

セラ・スピードパウダーを使うことによって、
今までにない早さで荒、中、仕上げが砥石1台でできます。



642-01 セラ・スピードパウダー

450g
 UH-11 超 荒 48500020
 UH-12 荒 48500030
 UH-13 中 48500040
 UH-14 中仕上げ 48500050
 UH-16 超仕上げ 48500070
 ・セラミック砥石専用パウダー



642-03 スーパーママ砥石 <200> HT-0020 **642-04 スーパーママ砥石 <150> HT-0010**

入数 394000820 10 砥石サイズ (GC) 210×50×10mm (WA) 210×50×10mm 砥材/粒度 GC (緑色炭化硅素質) / #220 WA (熔融アルミナ質) / #800 柄及び台材 ABS樹脂	入数 394000830 10 砥石サイズ (GC) 150×30×6mm (WA) 150×30×6mm 砥材/粒度 GC (緑色炭化硅素質) / #220 WA (熔融アルミナ質) / #800 柄及び台材 ABS樹脂
--	--



642-02 ダイヤブリック 修正砥石

外寸 (mm) 高さ (mm)
 HF-0000 6吋 150×50×25 394000850
 HF-1000 8吋 215×55×25 394000860
 ※砥石の面を平らに修正する砥石です。

仕上げ・中・荒研ぎがこれ1丁で!

水の動きを利用して、研磨面の
目詰まりを研ぎながら防ぎます。



**642-05 業務用庖丁研ぎ器
ウォーターシャープⅢ M151**

高さ (mm) 重量 (g)
 210×34×56 110 718004000
 荒砥石 PWA # 100
 中砥石 PWA # 180
 仕上げ砥石 PWA # 400
 材質 本体:ABS
 砥石:アルミナセラミックス



**642-06 庖丁研ぎ器
ウォーターシャープ M150**

197×65×H50 718002610
 荒砥石 # 180 仕上げ砥石 # 400
 ※ 研ぎ部に水を入れ庖丁を研ぎ溝に垂直に
差し込み前後に数回転かすだけで、切れ
味がよみがえります。荒研ぎ、仕上げ研ぎ
が1台で出来ます。
※両刃ナイフ用です。



両刃庖丁用

ハガネ・ステンレス
割込庖丁OK!

片刃庖丁用

出刃庖丁・柳刃庖丁に

※タンクに入れた水で砥石も濡らしながら研ぐ水研ぎ方式。
※庖丁を研ぎ溝に差し込み、前後に軽く動かすだけです。

642-07 ウォーターロールシャープナー

KC-100 両刃庖丁用 142002340
 KC-110 片刃庖丁用 142002350



**642-08 トロジー・プロ
18-8 シャープナー F-641**

外寸 (mm) 高さ (mm) 重量 (g)
 205×75×75 290 403004080



**642-09 ヘンケル ツイン
シャープセレクト 32601-000**

全長 (mm) 重量 (kg)
 195 290002270
 材質 本体:ステンレス
 樹脂部:ポリプロピレン
 ローラー:セラミック・特殊スチール
 ※荒研ぎ用・仕上げ用



**642-10 ヘンケル
ツインシャープ 32591-100**

全長 (mm) 重量 (kg)
 165 290002280
 材質 本体:ABS
 砥石:セラミック特殊スチール



**642-11 セラミック
ロールシャープナー RS-20**

158×58×H57 371022610



**642-12 シェフスチョイス
手動式庖丁研ぎ器 463**

外寸 (mm) 高さ (mm) 重量 (kg)
 215×55×70 750000270
 ・荒研ぎ用スロット、仕上げ研ぎ用スロットの順に庖丁を差し込み往復させるだけです。
 ・ダイヤモンド研磨材
 ※両刃専用



**642-13 シェフスチョイス
ハイブリッド式庖丁研ぎ器 270**

外寸 (mm) 高さ (mm) 重量 (kg)
 228×82×95 1.15 750000310
 ・電動式(荒研ぎ・中研ぎ)と手動式(仕上げ研ぎ)の計3スロットを備えたハイブリッド仕様の庖丁研ぎ器
 ・粗さの異なるダイヤモンド研磨材を使用



642-14 業務用庖丁さびとり

80×65×H13 142001000

製菓用品

ウェディング

厨房用品

清掃用品

卓上用品

店舗用品

資料集