

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器・設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食・鉄板焼用品  
製菓用品  
ワゴン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
バンケットウェア  
フラットウェア  
テーブルウェア  
卓上備品  
料理演出用品  
ガラス・食器  
ホテル・旅館用品  
テーブル椅子  
サイン  
店舗備品

## Chef's Choice®

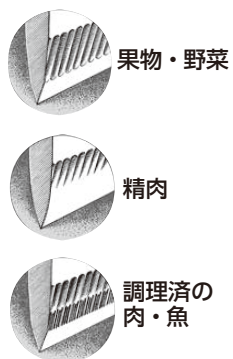


### ① シェフスチョイス 電動庖丁研ぎ器 120N

〈AHU-93〉 1-0355-0101 ¥48,000

250×120×H110  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:70/60W  
質量:2.0kg

- 庖丁の種類、用途に応じた研ぎ方が可能。波刃にも対応。
- 仕上げには酸化アルミニウムポリマーを使用する事によって、より切れ味が良く、かつ滑らかな仕上りを実現。



**スロット1:粗研ぎ**  
刃こぼれ等、状態の悪い場合のみ使用します。ダイヤモンド研磨剤で最初の刃面をつけます。

**スロット2:中研ぎ**  
切れ味の鈍った刃はこのスロットから開始します。微細なダイヤモンド研磨剤で第2の刃面を研磨します。

**スロット3:仕上げ**  
酸化アルミニウムポリマーで最後の鋭い刃先を研磨し、研ぎ上げます。



### ② シェフスチョイス ハイブリッド庖丁研ぎ器 270

〈AHU-95〉 1-0355-0201 ¥27,000

228×82×H95  
電源:単相100V 50/60Hz  
質量:約1.15kg

- 電動式(粗研ぎ・中研ぎ)と手動式(仕上げ研ぎ)の合計3スロットを備えたハイブリッド仕様。
- 各研磨材には粗さの異なるダイヤモンドを使用し、シャープな切れ味を実現。
- 日常の刃のメンテナンスであれば電源を入れずに手動スロットのみの使用で手軽に研ぐことができます。



### ③ 電動包丁研機 ワンストロークシャープナー AP-0133

〈ASY-H6〉 1-0355-0301 ¥8,000

111×138×H105  
電源:AC100V 50/60Hz  
消費電力:40/53W  
定格時間:2分  
砥石材質:アランダム、セラミック  
質量:875g

- 砥石カートリッジは簡単に着脱でき、水洗い可能で清潔に保てます。
- 両刃、片刃用の2タイプのカートリッジを交換することで洋包丁だけでなく、和包丁にまで対応しています。



### ④ 京セラ 電動ダイヤモンドシャープナー DS-38

〈ASY-G8〉 1-0355-0401 ¥6,000

155×98×H73  
電源:単3乾電池×4個(別売)  
砥石材質:工業用ダイヤモンド  
質量:260g(乾電池別)

- ステンレス、鋼はもちろんセラミックからチタンまで、いろいろな材質の庖丁が研げるダイヤモンドシャープナー。
  - 簡単に研げるよう研磨角度を一定に保つナイフガイドスロット。
- ※セラミックナイフは京セラ製に限ります。  
※出刃包丁や刺身包丁などの片刃包丁およびパン切りナイフ等にはご使用できません。  
※砥石の交換はできません。

### ⑤ 京セラ 電動ファインシャープナー SS-30

〈ASY-D8〉 1-0355-0501 ¥4,200

202×38×H50  
電源:単3乾電池×2個(別売)  
砥石材質:ファインセラミック  
質量:135g(乾電池別)

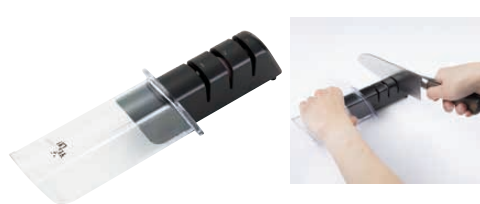
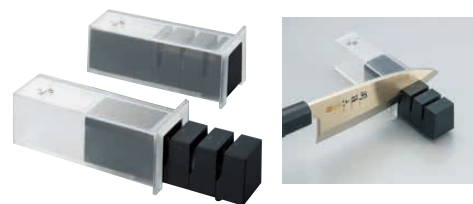
- 音波振動の力で研ぐ金属刃物用研ぎ器。
- 手動式研ぎ器よりもはるかに少ない回数で鋭い切れ味が蘇ります。
- ハンディタイプで手軽にいろいろな刃物に使えます。
- 庖丁研ぎ用ガイド付。

### ⑧ ザ シャープナー(電動研ぎ器) AP-5301

〈AZS-01〉 1-0355-0801 ¥14,000

108×108×H110  
電源:100-240V 50/60Hz  
消費電力:20W  
定格時間:5分  
コード長さ:2m

- 材質:本体/ABS樹脂 砥石/WA800K荒砥石
- コンパクト、静穏、本格的な刃付けができる電動包丁研ぎ器です。
  - スイッチ部にLEDを搭載することで、入/切の視覚認識および安全装置作動時の警告を表示するようにプログラムされています。
  - 砥石は脱着、水洗い可能です。



### ⑨ 関孫六 ダイヤモンド&セラミックシャープナー 片刃用 AP0162

〈ADI-35〉 1-0355-0901 ¥2,200

117×45×H50

- ⑨⑩  
砥石材質:ダイヤモンド砥石、セラミック砥石
- 3つの工程で、切れ味を簡単に蘇らせることができます。
  - 鋼包丁、ステンレス包丁にご使用いただけます。
  - 底面にはすべり止めのゴム足が付いています。
  - スライド式の透明カバー付。
- ※セラミック包丁、チタン包丁には使用できません。

### ⑩ 関孫六 ダイヤモンド&セラミックシャープナー 両刃用 AP0308

〈ADI-36〉 1-0355-1001 ¥2,200

141×51×H55

### ⑪ 京セラ ダイヤモンドシャープナーDS-20S

〈ADI-27〉 1-0355-1101 ¥2,200

- 136×55×H50  
砥石材質:ダイヤモンド砥石
- ステンレス、鋼、チタンの金属だけでなく、セラミックにも対応。
  - バネの力が無駄な力を吸収するため、刃に優しい。
  - ガイドに沿って手前に引くだけで簡単に研げる新ガイドスロット。

### ⑫ トリプルシャープナー プロ KC-303

〈ASY-H1〉 1-0355-1201 ¥5,000

- 200×60×H70
- 出刃包丁、柳刃包丁、鋼包丁、ステンレス包丁がこれ1台で研げる3連シャープナーです。

### ⑬ ツーウェイシャープナー KC-200

〈ASY-H2〉 1-0355-1301 ¥3,800

- 195×42×H42
- ダイヤモンドロールシャープナー+平角砥石の2way。
- シンプルで丈夫なステンレス製シャープナーです。

