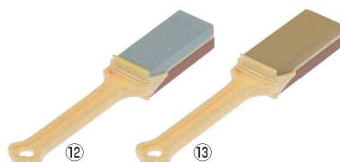
Ⅶ



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	3-0322-0801	1171800 ¥1,800

全長:205 研面サイズ:100×20
粒子の荒さ:600(荒目)#1,200(仕上)
●庖丁だけでなく、ポケットナイフ・ハサミ等も容易に
研げます。



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	3-0322-1201	5120010 ¥1,700
13 パパ HT-0002	3-0322-1301	5120110 ¥2,300

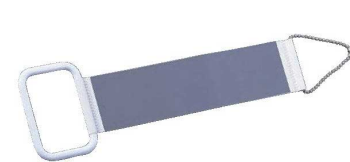
HT-0000 砥石サイズ:64×28×H16
中研(緑色):#220
仕上(茶色):#1000
材質:ハンドルABS樹脂
●手軽に使える上手に水なしで素早く研げる
●両面使える便利な砥石です。



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	3-0322-0901	3733700 ¥2,300

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・セラミックスなんでも研げます。
●研ぎ台付なので庖丁を乗せるだけで簡単に研ぐ事が
できます。



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(替ヤスリ10枚付)	3-0322-1401	5778600 ¥4,800
#023 荒砥ぎ用 替ヤスリ 10枚入	3-0322-1402	6092900 ¥3,600
#800 中砥ぎ(替ヤスリ10枚付)	3-0322-1403	5778700 ¥4,800
#800 中砥ぎ用 替ヤスリ 10枚入	3-0322-1404	6093000 ¥3,600
#1200 仕上用 替ヤスリ 10枚付	3-0322-1405	5778800 ¥4,800
#1200 仕上用 替ヤスリ 10枚入	3-0322-1406	6093100 ¥3,600

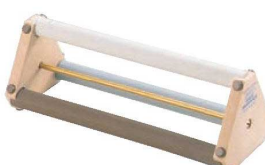
430×80(ヤスリ面:300×75)



ダイヤモンドシャープナー しなりⅧ

ページコード	商品コード	価格
10 ブラック	3-0322-1001	3508400 ¥2,800
11 イエロー	3-0322-1101	3508500 ¥2,800

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ぬ扱い箇所に使えます。
●柔軟に仕なるので、無理なく最適な力加減が生まれます。



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	3-0322-1501	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、2023年9月1日現在のもので、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
(下ごしらえ)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