



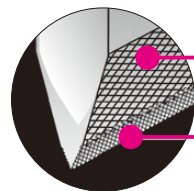
- ① シェフスチョイス マニュアル庖丁研ぎ器 463**
 〈ASY-E1〉 **1-0356-0101 ¥10,800**
 215×55×H70
 ダイヤモンド研磨材使用。
 荒研ぎ用・仕上げ研ぎ用の2段階で鋭く研げます。
 ※両刃ナイフ用です。



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。



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



- ⑤ ヴォストフ シャープナー 3060388001**
 〈ABO-C8〉 **1-0356-0501 ¥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。



- ⑥ ヴォストフ 庖丁とぎ器 4345**
 〈ADL-L6〉 **1-0356-0601 ¥9,300**
 154×86×H50
 ※両刃ナイフ用です。

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〉 **1-0356-0201 ¥2,400**
 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できます。
 ※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〉 **1-0356-0301 ¥2,600**
 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〉 **1-0356-0401 ¥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。



- ⑧ シューティングスター 平砥石付 STS-10 (片刃・両刃兼用)**
 〈ASY-D0〉 **1-0356-0801 ¥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。



- ⑦ ケント ロール式 シャープナー FK-505**
 〈ASY-87〉 **1-0356-0701 ¥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。

ウォーターシャープナー(水研ぎ式)



- ⑨ 庖丁とぎ器 ウォーターシャープⅢ M151**
 〈ATG-17〉 **1-0356-0901 ¥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。



- ⑩ セラミック ウォーターシャープナー No.550/BR(両刃用)**
 〈ASY-D1〉 **1-0356-1001 ¥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
 階で鋭く研げます。
 ●底面には、すべり止めのゴムがついています。



- ⑪ セラミック ウォーターシャープナー No.440/BR**
 〈ASY-A3〉 **1-0356-1101 ¥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
 研げます。
 ●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。



- ⑫ セラミック ウォーターシャープナー No.220/BR**
 〈ASY-A2〉 **1-0356-1201 ¥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
 研げます。
 ●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 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〉 **1-0356-1301 ¥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
 庖丁なども研げます。
 ●水研ぎ式



- ⑭ プロシャープナー(3連式) 真心(両刃・片刃兼用)**
 〈ASY-B7〉 **1-0356-1401 ¥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
 も研げます。



鍋類

フライパン・
グリルパンガストロノームパン・
ホテルパンバット・番重・
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・庖丁差・
殺菌庫そば・うどん・
パスタ用品蒸し器・中華・
揚げ物用品