



左きき用も
あります

- 1 ちこども包丁 13cm ¥2,600
MSK-13 フルーくま/高学年向き 刃先部:小丸 あご部:丸
MST-13 レッドうさぎ/低学年向き 刃先部:大丸 あご部:丸
MSY-13 イエローりす/幼児向き 刃先部:大丸(刃付なし)
あご部:丸(刃付なし)
- 材質:刃部/特殊ハイカーボンステンレス鋼1.6mm厚
抗菌ハンドル 全長240mm



子供用
FKR105

FKR150FL

- 2 セラミックナイフ
FKR105 刃渡106mm(子供用) ¥3,800
FKR150FL 刃渡150mm ¥5,500
FKR170FL 刃渡170mm ¥6,500
- 材質:刃/ファインセラミック
柄/ポリプロピレン



空気孔と凸部(リップ)の機構により
切ったものがくつきにくいです。

- 3 ボンシェフペティナイフ 14.5cm
BP-145 刃渡145mm 全長250mm ¥2,950
- 材質:刃/モリブデン刃物鋼
柄/積層強化木
- 4 ボンシェフ万能包丁 20cm
BU-200 刃渡204mm 全長320mm ¥3,950
- 材質:刃/モリブデン刃物鋼
柄/積層強化木



SKP-25

- 5 スカットパン切包丁
SKP-20 200mm ¥3,600
SKP-25 250mm ¥4,200
- 材質:ステンレス刃物鋼



- 6 オールステンレス TSキッチン鋏取外式
KS-215 全長215mm ¥5,000
- 7-①ダイヤウッドオールステン INOX 取外式
DWH20 全長205mm ¥5,700
- 7-②みまつきitchenバサミ リムーブ 取外式
MKR 全長205mm 刃:ステンレス ¥2,600
- 8 ステンレス取外式料理鋏NEWコックさん
C-12 全長190mm ¥5,600
- オールステンレス製取外式
- 9 ダイヤウッドINOX取外式クリーンキッチン鋏
DWH20 全長205mm ¥2,600
- 10 料理バサミ(ギザ刃付)シルキー
KSP-190 全長190mm ¥3,600
熱湯消毒可能です。
- 11 シルキー料理バサミ 取外式
NKS215DT 215×90mm ¥3,500
- 材質:ブレード/ステンレス420J2
ハンドル/PP(ポリプロピレン)樹脂(耐熱120℃)
- カラー:赤・黄・緑・青
- 12 抗菌料理バサミシルキー
KSP-220 全長220mm ¥2,200
- カラー:黒・赤・白

いろいろな材質の包丁が研げる!

- シンプル仕様でお求め
易くコンパクトに!
- 1.砥石交換できません。
- 2.左利き機能非搭載。

音波振動の力で研ぐ!

- ハンディタイプで、
お手軽にいろいろな
刃物に使えます。



- 13 シェフスチョイスエッジセレクト
120N 250×120×H110mm ¥29,000
定格電圧:单相100V 50/60Hz
消費電力:60W 定格時間:20分
コードの長さ:1.75m 素材:本体/ABS
研磨材:天然ダイヤモンド、
酸化アルミニウムポリマー
- ※荒研ぎ(刃角度40度)、
中研ぎ(刃角度45度)、
仕上げ研ぎ(刃角度50度)
- ※スプリングガイドが刃の研ぎ角度を
最適かつ一定に保ちます。
- ※家庭用、業務用、波刃対応。



- 14 京セラダイヤモンドシャープナー
DS-38 98×73×高さ155mm ¥3,800
質量:約260g
材質:本体/ABS樹脂、ポリアセタル
砥石/工業用ダイヤモンド(#600)
- 電源:アルカリ単三乾電池4本使用(別売り)
- 5つの安心、安全
- ①簡単に研げるように角度を一定に保つガイドスロット採用!
- ②押すとON、離すとOFFの安全スイッチ構造
- ③動作やバッテリーパワーが一目でわかるお知らせランプ付き
- ④研ぎクズが飛び出しにくいシャッター構造
- ⑤粉塵が飛び散らない集塵ファン内蔵



- 15 京セラ電動研ぎ器ファインシャープナー
SS-30 202×38×57mm ¥3,000
材質:本体/ABS樹脂、ポリアセタル
砥石/ファインセラミックス
- 電源:アルカリ単三乾電池2本使用(別売り)



- 16 バックカッター
GN4 全長120mm ¥1,100
材質:ステンレス



- 17 京セラ シャープナー
CS-10N 250mm ¥1,000
ファインセラミック製で、
どんな金属素材でも数回研ぐだけ。



- 19 京セラセラミックロールシャープナー
RS-20 158×58×H57mm ¥2,000
- ※両刃用
材質:ファインセラミック



- 18 ウォーターシャープⅢ業務用
包丁研ぎ器
M-151 ¥3,500
- ※荒研ぎ、中研ぎ、仕上げ研ぎが出来ます。
- ※順々(荒→中→仕上げ)の順で包丁を入れ
7~8回動かすだけ。
- ※荒砥石#100/中砥石#180/
仕上げ砥石#400



- 20 金剛角砥石GC
GC1 青エビ丁掛 205×50×25mm ¥2,300
GC2 青エビ丁掛 205×50×50mm ¥4,200
GC3 青エビ三掛 205×75×50mm ¥5,800
- 21 赤門前中砥石600#
600-M 中型 210×75×65mm ¥5,000
600-L 大型 230×100×80mm ¥8,500
- 22 化学仕上砥石4000#
A3-2台付 210×70×22mm ¥6,350
A3-4台なし 210×70×22mm ¥7,700



- 23 まな板立スタンド
10枚立て(受皿付)
394-1 365×280×H310mm
¥22,000
- ※まな板厚み20mmが10枚入ります。



- 24 まな板立 7枚立て
394 ¥45,000
580×440×H700mm
キャスター付

別運