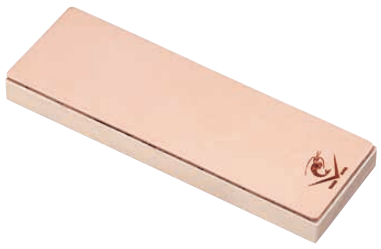


❶ 仕上げの革 IU-1100（最終仕上用）

〈ATI-C1〉 9-0355-0101 ￥4,000

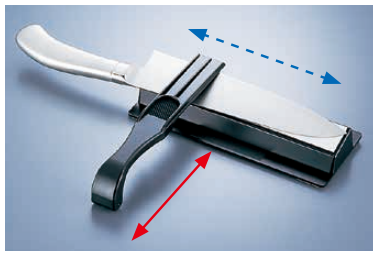
210×70×H20
材質：牛革、朴木
- 庖丁の刃先にできる微細なバリを綺麗に取り除き、鋭い刃先に仕上げます。
- 仕上砥石や超仕上砥石の後に使用するとより効果を発揮します。

⑩ ダイヤモンド包丁研ぎ器 トギコロ3

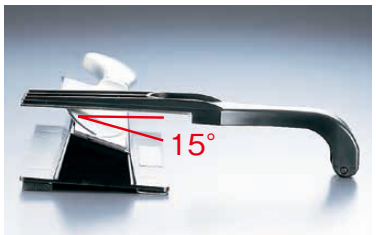
NEW

〈ATG-20〉 9-0355-1001 ￥8,000

研ぎ台:230×80×H30
研ぎホルダー:全長200×幅30
ダイヤプレート:100×30
（荒目/240番・細目/800番の両面仕様）
材質:研ぎ台・ホルダー/ABS樹脂・ゴムマグネット
ダイヤプレート/工業ダイヤモンド・鉄
耐熱温度:60℃
角度調節:6段階
付属品:吸着シート+磁石の汚れをとる布巾、刃物の汚れをとるスポンジ、刃角調整用ゲージ
- 角度調節が可能なので、さまざまな包丁をお使いできます。



前後（赤い矢印）に研ぎながらゆっくりと横（青い矢印）スライドさせて下さい。



良く切れる理想の角度「15°」で研げます。

❷ ダイヤモンド庖丁研ぎ器 トギコロⅡ（両刃用）

〈ATG-16〉 9-0355-0201 ￥5,700

研ぎ台：206×82×H35
研ぎホルダー：全長200×幅30
ダイヤプレート：100×30（荒目/240番・細目/800番の両面使用）
材質：研ぎ台・ホルダー/ABS・ポリエチレン・アクリル・ゴムマグネット
ダイヤプレート/工業ダイヤモンド・鉄
耐熱温度：50℃
※出刃庖丁等の片刃庖丁にはご使用できません。
②⑩
- 研ぎ台の吸着面に刃をセット!後は研ぎホルダーを刃先に当てながら前後にコロコロスライドさせるだけで誰でも簡単に研げます。

ステンレス、鋼、セラミック、チタン庖丁に!

❸ ダイヤモンド平砥石 AP-0306

〈ADI-30〉 E 9-0355-0301 ￥4,000

台座セット/254×94×H40
砥石のみ/180×60×H15
- 水なしでも研ぎが行えるので、後片付けもラクチンです。（水を使って研ぐとより細かな仕上がりになります。砥石自体も長持ちします。）

セラミック・ステン・チタン なんでも研げる!

❹ ダイヤモンド シャープナー（研ぎ台付）〈ADI-18〉

		全長	砥石サイズ	
9-0355-0401	D-2D	158	50×13	￥2,000
販売終了 ~~D-3~~	~~170~~	~~62×20~~	~~￥3,000~~	

- 付属の砥ぎ台で簡単に砥げます。

イスター・超硬合金シャープナー 数回なぞるだけで切れ味が蘇る、新しいコンセプトのシャープナー。

- 包丁・波刃・はさみ・ガーデニング用品など様々な刃物に対応。コンパクトさも魅力です。
- 刃物を削るのではなく整えながら研ぐので、金属のめくれ（かえり）がほとんど発生しません。
- 30から50度の角度で刃に当て、軽く数回なぞるだけ。驚くほど簡単に研げます。

※特殊な高級包丁・理容用はさみには使用しないで下さい。

⑤

⑥

イスターシリーズ

❺ スタンダード シャープナー IST001

〈ASY-H3〉 K 9-0355-0501 ￥4,500

100×13×H7

❻ プロフェッショナル シャープナー IST002

〈ASY-H4〉 K 9-0355-0601 ￥7,500

145×25×H8
⑤⑥
材質：ISTOR超硬合金、アルミ合金

包丁の背に差し込むだけ! 誰でも簡単に包丁が研げる!

❼ 上手に研げるよクリップ QX-0010

〈ATI-C9〉 9-0355-0701 ￥1,000

58×19×H16
材質：ABS樹脂、セラミック
- 包丁と砥石の角度を固定できるため研ぎ角度を習得するのに最適です。

❽ 庖丁とぎ 角度固定ホルダー スーパートゲール

〈ATG-15〉 9-0355-0801 ￥1,300

100×20
材質:クリップ部/6ナイロン
砥石にあたる部分/アルミナ系セラミック
- スーパートゲールを背につけて研ぐとなたでも簡単に一定角度の研ぎができます。
- 出刃庖丁のように背の厚い庖丁には使用できない場合があります。

職人のように庖丁が研げる!

❾ トグリップ 包丁研ぎホルダー F-443 ブラック

〈ATG-19〉 B 9-0355-0901 ￥1,200

80×33×H18
材質：ポリプロピレン樹脂、セラミック
- 庖丁の背に取付けるだけで、適切な角度で刃を砥石に当てて研ぐことができます。
- 庖丁のサイズに合わせて大・小の取付口を使い分けできます。