



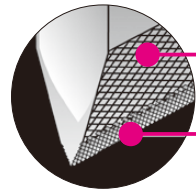
**1 シェフスチョイス マニュアル庖丁研ぎ器 463**  
 〈ASY-E1〉 9-0354-0101 ¥9,500  
 215×55×H70  
 ダイヤモンド研磨材使用。  
 荒研ぎ用・仕上げ研ぎ用の2段階で鋭く研ぎます。  
 ※両刃ナイフ用です。



第1段階/荒研ぎ  
 庖丁の刃を刃元から  
 スロット1に差し込みます。  
 荒研ぎと同時に30度の  
 角度を付けます。



第2段階/仕上げ研ぎ  
 第1段階の時と同様に、  
 庖丁の刃を刃元からスロット  
 2に差し込みます。



第1段階ではこのように  
 研磨し角度を付ける。  
 第2段階では第1段階よ  
 りも広めの角度を付ける。

図のように刃面を付け鋭く  
 長持ちする刃を作ります。

コンパクトで  
 携帯・収納に便利!



**2 シェフスチョイス 手動式  
 コンパクト包丁研ぎ器  
 476 グレー**  
 〈AHO-30〉 9-0354-0201 ¥2,200  
 98×32×H45  
 荒砥ぎ/炭化タングステン(超硬金属)  
 仕上げ研ぎ/セラミック  
 ●荒砥ぎ、仕上げ研ぎの2段階スロット式。  
 ●グリップ部分にはラバー素材を使用し、  
 安定して研ぐことが出来ます。  
 ※両刃ナイフ用です。



**3 セラミック  
 ロールシャープナー  
 RS-20BK**  
 〈ASY-28〉 9-0354-0301 ¥2,000  
 158×58×H57  
 ●非常に硬いファインセラミックスの研磨ホ  
 イールを使用しており、研磨能力が高く、  
 短時間で研ぐことができます。

**4 波刃が研げるシャープナー  
 AP0163**  
 〈ASY-G9〉 9-0354-0401 ¥1,600  
 151×48×H48  
 砥石材質:ダイヤモンド砥石  
 ●独立したサスペンション機能により、  
 波刃形状に沿って研ぐことができます。  
 ●波刃形状の刃だけでなく、通常の刃も  
 研げる高機能シャープナーです。  
 ※両刃ナイフ用です。

**WÜSTHOF ヴォストフ シャープナー**  
 Made in Solingen



**16 ヴォストフ シャープナー  
 3060388001**  
 〈ABO-C8〉 9-0354-1601 ¥11,600  
 210×42×H65  
 ●荒砥ぎ、仕上げ研ぎができます。  
 ※両刃ナイフ用です。  
 ※水洗いを避け、お手入れしてください。



**7 ヴォストフ  
 庖丁とぎ器 4345**  
 〈ADL-L6〉 9-0354-0701 ¥9,300  
 154×86×H50  
 ※両刃ナイフ用です。



**8 ケント ロール式  
 シャープナー FK-505**  
 〈ASY-87〉 9-0354-0801 ¥1,000  
 144×50×H42  
 ●ハガネ、ステンレス、割込・フッ素加工庖丁等、  
 庖丁の材質を問わずご使用いただけます。  
 ※両刃ナイフ用です。



**9 シュエーティングスター  
 平砥石付 STS-10  
 (片刃・両刃兼用)**  
 〈ASY-D0〉 9-0354-0901 ¥5,500  
 216×45×H44  
 ●滑らかな 研ぎ味のダイヤモンドと  
 セラミックのツインシャープナー+  
 砥石で、セラミック庖丁等硬い刃  
 物の他、様々な刃物に対応します。

ウォーターシャープナー(水研ぎ式)



**10 庖丁とぎ器  
 ウォーターシャープⅢ M151**  
 〈ATG-17〉 9-0354-1001 ¥3,000  
 210×38×H55  
 ●アルミナセラミックス  
 荒砥石 PWA#100  
 中砥石 PWA#180  
 仕上げ砥石 PWA#400  
 ●研ぎ部に水を入れ庖丁を研ぎ溝に垂直に  
 差し込み前後に7~8回動かすだけで、切れ  
 味がよみがえります。  
 荒研ぎ・中研ぎ・仕上げ研ぎが1台で出来ます。  
 ※両刃ナイフ用です。



**11 セラミック  
 ウォーターシャープナー  
 No.550/BR(両刃用)**  
 〈ASY-D1〉 9-0354-1101 ¥6,000  
 230×55×H65  
 砥石材質:アルミセラミック  
 ●荒研ぎ用・中研ぎ用・仕上げ研ぎ用の三段  
 階で鋭く研ぎます。  
 ●底面には、すべり止めのゴムがついています。



**12 セラミック  
 ウォーターシャープナー  
 No.440/BR**  
 〈ASY-A3〉 9-0354-1201 ¥4,200  
 222×45×H65  
 砥石材質:アルミナセラミック  
 ●荒砥ぎ用・中仕上げ砥ぎ用の二段階で鋭く  
 研ぎます。  
 ●底面には、すべり止めのゴムがついています。  
 ※両刃ナイフ用です。



**13 セラミック  
 ウォーターシャープナー  
 No.220/BR**  
 〈ASY-A2〉 9-0354-1301 ¥3,000  
 199×40×H65  
 砥石材質:アルミナセラミック  
 ●荒砥ぎ用・中仕上げ砥ぎ用の二段階で鋭く  
 研ぎます。  
 ●底面には、すべり止めのゴムがついています。  
 ※両刃ナイフ用です。



**14 ダイヤモンド  
 ロールシャープナー  
 KC-130(片刃・両刃兼用)**  
 〈ASY-C9〉 9-0354-1401 ¥3,500  
 132×57×H68  
 ●両刃はもちろん(左利きも出来ます)銅  
 ・割込み庖丁、ステンレス庖丁、セラミ  
 ック庖丁なども研ぎます。  
 ●水研ぎ式



**15 プロシャープナー(3連式)  
 真心(両刃・片刃兼用)**  
 〈ASY-B7〉 9-0354-1501 ¥4,000  
 164×75×H60  
 アルミナセラミック研磨砥石  
 ●水研ぎ式  
 ●両刃はもちろん出刃(左利きも出来ま  
 す。)などの片刃や菜切、ステンレス庖  
 丁なども研ぎます。

鍋類

フライパン・  
 グリルパン

ガスストーブ・  
 ホテルパン

バット・  
 コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
 保存容器

ボール・ザル・  
 漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・  
 殺菌庫

そばうどん・  
 パスタ用品

蒸し器・  
 中華揚げ物用品