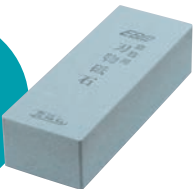


もっとも一般的に親しまれてきた定番の砥石です。
刃物の種類、材質を選ばず、幅広い分野・用途にて使用されています。

砥石選びでお困りのお客様へ

EBMがお勧めする砥石をお試しください

荒砥石



EBM 荒砥石 (#220) 三丁掛

ページコード	商品コード	価格
1-0329-0001	0607300	¥6,300

205×75×H50

中砥石



EBM プロフェッショナル
中仕上げ砥石 (#1000)

ページコード	商品コード	価格
1-0329-0002	5403200	¥7,600

205×70×H34

仕上げ砥石



EBM 化学仕上げ砥石台付
(#4000)

ページコード	商品コード	価格
1-0329-0003	0608200	¥7,500

砥石サイズ:210×70×H22

キング 仕上げ砥石
台付 S-1 (#6000)

ページコード	商品コード	価格
1-0329-0004	5403300	¥6,100

砥石サイズ:210×73×H22

日本鋼ハガネ・ステンレスハガネ・和庖丁・洋庖丁問わず良く砥げます。EBMが自信を持ってお勧めします。

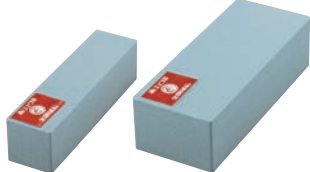
荒砥石

刃の欠けや大幅な刃の修正には荒砥石



①EBM 荒砥石 (#220)

ページコード	商品コード	価格
一丁掛 1-0329-0101	210×54×H27 0607100	¥2,500
二丁掛 1-0329-0102	200×53×H53 0607200	¥4,600
三丁掛 1-0329-0103	205×75×H50 0607300	¥6,300



②赤エビ 荒砥石 (#220)

ページコード	商品コード	価格
一丁掛 1-0329-0201	210×54×H27 0607400	¥2,700
二丁掛 1-0329-0202	210×53×H53 0607500	¥4,900
三丁掛 1-0329-0203	210×75×H50 0607600	¥6,900
特大 1-0329-0204	230×90×H60 5774400	¥16,000



③赤エビ印 金剛砥石
No.400

ページコード	商品コード	価格
1-0329-0301	5119900	¥8,300

210×78×H52



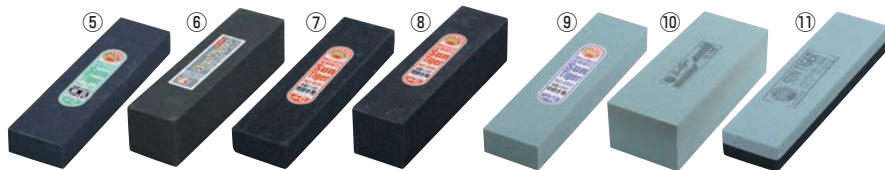
④荒中兼用砥石WZ
#400

ページコード	商品コード	価格
1-0329-0401	6394210	¥4,200

205×75×H35
●荒、中砥兼用で研削力に優れています。

刃こぼれした場合の荒研ぎ用

通常の荒研ぎ用



金剛C No.100 荒砥石

⑤一丁掛

ページコード	商品コード	価格
荒目 #80 1-0329-0501	5403500	¥1,850
中目 #120 1-0329-0502	5403600	¥1,850
細目 #240 1-0329-0503	5403700	¥1,850

205×50×H25

⑥二丁掛

ページコード	商品コード	価格
中目 #120 1-0329-0601	5403800	¥3,300

205×50×H50

金剛C No.500 荒砥石 中目 (#120)

ページコード	商品コード	価格
⑦一丁掛 1-0329-0701	205×50×H25 5403900	¥1,750
⑧二丁掛 1-0329-0801	205×50×H50 5404000	¥3,250

⑨金剛GC 一級 荒砥石
No.220 (#240)

ページコード	商品コード	価格
一丁掛 1-0329-0901	205×50×H25 5404100	¥2,000
二丁掛 1-0329-0902	205×50×H50 5404200	¥3,700

⑩金剛GC No.16 荒砥石 (#240)

ページコード	商品コード	価格
三丁掛 1-0329-1001	205×75×H50 5403100	¥5,300
特大 1-0329-1002	235×94×H66 5404300	¥9,800

⑪金剛C/GC No.10 コンビ
両面 砥石 (#120/#240)

ページコード	商品コード	価格
1-0329-1101	5404400	¥2,000

205×50×H25

⑫業務用 荒砥石 (#220)

ページコード	砥石サイズ	商品コード	価格
GCK-1 一丁掛	1-0329-1201 205×53×H27	6666000	¥2,000
GCK-2 二丁掛	1-0329-1202 205×53×H50	6666100	¥3,000
GCK-3 三丁掛	1-0329-1203 205×75×H50	6666200	¥5,000
GCK-10 ジャンボ	1-0329-1204 230×100×H80	6666300	¥9,900

●取りはずし自由なしっかりフィットのゴム枠付

番数(＃)が小さい砥石は荒く、番数(＃)の大きい砥石は細かくなります。

荒砥石
＃80～＃400

中砥石・中仕上砥石
＃600～＃2000

仕上砥石
＃3000～＃6000

中・中仕上砥石

刃の切れ味が悪くなった時や、日頃のお手入れに



①EBM 中砥石 (＃600)

ページコード	商品コード	価格
大型 1-0330-0101	230×100×H80 0607700	¥9,300
中型 1-0330-0102	210×70×H65 0607800	¥5,500



②EBM DX 中砥石 (＃1000)

ページコード	商品コード	価格
大型 1-0330-0201	230×100×H70 0607900	¥10,800
中型 1-0330-0202	210×70×H60 0608000	¥6,100
小型 1-0330-0203	210×65×H30 0608100	¥3,700 (中仕上)

③ミクロンDX 中仕上砥石 (＃1000)

ページコード	商品コード	価格
ジャンボ 1-0330-0301	230×100×H70 0608400	¥13,500
特大 1-0330-0302	210×70×H60 0608500	¥6,300
大 1-0330-0303	210×65×H32 0608600	¥3,400
中 1-0330-0304	205×55×H25 0608700	¥2,400

④EBM プロフェッショナル 中仕上砥石 (＃1000)

ページコード	商品コード	価格
1-0330-0401	5403200	¥7,600

205×70×H34
●ステンレス磨丁はもとよりあらゆる磨丁に抜群の研ぎ味をみせます。

⑪剛研 デラックス砥石

ページコード	商品コード	価格
＃800 1-0330-1101	7359310	¥2,900
＃1000 1-0330-1102	7359320	¥2,900
＃1200 1-0330-1103	7359330	¥2,900

210×65×H30



キングデラックス 中仕上砥石 一丁掛

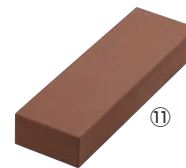
ページコード	商品コード	価格
⑤＃800 1-0330-0501	5404500	¥2,900
⑥＃1000 1-0330-0601	5403400	¥3,000
⑦＃1200 1-0330-0701	5404600	¥3,000

207×66×H34



キングデラックス 中仕上砥石

ページコード	商品コード	価格
⑧大型二丁掛 1-0330-0801	209×70×H60 5404700	¥5,100
⑨L型No.700 1-0330-0901	220×80×H70 5404800	¥7,600
⑩特大型 1-0330-1001	230×100×H80 5404900	¥10,200



⑫業務用 中仕上砥石 (＃1000)

ページコード	砥石サイズ	商品コード	価格
KR-1 一丁掛 1-0330-1201	206×66×H34	6666400	¥2,700
KR-2 二丁掛 1-0330-1202	206×73×H50	6666500	¥4,000
KR-3 三丁掛 1-0330-1203	225×90×H60	6666600	¥5,200
KR-4 四丁掛 1-0330-1204	230×100×H70	6666700	¥9,000

●取りはずし自由なしっかりフィットのゴム枠付

仕上砥石

より優れた切れ味に、刃物を長切れさせるには仕上砥石で

⑬EBM 化学仕上砥石台付 (＃4000)

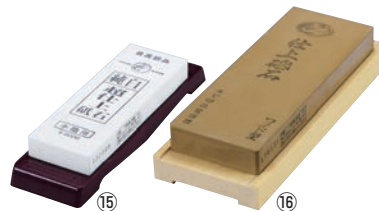
ページコード	商品コード	価格
1-0330-1301	0608200	¥7,500

砥石サイズ:210×70×H22

⑭化学仕上砥石台無 (＃4000)

ページコード	商品コード	価格
1-0330-1401	0608310	¥7,800

200×70×H24



⑮エビ印 純白超仕上砥石台付 (＃8000)

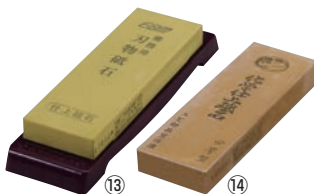
ページコード	商品コード	価格
1-0330-1501	3516200	¥18,000

砥石サイズ:200×70×H24

⑯エビ印 ワイド型仕上砥石台付 (＃4000)

ページコード	商品コード	価格
1-0330-1601	6661100	¥18,600

砥石サイズ:240×95×H25



⑰キング 仕上砥石 台付 S-1 (＃6000)

ページコード	商品コード	価格
1-0330-1701	5403300	¥6,100

砥石サイズ:210×73×H22

⑱キング 超仕上砥石 台付 G-1 (＃8000)

ページコード	商品コード	価格
1-0330-1801	5405000	¥12,600

砥石サイズ:210×73×H22

⑲剛研砥石

ページコード	商品コード	価格
＃4000 1-0330-1901	7359340	¥6,000
＃8000 1-0330-1902	7359350	¥12,700

210×70×H20

極上仕上げ 砥石 台付

ページコード	砥石サイズ	商品コード	価格
⑳No.G-8 8000 竹色 1-0330-2001	206×73×H23	6666800	¥9,000
㉑No.6000 6000 白 1-0330-2101	206×73×H23	6666900	¥6,000
㉒No.3000 3000 黄 1-0330-2201	206×73×H23	6667000	¥4,500

※㉑は面修正砥石付
●厳選された研磨剤を使用した最高級品です。塩分(ニガリ)を使用していないので研いだ磨丁は錆びにくく、天然砥石に似た研ぎ感で刃物の良さは抜群です。

09 砥石・磨丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

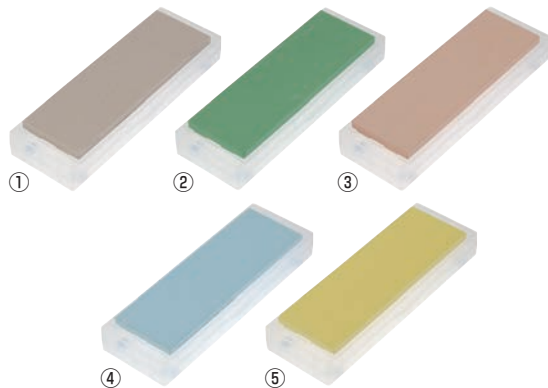
15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜

焼き入れ硬度の高い庖丁を素早く刃付け
研ぎ味が良く、荒・中・仕上砥石の各粒度を庖丁の種類に合わせ使い分けが可能

剛研 輝シリーズ

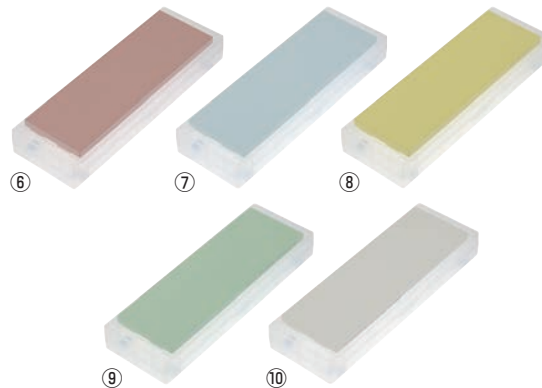
研ぎ味良く、仕上がりもきれいで、天然砥石のような研ぎ感
収納ケースが研ぎ台にも使え、使用後は砥石を衛生的に保管できます。
砥石を水に浸さず、砥石の表面に適量の水をかけてすぐにご使用いただけます。



剛研 砥石 輝

ページコード	商品コード	価格
①NK-2002 1-0331-0101 荒砥 #220	4529500	¥5,000
②NK-2004 1-0331-0201 荒砥 #400	4529600	¥5,000
③NK-2008 1-0331-0301 中砥 #800	4529700	¥5,000
④NK-2010 1-0331-0401 中砥 #1000	4529800	¥5,000
⑤NK-2020 1-0331-0501 中砥 #2000	4529900	¥6,000

砥石サイズ:210×70×H10



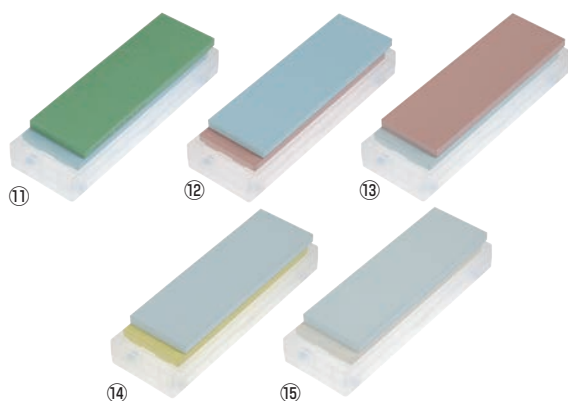
剛研 砥石 輝

ページコード	商品コード	価格
⑥NK-2030 1-0331-0601 仕上砥 #3000	4530000	¥6,000
⑦NK-2050 1-0331-0701 仕上砥 #5000	4530100	¥7,400
⑧NK-2080 1-0331-0801 仕上砥 #8000	4530200	¥9,100
⑨NK-2090 1-0331-0901 超仕上砥 #10000	4530300	¥9,100
⑩NK-2091 1-0331-1001 超仕上砥 #12000	4530400	¥9,100

砥石サイズ:210×70×H10

セラミック砥石

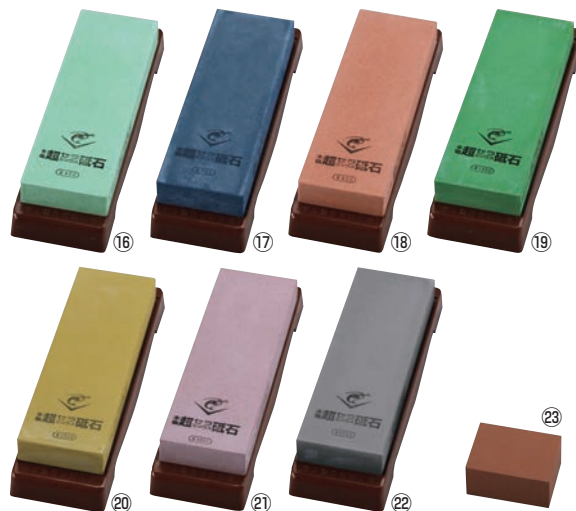
- 焼入れ硬度の高い刃物も素早く刃付けできます。
- 抜群の研ぎ味、切れ味を実現した最高級砥石です。



剛研 砥石 輝ツイン (2本組)

ページコード	商品コード	価格
⑪NK-0410 1-0331-1101 荒砥・中砥 #400・#1000	4530500	¥9,700
⑫NK-1030 1-0331-1201 中砥・仕上砥 #1000・#3000	4530600	¥10,800
⑬NK-3050 1-0331-1301 仕上砥・仕上砥 #3000・#5000	4530700	¥13,200
⑭NK-5080 1-0331-1401 仕上砥・超仕上砥 #5000・#8000	4530800	¥16,200
⑮NK-5120 1-0331-1501 仕上砥・超仕上砥 #5000・#12000	4530900	¥16,200

砥石サイズ:210×70×H10



エビ印 セラミック砥石 台付 (修正用砥石付)

ページコード	商品コード	価格
⑬ #400	1-0331-1601 荒	5777400 ¥10,200
⑭ #600	1-0331-1701 荒	5777500 ¥10,600
⑮ #800	1-0331-1801 中仕上	5777600 ¥11,800
⑯ #1000	1-0331-1901 中仕上	5777700 ¥13,000
⑰ #2000	1-0331-2001 仕上	5777800 ¥14,500
⑱ #3000	1-0331-2101 仕上	5777900 ¥20,000
⑲ #5000	1-0331-2201 超仕上	5778000 ¥26,000
⑳ #600 修正用砥石 (付属品)	1-0331-2301	5778100 ¥1,250

砥石サイズ:210×70×H25
付属品外寸:65×47×H25

焼き入れ硬度の高い庖丁を素早く刃付け
研ぎ味が良く、荒・中・仕上砥石の各粒度を庖丁の種類に合わせ使い分けが可能

シャプトンセラミック砥石シリーズ あらかじめ水に浸けておく必要がなく、研ぐ直前に水をかけるだけで使用できます。
また粒子が細かく硬いのに、のりが良く刃付けが速い為ステンレス庖丁、本焼き庖丁等の刃付も容易です。



セラミック砥石 刃の黒幕 (砥石台兼用ケース入)

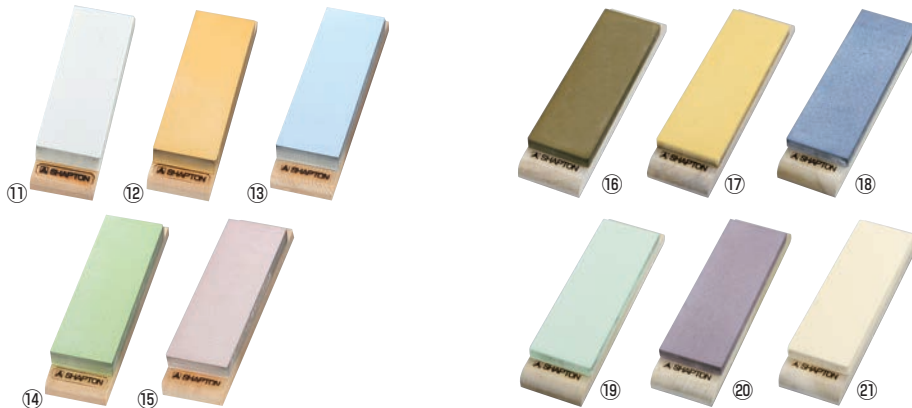
	ページコード	特 徴	商品コード	価格
①	ホワイト 1-0332-0101 荒砥 #120	● 欠け刃や角度の急ぎの修正に、強力な研削力があります。	3447300	¥4,800
②	モス 1-0332-0201 荒砥 #220	● ステンレスの欠け刃や、溶解ハイス鋼の荒研ぎに、くいつき抜群です。	3447400	¥4,800
③	ブルーブラック 1-0332-0301 荒砥 #320	● 小さな欠け刃の修正に、研削力があり、研ぎ感抜群です。	3447500	¥4,800
④	オレンジ 1-0332-0401 中砥 #1000	● 荒・中兼用の砥石として便利です。	3447600	¥4,900
⑤	ブルー 1-0332-0501 中砥 #1500	● ちょっと切れ味がおちた時に便利です。	3447700	¥5,500
⑥	グリーン 1-0332-0601 中砥 #2000	● 中研ぎも仕上げ研ぎも兼ねられるので、手間いらず時間いらずです。	3447800	¥5,700
⑦	エンジ 1-0332-0701 仕上砥 #5000	● ツルツル感がなく、くいつきが良く研削力が優れています。	3447900	¥7,400
⑧	メロン 1-0332-0801 仕上砥 #8000	● 天然砥石のような滑らかな研ぎ感と仕上げを実現しました。	3448000	¥9,500
⑨	クリーム 1-0332-0901 仕上砥 #12000	● 研削力があり、刃物の光沢と長切れを実現します。	3448100	¥9,500
⑩	ムラサキ 1-0332-1001 鏡面仕上砥 #30000	● 黒光りする仕上げ面と、滑らかな切り口を実現します。	3448200	¥59,800

砥石サイズ:210×70×15

- 刃物の種類と材質により、砥石を細分化し、刃物それぞれに合った研削力、研ぎ感、仕上げを追求した砥石です。
- プラスチックケースが研ぎ台としても利用でき、使用後は砥石を中に入れて衛生的に保管できます。
- ウレタンゴムがケースの4角に付いているので力を入れて研いても動きません。

※【刃の黒幕ムラサキをご使用いただく上の注意】刃の黒幕ムラサキ(#30000)をお使いいただく前に、必ず刃の黒幕メロン(#8000)でお研ぎいただくようお願いいたします。

砥石が硬い為、研削力に優れ面減りがしにくいのが特徴



セラミック砥石 M24 (木製台付)

	ページコード	商品コード	価格
⑪	ホワイト 1-0332-1101 荒砥 #120	3517000	¥7,000
⑫	オレンジ 1-0332-1201 中荒砥 #1000	3517100	¥7,100
⑬	ブルー 1-0332-1301 中砥 #1500	6668600	¥7,900
⑭	グリーン 1-0332-1401 中仕上砥 #2000	3517200	¥8,300
⑮	エンジ 1-0332-1501 仕上砥 #5000	4236100	¥10,800

砥石サイズ:210×70×H24

- 刃付け作業のウェイトの高いプロの料理人、水産関係、その他あらゆる分野でご愛用いただけるお徳用サイズとなっています。

セラミック砥石 M15 (台付)

	ページコード	商品コード	価格
⑯	モス 1-0332-1601 荒砥 #220	6610800	¥5,100
⑰	オレンジ 1-0332-1701 中荒砥 #1000	6610700	¥5,200
⑱	ブルー 1-0332-1801 中砥 #1500	6610600	¥5,800
⑲	グリーン 1-0332-1901 中仕上砥 #2000	6610500	¥6,000
⑳	エンジ 1-0332-2001 仕上砥 #5000	6610400	¥7,700
㉑	クリーム 1-0332-2101 超仕上砥 #12000	6610300	¥9,800

砥石サイズ:210×70×H15

外装サイズ:275×77×H41

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

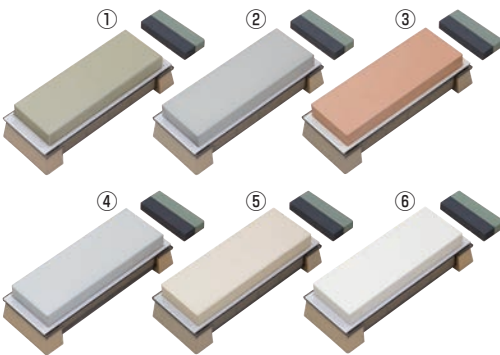
13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜

完璧の **DEBADO** Sシリーズ **抗菌**
デバド



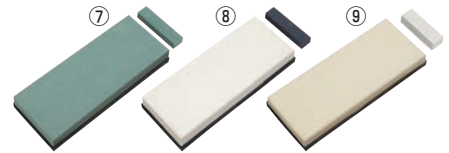
荒仕上げから超仕上げまで
抗菌剤入りプラスチック研ぎ台が
そのまま収納ケースになる

- 焼き入れ硬度の高い刃物でも素早く研げる
 - 広い砥面とすべりにくいゴム台付で、作業性抜群
 - 人造砥石の限界を超えた最高級砥石
 - 収納ケースがそのまま滑りどめ付の研ぎ台になります。
- ※水をかけてすぐ使用できます。
長時間、水に浸しておく砥石がもろくなる場合がありますので、使用後は水を良く拭き取ってから収納してください。

デバドS 砥石

	ページコード	商品コード	価格
①No.400	1-0333-0101	荒・中砥 #320	6665410 ¥6,000
②No.800	1-0333-0201	細・中砥 #600	6665510 ¥6,500
③No.1200	1-0333-0301	中砥 #1000	6665610 ¥7,000
④No.2000	1-0333-0401	中仕上げ #1500	6665710 ¥8,000
⑤No.4000	1-0333-0501	仕上げ #3000	6665810 ¥9,000
⑥No.8000	1-0333-0601	超仕上げ #6000	6665910 ¥10,000

砥石サイズ:206×73×H23
ケース収納時:236×93×H42



新デバド 大型 (ゴム枠台付)

	ページコード	商品コード	価格
⑦MD-20	1-0333-0701	荒砥 #200	1561810 ¥8,500
⑧MD-100	1-0333-0801	中砥 #1000	1561800 ¥9,000
⑨MD-400	1-0333-0901	仕上げ #4000	1561790 ¥16,000

砥石サイズ:MD-20・MD-100 / 225×90×H28
MD-400 / 225×90×H25

- ケース収納時:260×104×H30
- 面修正砥石付
- 長めの刃物も研ぎやすい大型砥石です。

09 砥石・庖丁差し

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウエア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁



ニューセラックス 両面 砥石

	ページコード	商品コード	価格
⑩CR-3800	仕上げ #3000 / 中仕上げ #1000	1-0333-1001	6667110 ¥5,000
⑪CR-2800	中仕上げ #1500 / 荒 #280	1-0333-1101	6667210 ¥4,500
⑫CR-1800	中 #800 / 中荒 #400	1-0333-1201	6667310 ¥4,000

砥石サイズ:183×63×H15
ケース収納時:236×92×H54
●一石二鳥の便利タイプ+収納ケースが滑り止めの研ぎ台に。
●水をかけてすぐ使用できます。
※長時間水に浸しておきますと砥石がもろくなる場合がありますので、使用後は水をよくふき取ってから収納してください。

砥石キット

	ページコード	商品コード	価格
⑬粗 #240 No.459 グリーン	1-0333-1301	8856800	¥3,800
⑭中 #1000 No.460 ブラウン	1-0333-1401	8856900	¥4,200
⑮仕上げ #6000 No.461 ベージュ	1-0333-1501	8857000	¥6,000

砥石サイズ:210×70×H22
研ぎ台外寸:270×85×H40
●プロ用砥石キットはプロが研いだように、誰でも簡単に庖丁を研げる様に特別に開発された商品です。
●積み重ね可能な滑り止め付砥石プラスチックケース付(研ぎ台兼用)
●刃丁を研ぎやすくなる為の角度ガイド付

⑯エビ印 超セラミック砥石
刀剣用 (#10000)

ページコード	商品コード	価格
1-0333-1601	6661000	¥59,000

210×75×H30
●修正用砥石付 65×50×H30

DIAMOND

素早い仕上り

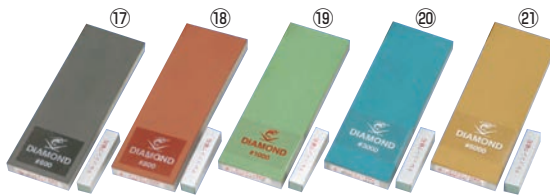
超硬度のダイヤモンドが砥材の砥石ですからどのような刃物、難削材でも研磨加工できます。従来の一般砥石に比べて、はるかに早い仕上がりが可能です。

高い平面精度

超硬度のダイヤモンドを原料にしている砥石ですから長時間の使用にも均一な切れ味を維持させ、型くずれが少ないので精密研磨仕上げや刃物の水平、角度出し、裏押し作業に最適です。

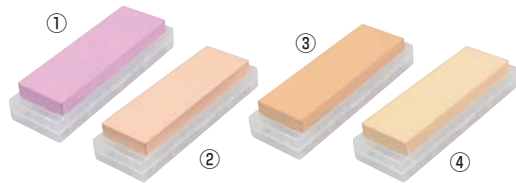
手軽に高性能

焼結式製法によりダイヤ層の剥離の心配がなく、安定したなめらかなタッチで研ぐことができます。一般の砥石のように前もって水に浸ける必要がなく、研ぎたい時にすぐに使えます。
※ご使用の際は、多めに水をかけながらお使いください。



エビ印 ダイヤモンド 砥石

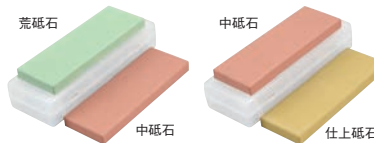
	ページコード	商品コード	価格
⑰ #600	1-0333-1701	210×75×H16	0610900 ¥28,000
⑱ #800	1-0333-1801	210×75×H16	3516500 ¥28,000
⑲ #1000	1-0333-1901	210×75×H16	0610800 ¥28,000
⑳ #3000	1-0333-2001	210×75×H16	3516600 ¥31,000
㉑ #6000	1-0333-2101	210×75×H16	3516700 ¥31,000



剛研 砥石

	ページコード	商品コード	価格
① NN-0220	1-0334-0101	荒砥石 荒波 #220	6586500 ¥5,400
② NM-1000	1-0334-0201	中砥石 無双 #1000	6586600 ¥5,800
③ QA-1354	1-0334-0301	仕上げ砥石 隼 #4000	6586700 ¥6,300
④ QA-1358	1-0334-0401	超仕上げ砥石 富士 #8000	6586800 ¥13,400

砥石サイズ:210×70×H20
●収納ケース付(研ぎ台兼用)



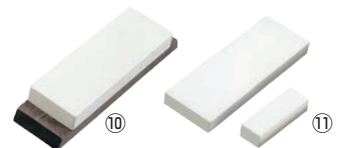
ベースダブル砥石

	ページコード	商品コード	価格
⑤ QA-0240	1-0334-0501	荒砥石・中砥石 #220・#1000	6586900 ¥4,400
⑥ QA-0241	1-0334-0601	中砥石・仕上げ砥石 #1000・#3000	6587000 ¥4,700

砥石サイズ:185×65×H15
●収納ケース付(研ぎ台兼用)

ベース用替砥石

	ページコード	商品コード	価格
⑦ QA-0242	1-0334-0701	荒砥石 #220	6587100 ¥2,150
⑧ QA-0243	1-0334-0801	中砥石 #1000	6587200 ¥2,150
⑨ QA-0244	1-0334-0901	仕上げ砥石 #3000	6587300 ¥2,600



⑩グレストン 砥石 台付

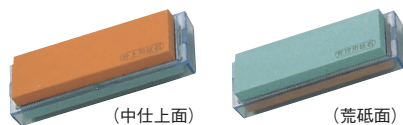
	ページコード	商品コード	価格
No.600	1-0334-1001	8768200	¥15,400
No.1000	1-0334-1002	8768300	¥15,400

砥石サイズ:210×70×H24

⑪グレストン 砥石 (名倉砥石付)

	ページコード	商品コード	価格
No.2000	1-0334-1101	8768400	¥16,500
No.4000	1-0334-1102	8768500	¥18,700
No.8000	1-0334-1103	8768600	¥22,000

207×73×H25
修正用名倉砥石:100×30×H23



⑫エビ印 両面 砥石 ダブルストーン (中仕上・荒砥)

ページコード	商品コード	価格
1-0334-1201	0608800	¥5,700

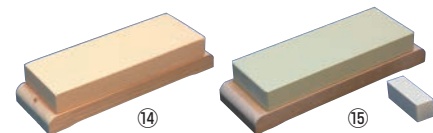
砥石サイズ:175×55×H19
中仕上:#1000 荒砥:#220



⑬堺菊守 極 (KIWAMI) 荒砥石 #220 台無

ページコード	商品コード	価格
1-0334-1301	3468300	¥6,700

210×75×H25

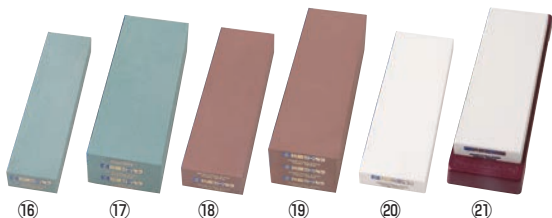


堺菊守 砥石 台付 極 (KIWAMI)

	ページコード	砥石サイズ	商品コード	価格
⑭中砥石 #1000	1-0334-1401	210×75×H25	3468100	¥7,600
⑮仕上げ砥石 #8000	1-0334-1501	205×75×H25	3468200	¥10,000

●極 KIWAMI V10和庖丁などの硬度の高い庖丁やステンレス特殊鋼を使用した庖丁にピッタリの砥石。のりが良く仕事がかたります。
●修正用名倉砥石付(仕上げ砥石のみ)

厨房、食品工場にお勧め

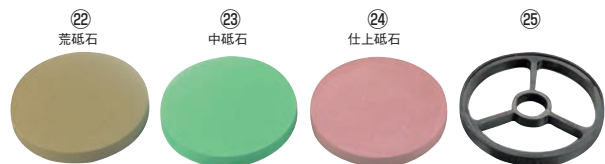


抗菌砥石 クリーンセラ

	ページコード	砥石サイズ	商品コード	価格
⑯一丁掛 #220 荒研ぎ用	1-0334-1601	205×50×H25	3363400	¥3,200
⑰三丁掛 #220 荒研ぎ用	1-0334-1701	205×75×H50	3363500	¥8,200
⑱大型 #1000 中研ぎ用	1-0334-1801	210×65×H32	3363600	¥4,000
⑲特大型 #1000 中研ぎ用	1-0334-1901	210×70×H60	3363700	¥7,300
⑳台無 #4000 仕上げ研ぎ用	1-0334-2001	210×70×H20	3363800	¥9,800
㉑台付 #4000 仕上げ研ぎ用	1-0334-2101	210×70×H20	3363900	¥11,000

●SIAA認定のJIS抗菌に適合
●砥石の中に銀イオンを混ぜ砥石を形成、黄色ぶどう球菌、大腸菌などの菌の繁殖を防ぐ効果があります。

柳刃庖丁、蛸引き庖丁、パン切りナイフ、カステラナイフ、羊羹庖丁などに



本職長刃庖丁用 丸型 砥石

	ページコード	砥石サイズ	商品コード	価格
⑳荒砥石	1-0334-2201	#320 220×H27	7358900	¥22,000
㉑中砥石	1-0334-2301	#1000 220×H27	7359000	¥26,000
㉒仕上げ砥石	1-0334-2401	#3000 220×H24	7359100	¥30,000

㉓本職長刃庖丁用 丸型 砥石専用台

	ページコード	商品コード	価格
1-0334-2501	7359300	¥4,300	

外寸:φ220×H23

09 砥石・庖丁差し

天然砥石

! 天然砥石なので、形、サイズ、色が多少異なる事が有ります。(①②)



① 天草備水 15切 中仕上砥石

ページコード	商品コード	価格
1-0335-0101	6394100	¥3,300

214×60×H65
(粒度#800位)



② 大平砥山 超仕上 天然砥石 40型 (台付)

ページコード	商品コード	価格
1-0335-0201	6394010	¥23,000

205×75×H20
(粒度#10000位)



③ 人造 青砥石 中仕上

ページコード	商品コード	価格
大型 1-0335-0301	225×95×H60	6394410 ¥9,600
中型 1-0335-0302	215×74×H50	6394420 ¥6,600

(粒度#2000位)



④ 人造 荒砥石 大村

ページコード	商品コード	価格
1-0335-0401	3483100	¥3,700

205×75×H50
(粒度#180~220位)



⑤ 人造嵐山 仕上台付砥石

ページコード	商品コード	価格
1-0335-0501	6394500	¥6,900

砥石サイズ:213×74×H24
(粒度#6000位)

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般



⑥ ダイヤモンド 台付 シャーブナー #800

ページコード	商品コード	価格
GL014	1-0335-0601	1171900 ¥3,900

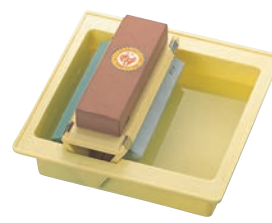
225×75
砥石面サイズ:185×62
●一般の砥石と違い、研ぐ際にいやな粘土臭がありません。



⑦ キングトイシ・ネオ 中仕上 (#800)

ページコード	商品コード	価格
ST-3	1-0335-0701	5404410 ¥11,000

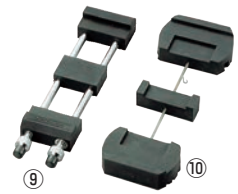
220×80×H70
※ステンレス刃物専用砥石



⑧ 砥石台 プロシャープ

ページコード	商品コード	価格
1-0335-0801	6503200	¥29,000

外寸:400×400×H150
※仕上、中、荒砥石の3点セット
荒砥石 205×65×H32 #180
中砥石 205×65×H32 #1000
仕上砥石 200×70×H25 #8000
●コンバクトで一つの砥石を使用中に、他の二つの砥石が水に浸かる為、作業効率が上がりとても便利です。



⑨ バイス式 砥石台 切

ページコード	商品コード	価格
1-0335-0901	0609900	¥4,300

280×70
※最小18cm~最大21.3cmまでの砥石が入ります。

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

トイシでは研ぎにくい細かい部分に



⑮ 三角スティック 砥石

ページコード	一辺	全長	商品コード	価格
6mm	1-0335-1501	6	100	5776200 ¥1,400
9mm	1-0335-1502	9	100	5776300 ¥1,700
13mm	1-0335-1503	13	100	5776400 ¥2,200

⑯ 丸スティック 砥石

ページコード	直径	全長	商品コード	価格
6mm	1-0335-1601	6	100	5776500 ¥1,900
9mm	1-0335-1602	9	100	5776600 ¥2,300
13mm	1-0335-1603	13	100	5776700 ¥2,700

⑰ 円錐スティック 砥石

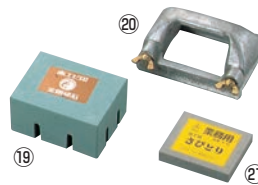
ページコード	底径	全長	商品コード	価格
6mm	1-0335-1701	6	100	5776800 ¥2,300
9mm	1-0335-1702	9	100	5776900 ¥2,700
13mm	1-0335-1703	13	100	5777000 ¥3,400

⑱ 四角スティック 砥石

ページコード	一辺	全長	商品コード	価格
6mm	1-0335-1801	6	100	5777100 ¥1,400
9mm	1-0335-1802	9	100	5777200 ¥1,700
13mm	1-0335-1803	13	100	5777300 ¥2,200

材質:アルミナ (#320)
●ハン切りナイフなどの波刃の研磨に
●小刃出やハビングナイフの研ぎに便利です。
●全ての面で研磨できます。

レンジの油・サビ落とし用砥石



⑲ 砥石 レンジストン (#220)

ページコード	商品コード	価格
1-0335-1901	0608900	¥6,100

102×77×H50
●ハンドルをセットすれば使い易さも抜群です。

⑳ 砥石 レンジストン用ハンドル

ページコード	商品コード	価格
1-0335-2001	0609000	¥13,300

120×80×H60

㉑ 業務用 サビトリ T-15 切

ページコード	商品コード	価格
1-0335-2101	5776100	¥3,000

80×65×H13
材質:ウレタン樹脂ゴム(中目)

庖丁のお手入れ保存に



㉒ 刃物精油 切

ページコード	商品コード	価格
1-0335-2201	5997700	¥800

100ml
●調理機械等の潤滑とサビ止めにもご使用できます。
●無臭の高級精密油です。

マリー 砥石台

ページコード	商品コード	価格
⑪ ブルー	1-0335-1101	8379600 ¥3,000
⑫ レッド	1-0335-1201	8379610 ¥3,000
⑬ グリーン	1-0335-1301	8379620 ¥3,000
⑭ オレンジ	1-0335-1401	8379630 ¥3,000

205~255×80
※長さ175~225mm、幅80mmまでの砥石が入ります。

面直し修正砥石



名倉砥石 彩

ページコード	商品コード	価格
① 1000M	1-0336-0101 6587400	¥1,700
② 3000M	1-0336-0201 6587500	¥2,300
③ 5000M	1-0336-0301 6587600	¥2,300

砥石サイズ:60×35×H20

●砥石の研磨面の目詰まり取り・研ぐ前の砥泥出し・砥石の平滑性向上・砥石エッジ部の面取り・など、砥石本来の持ち味や研ぎ味を十分に発揮させます。
※名倉砥石に水を含ませ砥石表面も濡らした状態でご使用ください。



④セラミック 砥石修正器「なおる」**切**

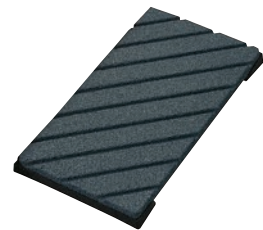
ページコード	商品コード	価格
1-0336-0401	4236210	¥25,000

外寸:250×101×H28

●中・荒バウダー各1本付

●わずかな凹凸の場合は付属の**中目バウダー** 1-0336-0402 4236300 ¥2,200
複雑な凹凸の場合は付属の**荒目バウダー** 1-0336-0403 4236400 ¥2,200
の使用で早く仕上がります。あらゆる砥石の修正にお使いいただけます。

別売で**細目バウダー** 1-0336-0404 6661600 ¥3,600もございます。



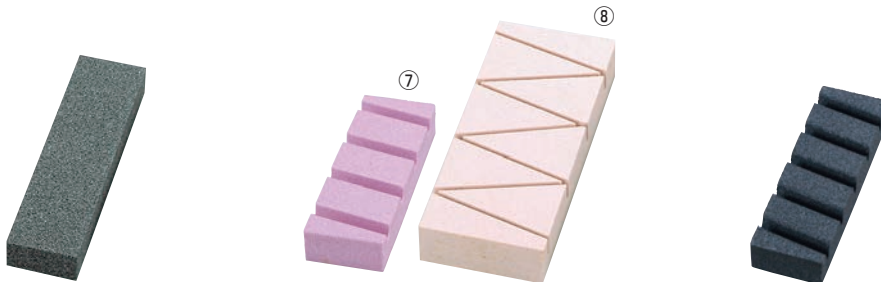
⑤溝入り面直し砥石 簡易ゴム台付

ページコード	商品コード	価格
10-0001	1-0336-0501 3780800	¥10,200

300×150×H20

粒度:≠24

●砥石の凹みを素早く修正できます。



⑥修正砥石 ダイヤブリック #36

ページコード	商品コード	価格
小 1-0336-0601	150×50×H25 3516400	¥1,800
大 1-0336-0602	205×50×H25 3516300	¥2,500

セラミック面直し砥石 水平器

ページコード	商品コード	価格
⑦小 1-0336-0701	155× 55×H25 6393900	¥2,000
⑧大 1-0336-0801	240×100×H40 6393800	¥11,500

⑨溝入り面直し砥石

ページコード	商品コード	価格
QA-0160	1-0336-0901 3780700	¥2,400

170×55×H30

粒度:≠60

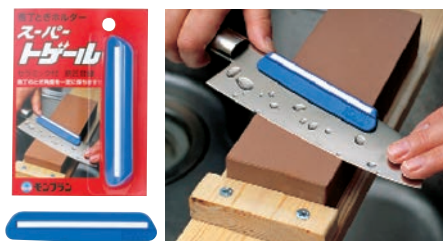
●砥石の凹みを素早く修正できます。

⑩面直し砥石用 金剛砂

ページコード	商品コード	価格
RA-0050	1-0336-1001 3780900	¥1,050

容量:150g 粒度:≠120

●面直し用砥石といっしょに使用していただくと、よりいっそうきれいに素早く仕上がります。



⑪庖丁研ぎホルダー スーパートゲール

ページコード	商品コード	価格
1-0336-1101	6503100	¥1,100

全長:100×厚み:15

材質:クリップ部/ナイロン

砥石に当たる部分/アルミ系セラミック

●庖丁の研ぎ角度を固定し、一定の角度で簡単に研げます。

※庖丁の背の厚さが3mm迄のものにご使用ください。

庖丁研ぎホルダー TOGRIP **切**

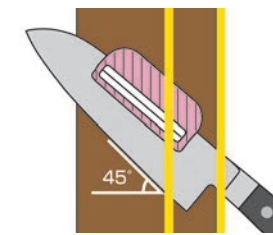
ページコード	商品コード	価格
⑫F-441 ブルー	1-0336-1201 8911200	¥1,200
⑬F-442 ピンク	1-0336-1301 8911210	¥1,200
⑭F-443 ブラック	1-0336-1401 8911220	¥1,200

80×33×H18

材質:本体/ポリプロピレン樹脂
セラミック/アルミナ系



庖丁に取り付けるだけで、誰でも簡単に、適切な角度で刃を砥石に当てて研ぐことができます。



TOGRIPの波模様と砥石を平行にすると、刃付けに最適な45°の傾きで研ぐことができます。

09 砥石・庖丁差し

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・ガスストーブ・ルームパン

08 庖丁



①京セラ セラミック ロールシャープナー

ページコード	商品コード	価格
RS-20BK (N)	1-0337-0101 4236600	¥2,000

外寸:158×58×H57
両刃ナイフ用
砥石:硬質ファインセラミック
●平らな面とミノの面があるセラミックホイールによりナイフをガイドスロットに入れ、前後に動かすだけですばやく刃が切れます。



②京セラ ダイヤモンドロール シャープナー

ページコード	商品コード	価格
DS-20S	1-0337-0201 1092800	¥2,000

外寸:136×55×H50
両刃ナイフ用
砥石:工業用ダイヤモンド
●ダイヤモンド砥石を採用することで、金属製(ステンレス、鋼、チタン)の庖丁だけでなく、セラミックナイフも研ぐことができます。
●砥石の下にバネを設置することで、バネが余分な力を吸収し、刃を傷つけにくく、最適な力で研ぐことができます。
●溝に庖丁を入れてゆっくと数回手前に引くだけで、簡単に研ぐことができます。



③ツヴィリング 庖丁とぎ器

ページコード	商品コード	価格
32591-100	1-0337-0301 0609800	¥4,000

外寸:165×40×H70
両刃ナイフ用
砥石:セラミック特殊特殊チール



④ヴォストフ シャープナー

ページコード	商品コード	価格
4343	1-0337-0401 4253300	¥8,400

外寸:165×50×H65
両刃ナイフ用



⑤ケントロール式 シャープナー (ブルー)

ページコード	商品コード	価格
FK-505	1-0337-0501 5839530	¥1,000

外寸:145×50×H40
両刃ナイフ用
材質:本体/ABS樹脂
砥石/セラミック砥石
●庖丁の材質を問わずご使用いただけます。



⑥ツーウェイ シャープナー

ページコード	商品コード	価格
KC-200	1-0337-0601 7898100	¥3,500

外寸:195×43×H43
両刃ナイフ用
材質:本体/ステンレス
セラミック平角砥石 中目#1000
ダイヤモンドロールシャープナー #1000
●使い分けてさまざまな刃物を研げるダイヤモンドとセラミックのツインシャープナー



⑦シェフスチョイス ダイヤモンドシャープナー

ページコード	商品コード	価格
463	1-0337-0701 2775210	¥6,500

外寸:215×58×H70
重量:160g
材質:本体/ABS樹脂
粗研スロット/ダイヤモンド
仕上げスロット/酸化アルミニウムポリマー
両刃ナイフ用
※セラミック庖丁、和庖丁(菜切、刺身、出刃など)、ハサミ、工具などは研ぐことができません。



⑧ケブンハウン シャープナー

ページコード	商品コード	価格
KDS-305	1-0337-0801 8469600	¥2,500

外寸:202×61×H64
両刃ナイフ用
材質:荒研砥石/鉄(ダイヤモンド粒子メッキ)、仕上げ砥石/アルミナセラミック
本体/ステンレス鋼ABS樹脂 (耐熱温度70℃)
底部/EVA
●頑丈なステンレスクリップ



⑨ビクトリノックス 2ステップナイフシャープナー

ページコード	商品コード	価格
92BK 7.8721.3	1-0337-0901 6920700	¥4,500
92RD 7.8721	1-0337-1001 6920800	¥4,500

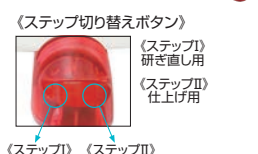
外寸:53×200×H65
両刃ナイフ用
材質:本体/ABS
ディスク/アルミナ(セラミック)
●ワンタッチ式の大型切り替えボタンによりディスクの回転をコントロール
●ステップIは、ナイフのエッジ(刃)を回復させる研ぎ直し
●ステップIIは、ステップIで研ぎ直したエッジ(刃)を整える仕上げを行うことができます。



シャプレ ダイヤモンド付 トリプルシャープナー

ページコード	商品コード	価格
11FC-460	1-0337-1101 3642800	¥2,500
12FC-461	1-0337-1201 3642900	¥2,500
13FC-462	1-0337-1301 3643000	¥2,500

外寸:120×40×H32
重量:85g
両刃ナイフ用
材質:本体・ガード/ABS樹脂
ダイヤモンド砥石/18-8ステンレス鋼(ダイヤモンド電着)
ロール砥石/セラミック
●手軽に、効率的に庖丁を研ぎ直せる3連式の簡易シャープナーです。



《ステップI》 《ステップII》

ウォーターシャープナー (水研ぎ式)

水研ぎ式ですので砥石が目詰まりしにくいです。



⑭ダイヤモンドロールシャープナー

ページコード	商品コード	価格
KC-130	1-0337-1401 7898200	¥3,000

外寸:148×67×H70
片刃・両刃ナイフ兼用
セラミックローラー・焼成品 刃まくれ取り専用
ダイヤモンドローラー・電着ダイヤモンド#1000 (ダイヤモンド粒子コーティング)
材質:本体/ABS樹脂 フタ/AS樹脂
KC-130用 替砥石 1-0337-1402 7898210 ¥1,500



⑮ウォーターロールシャープナー 両刃用

ページコード	商品コード	価格
KC-100	1-0337-1501 6592300	¥1,500

外寸:215×60×H100
砥石:アルミナセラミック
材質:本体/ABS樹脂
●ロール砥石が回転しながら刃先に沿って研ぎ上げていくので、手研ぎ同様のシャープな刃先に仕上がります。



⑯ウォーターシャープ

ページコード	商品コード	価格
1-0337-1601	5778500	¥2,200

外寸:200×60
両刃ナイフ用
砥石:荒砥石PWA#180、仕上げ砥石PWA#400
材質:本体/ABS樹脂
●荒研ぎ、仕上げ研ぎが1台でできます。



⑰ウォーターシャープⅢ

ページコード	商品コード	価格
1-0337-1701	5778510	¥3,000

外寸:210 両刃ナイフ用
砥石: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
材質:本体/ABS樹脂
●3連砥石の実力 仕上げ砥石・中砥石・荒砥石がこれ1台でできます。
ウォーターシャープⅢ 替砥石 M151R 1-0337-1702 5778511 ¥1,600
●仕上げ砥石・中砥石・荒砥石(3個セット)



⑱庖丁研ぎ器 トリプルシャープナー

ページコード	商品コード	価格
KC-303	1-0337-1801 6620510	¥5,000

外寸:195×55×H68
砥石:アルミナセラミック
#150(ステンレス両刃用) #320(鋼両刃用)
#600/セラミックス(柳刃・出刃 片刃両刃兼用)
材質:本体、フタ/ABS樹脂 スプリング/ステンレス
●出刃、柳刃などの片刃庖丁から菜切りなどの鋼の両刃、ステンレス庖丁まで様々な庖丁に対応する3つの砥石ローラー
●滑らかに確実に研げるサクション機能付

ウォーターシャープナー (水研ぎ式) 水研ぎ式ですので砥石が目詰まりしにくいです。



庖丁研ぎを簡単に、且つ安全にできると絶賛され、現在65カ国以上で販売されています。



①セラミック
ウォーターシャープナー



ページコード	商品コード	価格	
No.220	1-0338-0101	8857200	¥2,500

外寸:200×40×H65
両刃ナイフ用
材質:本体/ABS樹脂
AS樹脂
※砥石 アルミナセラックス
荒砥石 PWA#120
中砥石 PWA#320
No.220用スベア 2個台紙付
1-0338-0102 8857210 ¥1,750



②セラミック
ウォーターシャープナー

ページコード	商品コード	価格	
No.440	1-0338-0201	8857300	¥3,500

外寸:225×50×H65
両刃ナイフ用
材質:本体/ABS樹脂
AS樹脂
※砥石 アルミナセラックス
荒砥石 PWA#120
中砥石 PWA#320
No.440用スベア 2個台紙付
1-0338-0202 8857310 ¥2,250

③セラミック
ウォーターシャープナー

ページコード	商品コード	価格	
No.550	1-0338-0301	8872000	¥5,000

外寸:230×55×H65
両刃ナイフ用
材質:本体/ABS樹脂 AS樹脂
※砥石 アルミナセラックス
荒砥石 PWA# 80
荒砥石 PWA#120
中砥石 PWA#320
セラミックシャープナー No.550用
スベア 3個台紙付
1-0338-0302 8872010 ¥3,250



イスター・スイスシャープナーは、従来のシャープナーとは全く異なるコンセプトで刃物の切れ味をよみがえらせます。刃物を削るのではなく、整えながら研ぐのです。このため、「バリ」と呼ばれる金属のめくれ(かえり)がほとんど発生しないので、刃物を傷めることなく、高精細に研ぐことができます。



30～50℃の角度で刃に当て、軽く回数なぞるだけ。ポケットサイズでいつでも使える!



波刃・パン切り庖丁にも使えます。



④イスター スタンダード
シャープナー

ページコード	商品コード	価格	
IST001	1-0338-0401	5075700	¥4,000

全長:100
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金



⑤イスター プロフェッショナル
シャープナー

ページコード	商品コード	価格	
IST002	1-0338-0501	5075710	¥6,000

全長:145
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金



⑥イスター デュプレックス
シャープナー

ページコード	商品コード	価格	
IST003	1-0338-0601	5075720	¥8,500

全長:190
材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金、ダイヤモンド



⑦波刃が研げる
シャープナー

ページコード	商品コード	価格	
AP0163	1-0338-0701	4231400	¥1,500

外寸:150×50×H50
両刃ナイフ用
砥石:セラミック砥石



⑧ダイヤモンド両面ハンディー
シャープナー

ページコード	商品コード	価格	
GLT101	1-0338-0801	1171800	¥1,700

全長:205 研面サイズ:100×20
粒子の荒さ:#600(寛目)#1,200(仕上)
●庖丁だけでなく、ポケットナイフ・ハサミ等も容易に研げます。



⑨ダイヤモンドシャープナー
砥ぎ台付

ページコード	商品コード	価格	
F-7110	1-0338-0901	3733700	¥2,000

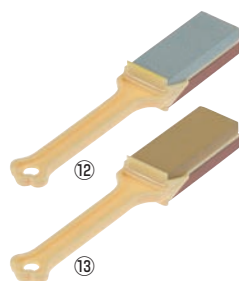
全長:158 砥石面サイズ:51×13
材質:砥石 / ダイヤモンド粒径#1200
研ぎ台 / ABS樹脂
●ステンレス・銅・チタン・セラミックなんでも研げます。
●研ぎ台付なので庖丁を乗せるだけで簡単に研ぐ事ができます。



ダイヤモンドシャープナー しなり刃

ページコード	商品コード	価格	
⑩ブラック	1-0338-1001	3508400	¥2,500
⑪イエロー	1-0338-1101	3508500	¥2,500

全長:213 砥石面サイズ:100×23
材質:ヤスリ部 / ステンレス鋼にダイヤモンド電着加工
ハンドル / ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
フック / 口金 / ステンレススチール
●従来のヤスリが入らない狭い箇所に使えます。
●柔軟になるので、無理なく最適な力加減が生まれます。



料理庖丁用 砥石 (両面タイプ)

ページコード	商品コード	価格	
⑫ママ HT-0000	1-0338-1201	5120010	¥1,550
⑬パパ HT-0002	1-0338-1301	5120110	¥2,100

HT-0000
砥石サイズ:64×28×H16
中研(緑色):#220
仕上(茶色):#1000
材質:ハンドルABS樹脂

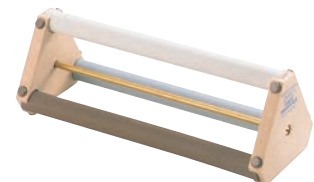
HT-0002
砥石サイズ:64×28×H16
仕上(茶色):#1000
超仕上(黄色):#3000
材質:ハンドルABS樹脂
●手軽に楽しく上手に水なしで素早く研げる
●両面使える便利な砥石です。



⑭庖丁研ぎ とげるんです

ページコード	商品コード	価格	
#023 荒砥ぎ用 替ヤスリ10枚付	1-0338-1401	5778600	¥4,800
替ヤスリ 10枚入 #023 荒砥ぎ用	1-0338-1402	6092900	¥3,600
#800 中砥ぎ用 替ヤスリ10枚付	1-0338-1403	5778700	¥4,800
替ヤスリ 10枚入 #800 中砥ぎ用	1-0338-1404	6093000	¥3,600
#1200 仕上げ用 替ヤスリ10枚付	1-0338-1405	5778800	¥4,800
替ヤスリ 10枚入 #1200 仕上げ用	1-0338-1406	6093100	¥3,600

430×80(ヤスリ面:300×75)



⑮スリーウェイ
ナイフシャープナー

ページコード	商品コード	価格	
7080	1-0338-1501	6466500	¥23,800

320×H110
材質:硬度セラミック
●荒(グレー)、中(ブラウン)、仕上(ホワイト)の3本がセットになった便利なシャープナーです。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記しらす)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜

09 砥石・庖丁差し
02 ガス専用鍋
03 フライパン
04 鍋全般
05 ブランドキッチン
06 オーブンウェア
07 ホテルパン・ガストロノームパン
08 庖丁



①牛刀ヤスリ ③本格派 牛刀ヤスリ

ページコード	刃渡	商品コード	価格
11インチ 1-0339-0101	27.5cm	0595810	¥6,900
12インチ 1-0339-0102	30cm	0595901	¥7,100
14インチ 1-0339-0103	35cm	0595920	¥8,100

ページコード	商品コード	価格
12インチ 30cm 1-0339-0301	0596000	¥11,300

②グレストン シャープナー

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
28cm	1-0339-0201	400	156	0594000	¥3,700

④ダイヤモンドポール砥石

ページコード	商品コード	価格
GL017 1-0339-0401	1171700	¥4,400

全長:385
刃渡:250
粒子の荒さ:#800



シャープナー

ページコード	刃渡	シャープナー材質	商品コード	価格
⑤ 32520-261	1-0339-0501	260 ダイヤモンドコーティング	6658900	¥10,000
⑥ 32542-310	1-0339-0601	315 ステンレススチール	6659000	¥10,000
⑦ 32513-231	1-0339-0701	230 セラミック	6659100	¥9,000
⑧ 32565-261	1-0339-0801	260 ステンレススチール	6659200	¥8,000
⑨ 32567-231	1-0339-0901	230 ステンレススチール	6659300	¥6,000
⑩ 32576-231	1-0339-1001	230 ステンレススチール	6659500	¥5,000

材質:ハンドル/樹脂
●シャープニングスチール棒は、プロフェッショナル向け研ぎ器
立ったまま厨房で簡単に研げるのが特徴



セラシャープナー

ページコード	商品コード	価格
⑪ K1 1-0339-1101	0174200	¥1,000
⑫ K2 平丸君 1-0339-1201	0174500	¥1,200

刃渡り:150
※京セラ ファインセラミック使用



⑬マックボール 砥石 スチール棒

ページコード	商品コード	価格
SR-85 21cm 1-0339-1301	5884000	¥2,200



⑭セラミックシャープナー

ページコード	商品コード	価格
CS-10N 1-0339-1401	8077910	¥1,000

255×35×H19
重量:70g
材質:砥石/ファインセラミックス
ハンドル/ポリプロピレン



⑮ルビー スチール棒

ページコード	商品コード	価格
28cm 1-0339-1501	5428400	¥28,000

●普通のスチール棒の20倍の堅さで最後までルビーの刃触りては上用品としては最適です。



⑯ヴォストフ グランプリ スチール棒 4470

刃渡	ページコード	商品コード	価格
26cm	1-0339-1601	2738000	¥7,800
29cm	1-0339-1602	2738100	¥8,200
32cm	1-0339-1603	2738200	¥9,000



⑰ヴォストフ 小判型 サファイア シャープナー

刃渡	ページコード	商品コード	価格
⑰ 4480 23cm 細	1-0339-1701	5428500	¥10,900
⑱ 4481 26cm 太	1-0339-1801	5428600	¥12,600

●ダイヤモンド粒子を電着



⑲ヴォストフ 平型 スチール棒

刃渡	ページコード	商品コード	価格
4482 23cm	1-0339-1901	8704700	¥12,600
4483 26cm	1-0339-1902	8704800	¥14,600



⑳ヴォストフ グランプリ 小判 スチール棒

ページコード	商品コード	価格
4471 32cm 1-0339-2001	4576300	¥11,900



㉑ヴォストフ グランプリ スチール棒

ページコード	商品コード	価格
4475 32cm 1-0339-2101	2738400	¥10,200



㉒ヴォストフ グランプリ 小判 スチール棒

ページコード	商品コード	価格
4476 32cm 1-0339-2201	2738500	¥13,400



㉓ヴォストフ クリナー ナイフシャープナー

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
4469 23cm	1-0339-2301	350	212	8063000	¥21,700



① 電動式
刃物水研機

ページコード	商品コード	価格
180S (横型)	1-0340-0101	0611500 ¥210,000

外寸:450×260×H440
電源:単相100V 消費電力:200W
仕様砥石:φ180 荒砥特殊#150、
仕上砥石#4000
重量:20kg
回転数:1440回/分(50Hz)
1730回/分(60Hz)
定格時間:30分



② 電動式
刃物水研機

ページコード	商品コード	価格
150S (縦型)	1-0340-0201	0611400 ¥210,000

外寸:340×240×H380
電源:単相100V 消費電力:170W
仕様砥石:φ150 中砥#600
重量:12kg
回転数:1450回/分(50/60Hz)
定格時間:30分



⑤ ホーヨー 水流循環式 刃物研磨機
ツインシャープナー

ページコード	商品コード	価格
MSE-2W	1-0340-0501	0611000 ¥98,000

外寸:390×210×H270
電源:単相100V 消費電力:120W
仕様砥石:φ125 荒砥石#80 仕上砥石#1200
重量:13kg
回転数:荒砥石 550回転/分(50Hz)
600回転/分(60Hz)
仕上砥石450回転/分(50Hz)
540回転/分(60Hz)

別売品:
荒砥石 #80 1-0340-0502 0611100 ¥6,000
中砥石 #120 1-0340-0503 0611110 ¥6,000
仕上砥石 #800 1-0340-0504 0611130 ¥6,600
特長:常に冷却水が砥石面を流れているので、刃先の焼きもどりと砥石の目づまりが絶対に起こりません。庖丁はもちろんハサミその他高級な料理刃物まで、ほんの数分で、簡単に研ぐ事ができます。



⑨ シェフスチョイス
ハイブリッド式
庖丁研ぎ器

ページコード	商品コード	価格
270	1-0340-0901	0552500 ¥16,800

外寸:228×82×H95
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:35/30W
重量:1.15kg
●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庖丁研ぎ器



⑩ ワンストロークシャープナー

ページコード	商品コード	価格
AP-0541	1-0340-1001	8842010 ¥5,500

外寸:138×111×H105
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:40W/53W
定格時間:2分
重量:875g
コードの長さ:1.2m
使用可能刃物:家庭用両刃庖丁
(ステンレス製・銅製・割り込み製)
(ステンレス製・銅製・割り込み製)
使用不能刃物:片刃刃物(出刃・ハシ切リ・はさみ等)
工具(カッター・ノミ・特殊刃物等)
オプション:カートリッジ砥石
AP-0117 1-0340-1002 8842100 ¥1,300

- 透明プラスチックカバー付
- 簡単に砥石交換ができるカートリッジ式砥石



③ 電動式
刃物研磨器

ページコード	商品コード	価格
MSH-10 (縦型)	1-0340-0301	6686500 ¥185,000

外寸:380×245×H320
電源:単相100V 消費電力:200W
仕様砥石:φ180 中砥#600
中砥#1000(角型)コム台付
重量:16kg
回転数:500回/分(50Hz)
800回/分(60Hz)
●両面対応ガイド付 両回転で両刃の刃物も研げます。



④ 電動式 水流循環式
刃物研磨機

ページコード	商品コード	価格
MSC-1型	1-0340-0401	4235500 ¥138,000

外寸:400×350×H460
電源:単相100V 消費電力:120W
仕様砥石:φ200 荒砥石#80 仕上砥石#800
重量:16kg
回転数:450回/分(50Hz) 540回/分(60Hz)
別売品:替砥石
超仕上 #2500 1-0340-0402 4235800 ¥18,000



⑦ ドリマックス
水流循環研ぎ機

ページコード	商品コード	価格
DX-10	1-0340-0701	7226500 ¥78,000

外寸:210×270×H255
電源:単相100V 消費電力:100W
仕様砥石:φ125
重量:5kg
定格時間:60分
付属品:仕上砥石#1200
●角度調整やガイドなど、余分なものを一切省いた「プロ仕様」のモデルです。砥石の表面に水が流れる水循環式で和・洋・中華とどんな庖丁も簡単に素早く研ぎ上げます。



⑧ シェフスチョイス
庖丁研ぎ器 エッジセレクト

ページコード	商品コード	価格
120 N	1-0340-0801	2775040 ¥29,000

外寸:250×120×H110
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:70/60W 重量:2kg
●最適な研ぎ角度を保つガイド付きで、誰にでも安全に刃を研ぐことなづくの研ぎが可能



スロット1:粗研ぎ
刃こぼれや状態の悪い刃こぼれ味の鈍った刃にこのスロットから開始します。細かい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
刃こぼれ味の鈍った刃にこのスロットから開始します。細かいダイヤモンド研磨剤で第2面の刃面を研磨し、仕上げます。



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



⑪ ワンストロークシャープナー

ページコード	商品コード	価格
AP-0133	1-0340-1101	3480500 ¥6,500

外寸:138×111×H105
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:40W/53W
定格時間:2分
重量:875g
コードの長さ:1.2m
付属:片刃専用カートリッジ砥石
両刃専用カートリッジ砥石
オプション:カートリッジ砥石
片刃専用 AP-0134
1-0340-1102 3480600 ¥1,500
両刃専用 AP-0135
1-0340-1103 3480700 ¥1,300
●和庖丁も洋庖丁も研げます。
●簡単に砥石交換ができるカートリッジ式砥石
●透明プラスチックカバー付



⑫ 電動ダイヤモンドシャープナー

ページコード	商品コード	価格
DS-38	1-0340-1201	6711050 ¥3,800

外寸:155×98×H73
電源:単3乾電池4本(別売)
重量:260g
材質:本体/ABS樹脂、ポリアセタール
砥石/工業用ダイヤモンド



⑬ 京セラ
ファインシャープナー

ページコード	商品コード	価格
SS-30	1-0340-1301	6378400 ¥3,000

外寸:205×38×H58(ガイドカバー・装着時)
電源:単3アルカリ乾電池×2個(別売)
材質:本体・ガイドカバー/ABS樹脂
砥石/セラミック
●音波の振動(1秒間に150回)で、すばやく研げます。
●庖丁はもちろん、はさみ、彫刻刀、ばり取り、さび落とし等さまざまな用途でお使いいただけます。

EBM
おすすめ

EBM HACCP カラー庖丁差

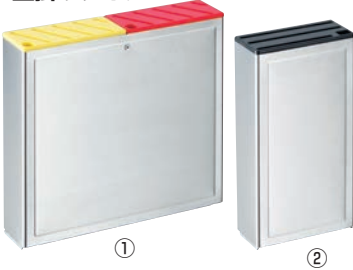
選べるカラープレートで、用途管理が、一目瞭然

- 丈夫 板厚0.8mm ステンレス製
- 色分けでHACCP対応
- 別売7色のカラープレートで用途を区別できます



- クリーン&安全
- スライド式の取外しが簡単な底板で洗浄しやすく、また刃物の落下も防げます。

壁掛けタイプ

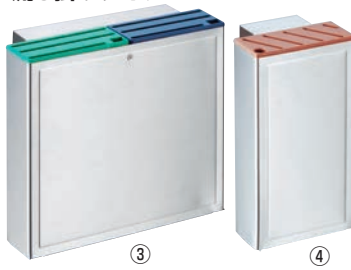


EBM HACCP 庖丁差 壁掛けタイプ

	ページコード	商品コード	価格
①ダブル	1-0341-0101	8892600	¥7,600
②シングル	1-0341-0201	8892700	¥4,400

ダブル
319×70×H315
シングル
159×70×H315

流し掛けタイプ



EBM HACCP 庖丁差 流し掛けタイプ

	ページコード	商品コード	価格
③ダブル	1-0341-0301	8892800	¥8,200
④シングル	1-0341-0401	8892900	¥4,600

ダブル
319×70×H315
シングル
159×70×H315
流し掛幅:45mm

※ご注文の際は、下のプレート(別売)の中よりご希望のもの シングルは1枚、ダブルは2枚 をお選びください。 ①～④までの庖丁差しは刃渡り27cmまでの庖丁が収納できます。

Aタイプ 斜め ¥400 切り込みサイズ 68×6(4ヶ所)・26×6(1ヶ所)・φ16(1ヶ所) 材質:ABS樹脂

⑤ホワイト 1-0341-0501 8893410	⑥ブラック 1-0341-0601 8893510	⑦イエロー 1-0341-0701 8893610	⑧グリーン 1-0341-0801 8893710	⑨ブルー 1-0341-0901 8893810	⑩レッド 1-0341-1001 8893910	⑪ブラウン 1-0341-1101 8894010

Bタイプ 横 ¥400 切り込みサイズ 151×7(2ヶ所)・121×6(1ヶ所)・20×15(1ヶ所) 材質:ABS樹脂

⑫ホワイト 1-0341-1201 8893400	⑬ブラック 1-0341-1301 8893500	⑭イエロー 1-0341-1401 8893600	⑮グリーン 1-0341-1501 8893700	⑯ブルー 1-0341-1601 8893800	⑰レッド 1-0341-1701 8893900	⑱ブラウン 1-0341-1801 8894000



ラップラック 大型 庖丁差し

	ページコード	商品コード	価格
⑲アイボリーホワイト	1-0341-1901	0614730	¥8,800
⑳ペパーミントグリーン	1-0341-2001	0752110	¥8,800
㉑ブラック	1-0341-2101	0752120	¥8,800

355×115×H395 8丁入 容量:9.3ℓ
付属品:壁掛金具
ラップラック使用量:付属スプーンで約5杯
※刃渡35cmまでの庖丁が収納できます。

別売品:流し掛用金具 1-0341-2102 0614800 ¥1,000
置き型金具 1-0341-2103 0614900 ¥1,600

ラップラック 小型 庖丁差し

	ページコード	商品コード	価格
㉒グリーン	1-0341-2201	3509900	¥6,800
㉓アイボリー	1-0341-2301	3509910	¥6,800
㉔ブラック	1-0341-2401	3509920	¥6,800

285×95×H365 6丁入 容量:5.5ℓ
付属品:流し掛金具
ラップラック使用量:付属スプーンで約2.5杯
※刃渡30cmまでの庖丁が収納できます。

別売品:置き型金具 1-0341-2402 8204310 ¥1,600
大型・小型共通壁掛金具 1-0341-2403 8204300 ¥1,150

※⑲～㉔は上蓋を外して洗浄ができます。

ラップラックの特殊成分により庖丁をサビから守ります。

㉕ラップラック 庖丁防錆剤

	ページコード	商品コード	価格
1-0341-2501	0615100	¥2,400	

500g入り

㉖ラップラック スタンドチャック 袋入り

	ページコード	商品コード	価格
1-0341-2601	0615110	¥2,400	

550g入り



㉗18-8 殺菌灯付 庖丁差し

	ページコード	PC板切り込みサイズ	商品コード	価格
CS-S2 6本用	1-0341-2701	340×120×H440	205×10 2本	6392900 ¥36,000
CS-S2L 8本用	1-0341-2702	430×120×H440	305×10 2本	6393000 ¥39,800
CS-S3L 12本用	1-0341-2703	430×170×H440	305×10 3本	6393100 ¥43,000

消費電力:単相100V 10W
刃渡36cmまでの庖丁が収納できます。
殺菌ランプ:GL-10 1-0341-2704 8225700 ¥2,000

コード長さ:約3m
●ネジでプレートを外し洗浄ができます。
※スイッチボックスを外してから行ってください。



使用方法と交換は—

- 庖丁差しの容量に応じて、錆止め剤を規定通りに入れるだけ。
- 水の汚れ状態によって、3日～1週間に1回の交換でOK!! (休業日の前日、または翌日と決めてお取換くだされば効果的です。)より安全のためには、毎日の交換をお薦めします。

09 砥石・庖丁差し

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁

EBM
おすすめ



EBM 18-0 ゴム板付 庖丁差し

① 釘打式・大

ページコード	商品コード	価格
1段 1-0342-0101	333×53×H372	0612100 ¥7,300
2段 1-0342-0102	333×107×H372	0612300 ¥9,800

ゴム板切り込みサイズ:288×10

② 流し掛式・大

ページコード	商品コード	価格
1段 1-0342-0201	333×53×H372	0612500 ¥7,600
2段 1-0342-0202	333×107×H372	0612700 ¥10,200

流し掛幅:45mm

EBM 18-0 ゴム板付 庖丁差し

③ 釘打式・小

ページコード	商品コード	価格
1段 1-0342-0301	222×53×H372	0612200 ¥6,000
2段 1-0342-0302	222×107×H372	0612400 ¥8,800

ゴム板切り込みサイズ:178×10

④ 流し掛式・小

ページコード	商品コード	価格
1段 1-0342-0401	222×53×H372	0612600 ¥6,400
2段 1-0342-0402	222×107×H372	0612800 ¥9,300

流し掛幅:45mm



EBM 18-0 PC板付 庖丁差し

⑤ 釘打式・大

ページコード	商品コード	価格
1段 1-0342-0501	333×51×H376	0613200 ¥7,400
2段 1-0342-0502	333×103×H376	0613400 ¥10,500

PC板切り込みサイズ:285×10

⑥ 流し掛式・大

ページコード	商品コード	価格
1段 1-0342-0601	333×51×H376	0613600 ¥7,800
2段 1-0342-0602	333×103×H376	0613800 ¥11,000

流し掛幅:45mm

EBM 18-0 PC板付 庖丁差し

⑦ 釘打式・小

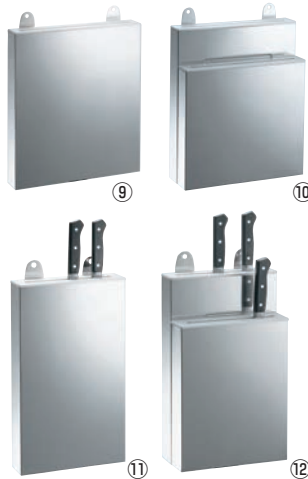
ページコード	商品コード	価格
1段 1-0342-0701	220×52×H370	0613300 ¥6,400
2段 1-0342-0702	220×106×H370	0613500 ¥9,700

PC板切り込みサイズ:175×10

⑧ 流し掛式・小

ページコード	商品コード	価格
1段 1-0342-0801	220×52×H370	0613700 ¥6,700
2段 1-0342-0802	220×106×H370	0613900 ¥10,000

流し掛幅:45mm



18-8 IKD 抗菌 PP板付
庖丁差し 釘打式 大

ページコード	商品コード	価格
⑨ 1段 1-0342-0901	330×53×H370	8073900 ¥10,200
⑩ 2段 1-0342-1001	330×108×H370	8074100 ¥16,800

PP板切り込みサイズ:280×10
●ワンタッチで道具を使わず誰でもラクラク分解
内側も丸洗い可能です。

18-8 IKD 抗菌 PP板付
庖丁差し 釘打式 小

ページコード	商品コード	価格
⑪ 1段 1-0342-1101	220×53×H370	8074000 ¥9,100
⑫ 2段 1-0342-1201	220×108×H370	8074200 ¥14,200

PP板切り込みサイズ:180×10
●ワンタッチで道具を使わず誰でもラクラク分解
内側も丸洗い可能です。



18-8 IKD 抗菌 流し掛用
専用ハンガー

ページコード	流し掛幅	商品コード	価格
⑬ 大 1-0342-1301	232 52	8074300	¥650
⑭ 小 1-0342-1401	128 40	8074400	¥600

※⑨～⑫の庖丁差しにご使用ください。



アクリル 釘打
庖丁スタンド

ページコード	商品コード	価格
⑮ 透明 1-0342-1501	6161000	¥12,400
⑯ 乳半 1-0342-1601	6161100	¥13,300

外寸:450×45×H450
●刃渡29cmまでの庖丁が収納できます。
●板をスライドし外す事により洗浄ができます。



⑰ ヴォストフ PC
マグネット式 ナイフホルダー

ページコード	全長	厚み	幅	商品コード	価格
7225-30cm	1-0342-1701	310	46	16	4234900 ¥6,600
7225-45cm	1-0342-1702	463	46	16	4235000 ¥9,600

●ネジ付



⑱ ヴォストフ アルミ
マグネット式 ナイフホルダー

ページコード	全長	厚み	幅	商品コード	価格
7227-30cm	1-0342-1801	310	16	46	8117700 ¥8,400
7227-45cm	1-0342-1802	463	16	46	8117800 ¥11,600
7228-50cm	1-0342-1803	508	20	46	8117900 ¥13,000

●ネジ付

⑲ 18-0 マグネットナイフラック

ページコード	全長	厚み	幅	商品コード	価格
S 41cm	1-0342-1901	410	20	50	2796200 ¥6,000
L 51cm	1-0342-1902	510	20	50	2796300 ¥8,000
LL 81cm	1-0342-1903	810	20	50	2796400 ¥15,000

●ネジ付



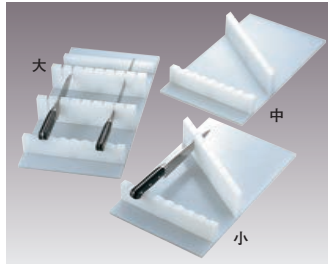
⑳ ラウンド
マグネットナイフ
ラック

ページコード	商品コード	価格
1-0342-2001	3794600	¥4,000

外寸:φ77×厚さ18
材質:18-0ステンレス鋼
フェライト磁石
●ネジ付

※①～⑧は底のスライド板を外して洗浄ができます。

※①～⑫までの庖丁差しは1段式タイプは刃渡36cmまで、2段式タイプは上段36cm、下段27cmまでの庖丁が収納できます。



①EBM PC 庖丁置台

	セット	価格	PC置台	価格	18-8ケースのみ	価格
大 和庖丁8丁入	547×268×H80 1-0343-0101 7062100	¥48,000	1-0343-0104 8223200	¥29,400	1-0343-0107 8223500	¥19,700
中 洋庖丁8丁入	497×268×H80 1-0343-0102 7062200	¥41,000	1-0343-0105 8223300	¥24,400	1-0343-0108 8223600	¥18,300
小 洋庖丁8丁入	447×268×H80 1-0343-0103 7062300	¥37,000	1-0343-0106 8223400	¥21,200	1-0343-0109 8223700	¥17,400

※庖丁は別売です。
※大は刃渡36cmまでの庖丁が収納できます。
※中は刃渡33cmまでの庖丁が収納できます。
※小は刃渡30cmまでの庖丁が収納できます。

②EBM PC板付
中華庖丁差し 横型

ページコード	商品コード	価格
1-0343-0201	6474800	¥46,500

187×357×H250
PC板切り込みサイズ:124×8 5丁
32×6 6丁
※刃渡24cmまでの庖丁が収納できます。

※中華庖丁は
P313・P314をご参照ください。



09 砥石・庖丁差し

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁



③EBM PC板付
中華庖丁差し 斜め型

ページコード	商品コード	価格
1-0343-0301	6474900	¥55,000

320(255)×165×H395
PC板切り込みサイズ:124×8 5丁
32×6 6丁
※上段刃渡25cm、下段刃渡29cmまでの庖丁が収納できます。



④EBM 18-8 角型 庖丁桶

ページコード	商品コード	価格
1-0343-0401	0614200	¥16,000

190×190×H410
PC板切り込みサイズ:115×13 1丁
135×8 2丁
135×13 1丁
※刃渡38cmまでの庖丁が収納できます。
●上のPC板を外し洗浄ができます。



⑤EBM 18-8 小判 庖丁桶

ページコード	商品コード	価格
1-0343-0501	0614000	¥18,000

240×180×H430
PC板切り込みサイズ:100×7 2丁
140×7 2丁
※刃渡39cmまでの庖丁が収納できます。
●上のPC板を外し洗浄ができます。



⑥木製 小判 庖丁桶 切

ページコード	商品コード	価格
1-0343-0601	0615200	¥40,000

185×255×H350
木製板切り込みサイズ:122×7 2丁
70×7 2丁
※刃渡33cmまでの庖丁が収納できます。



⑦木製 庖丁掛け 6段 切

ページコード	商品コード	価格
1-0343-0701	0615300	¥9,300

270×250×H490



⑧木製 庖丁掛け 3段 切

ページコード	商品コード	価格
1-0343-0801	6730300	¥6,300

240×175×H240



⑨木製 庖丁掛け 5段

ページコード	商品コード	価格
1-0343-0901	5837600	¥10,400

300×210×H380



⑩木製庖丁スタンド
3丁用

ページコード	商品コード	価格	
AP0520	1-0343-1001	3527300	¥3,200

340×95×H80
材質:本体/天然木
ワイヤー/18-8ステンレス
※刃渡21cmまでの庖丁が収納できます。

⑪ビクトリノックス
SCカトラリーブロック BK

ページコード	外寸	商品コード	価格
スモール 7.7031.03	1-0343-1101	67×123×H159	0021500 ¥5,000
ラージ 7.7033.03	1-0343-1102	98×183×H244	1244400 ¥10,000

⑫ビクトリノックス
SCカトラリーブロック WH

ページコード	外寸	商品コード	価格
スモール 7.7031.07	1-0343-1201	67×123×H159	0021510 ¥5,000
ラージ 7.7033.07	1-0343-1202	98×183×H244	1244500 ¥10,000

材質:本体・ハンドル/アクリル樹脂 収納部分/ポリプロピレン、ABS樹脂
※スモールは刃渡13cmまでの庖丁が収納できます。
※ラージは刃渡22cmまでの庖丁が収納できます。
●ポリプロピレン樹脂のファイバーを兼ねた収納部分にはナイフやキッチンバサミなど、好きな場所に挿してすっきりと収納することができます。
●収納部分は本体から取り外し可能です。食器洗浄機対応なので、内部を常に清潔に保ち衛生面でも安心です。



⑬18-0 シンプルタイプ
ナイフブロック ブラック

ページコード	商品コード	価格
1-0343-1301	8646300	¥4,200

材質:本体/18-0ステンレススチール
刀座/ABS樹脂(抗菌材入り)
差込み穴:大3 小2
※スロット 大 牛刀/万能庖丁 24cm
菜切 18cm
出刃庖丁 17cm
小 ペティナイフ 16cm
特大 キッチンバサミ 厚み15mmまで



① ツヴィリング 木製
ナイフブロック

ページコード	商品コード	価格
35006	1-0344-0101	3509800 ¥20,000

130×270×H230
 収納数:幅広牛刀26cm-2丁
 細身牛刀23cm-3丁
 細身牛刀16cm-2丁
 ペティナイフ14cm-1丁
 スチール棒-1本
 皮ムキ-1本



② ヴォストフ 木製
ナイフブロック

ページコード	商品コード	価格
No.7240	1-0344-0201	5837300 ¥18,800

115×280×H230
 収納数:牛刀23cm-1丁
 カービングナイフ20cm-1丁
 細身スライサー-20cm-1丁
 ペティナイフ14cm-1丁
 スチール棒23cm-1本
 ペティナイフ12cm-2丁
 小物庖丁12cm-6丁
 サンドイッチナイフ16cm-1丁
 トマト・ソーセージナイフ16cm-2丁



ヴォストフ 木製
ナイフブロック

ページコード	商品コード	価格
③7239	1-0344-0301	3188400 ¥16,400
④7237	1-0344-0401	3188500 ¥13,800

90×280×H195
 収納数:牛刀20cm-1丁
 細身スライサー-20cm-1丁
 トマトナイフ14cm-1丁
 パーリングナイフ8cm-1丁
 キッチンフォーク16cm-1本
 スチール棒23cm-1本
 パン切りナイフ20cm-1丁
 パーリングナイフ10cm-1丁



⑤ ヴォストフ
ナイフブロック ブラック

ページコード	商品コード	価格
7253	1-0344-0501	2760050 ¥39,500

145×285×H237
 材質:ビーチウッド
 収納数:パーリングナイフ-1丁
 ピーリングナイフ-1丁
 ソーセージナイフ-1丁
 プレッドナイフ 20cm-1丁
 三徳庖丁 17cm-1丁
 ミートフォーク-1本
 牛刀 26cm-1丁
 ロングスライサー 26cm-1丁
 スチール棒 26cm-1本



⑥ ヴォストフ
ナイフブロック ブラック

ページコード	商品コード	価格
7250	1-0344-0601	2760060 ¥36,200

115×285×H237
 材質:ビーチウッド
 収納数:パーリングナイフ-1丁
 ソーセージナイフ-1丁
 プレッドナイフ 20cm-1丁
 三徳庖丁 17cm-1丁
 牛刀 26cm-1丁
 ロングスライサー 26cm-1丁



⑦ ヴォストフ
ナイフスタンド

ページコード	商品コード	価格
7278	1-0344-0701	2760040 ¥40,100

112×220×H270
 材質:ビーチウッド
 ●庖丁差し部がブラシ状の為、最大刃渡20cmの庖丁が自由に収納できます。



⑧ プロバランス
ユニバーサルナイフブロック

ページコード	商品コード	価格
1-0344-0801	3517700	¥11,000

130×210×H275
 材質:本体/アルミニウム#5052(板厚2mm)
 ナイフホルダー/ポリプロピレン
 ベース/ #A3スチール(板厚4mm)
 支柱/ファイバー30%ナイロン
 ※刃渡21cmまでの庖丁が収納できます。



⑨ ツヴィリング
ツイン ナイフブロック
庖丁3本用

ページコード	商品コード	価格
35015-200	1-0344-0901	6050110 ¥5,000

67×245×H185
 収納数:ペティ13cm-1丁
 牛刀20cm-1丁
 三徳庖丁18cm-1丁
 はさみ-1本



⑩ ツヴィリング
ツイン ナイフブロック
庖丁4本用

ページコード	商品コード	価格
30847-550	1-0344-1001	6050200 ¥5,500

102×152×H240
 収納数:ペティ13cm-1丁
 牛刀20cm-1丁
 三徳庖丁18cm-1丁
 バンナイフ20cm-1丁
 はさみ-1本



⑪ ツヴィリング 雅
ナイフブロック
庖丁3本用

ページコード	商品コード	価格
34530-100	1-0344-1101	6050300 ¥5,000

80×190×H195
 収納数:小刀13cm-1丁
 三徳庖丁18cm-1丁
 牛刀20cm-1丁
 はさみ-1本



⑫ 木製 ナイフブロック

ページコード	商品コード	価格
LF-062	1-0344-1201	7489361 ¥5,800

100×165×H225
 材質:ラバーウッド
 塗装:ラッカー仕上
 収納数:洋出刃21cm-1丁
 牛刀21cm-2丁
 ペティナイフ-1丁
 キッチンバサミ-1本

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記しらす)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜

09 砥石・庖丁差し



①グレストン 庖丁ケース 大

ページコード	商品コード	価格
1-0345-0101	0611800	¥33,000

11丁入 外寸:570×280×H90
※刃渡36cmまで収納可能
鍵付



②グレストン 庖丁ケース 中

ページコード	商品コード	価格
1-0345-0201	3517400	¥28,600

8丁入 外寸:570×215×H95
※刃渡36cmまで収納可能
鍵付



③グレストン 庖丁ケース 小

ページコード	商品コード	価格
1-0345-0301	3517500	¥18,700

仕切リナシ 外寸:570×125×H95
内寸:540×95×H81
※⑩～⑫の庖丁巻などと組み合わせでの
ご使用をお薦めします。
※刃渡36cmまで収納可能
鍵付



④アタッシュケース (2丁入) 黒

ページコード	商品コード	価格
19005	1-0345-0401	5837200

外寸:390×130×H25
●刃渡24cmまでの庖丁とペティナイフ用です。

02 ガス専用鍋



⑤レザー張 庖丁ケース (洋食用)

ページコード	商品コード	価格
1-0345-0501	0611700	¥28,500

8丁入 外寸:575×280×H85
※刃渡33cmまで収納可能
鍵付



⑥レザー張 庖丁ケース (和食用)

ページコード	商品コード	価格
1-0345-0601	0611600	¥28,500

7丁入 外寸:575×280×H85
※刃渡33cmまで収納可能
鍵付



⑦レザー ポストン型 庖丁ケース 黒

ページコード	商品コード	価格
19003	1-0345-0701	8119400

外寸:550×120×H140
重量:640g
材質:ビニール製
※刃渡36cmの庖丁が10丁収納可能



⑧藤次郎 ソフトナイフバッグ

ページコード	商品コード	価格
F-355	1-0345-0801	1114440

外寸:500×150×H30
重量:370g
材質:ポリエステル
※牛刀300mmまでの庖丁に対応(最大8丁を収納可能)
※庖丁は別売です。

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

携帯用で持ち運びが安全



⑨EBM 安全携帯庖丁ケース (3丁入れ)

ページコード	商品コード	価格
1-0345-0901	5837000	¥4,600

外寸:630×420
※刃先をガードする布は2重に折り込まれていて、それと
らに2つに折ると刃物が飛び出す事がなく安全です。
※収納時は鞘等をご使用ください。
※庖丁は別売です。



⑩布 庖丁巻

ページコード	商品コード	価格
1-0345-1001	6503000	¥4,400

外寸:700×500
●6仕切で、約6丁～15丁収納可能
※刃渡33cmまで収納可能
※収納時は鞘等をご使用ください。
※庖丁は別売です。



⑪庖丁布巻きケース

ページコード	外寸	重量	商品コード	価格	
大	1-0345-1101	500×700	285g	2001680	¥4,300
小	1-0345-1102	420×500	210g	2001670	¥3,300

材質:綿
※庖丁は別売です。

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン



⑫藤次郎 帆布ソフトポケット

ページコード	商品コード	価格
F-359	1-0345-1201	1114450

外寸:545×440
重量:235g
材質:混紡クラウン
※牛刀240mmまでの庖丁に対応(最大5丁を収納可能)
※庖丁は別売です。



⑬EBM さらし (吉田晒)

ページコード	商品コード	価格
1-0345-1301	3076500	¥1,800

幅34cm×10m巻
材質:綿100%(無蛍光晒)
●多種多様に使えます。



⑭堺孝行 革ホルスター

ページコード	商品コード	価格
19230	1-0345-1401	2790300

外寸:260×120×H35
●収納例:21cm2本、18cm1本
●ウエスト約120cmまで対応
※庖丁は別売です。



⑮堺孝行 革ホルスター フォークカーブタイプ

ページコード	商品コード	価格
19229	1-0345-1501	2790400

外寸:315×110×H50
●カービングナイフ、フォーク・シャープナーが収納でき
ます。
●収納例:24cm1本、21cm1本、カービングフォーク1本
●ウエスト約120cmまで対応
※庖丁の形状により入らない場合もございます。
※庖丁は別売です。



08 庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



①スペシャルグレード
ハードタイプ
ナイフケース 大 ㊦

ページコード	商品コード	価格
AH-1	1-0346-0101	5429500 ¥38,000

10丁入 外寸:570×285×H100
小物収納スペース:550×90×H50
材質:ジュラルミン製
※刃渡36cmまで収納可能
鍵付



②スペシャルグレード
シルバー
ナイフケース 大 ㊦

ページコード	商品コード	価格
AH-1	1-0346-0201	5429700 ¥38,000

10丁入 外寸:570×285×H100
小物収納スペース:550×90×H50
材質:ジュラルミン製
※刃渡36cmまで収納可能
鍵付



③スペシャルグレード
ハードタイプ
ナイフケース 小 ㊦

ページコード	商品コード	価格
AH-3	1-0346-0301	5429600 ¥27,000

フリー 外寸:570×125×H100
内寸:550×108×H 75
※P345-⑩の庖丁等などと組み合わせでのご使用
をお勧めします。
※刃渡36cmまで収納可能
鍵付



④スペシャルグレード
シルバー
ナイフケース 小 ㊦

ページコード	商品コード	価格
AH-3	1-0346-0401	5429800 ¥27,000

フリー 外寸:570×125×H100
内寸:550×108×H 75
材質:ジュラルミン製
※P345-⑩の庖丁等などと組み合わせでのご使用
をお勧めします。
※刃渡36cmまで収納可能
鍵付



⑤料理学校用 庖丁ケース
6丁入

ページコード	商品コード	価格
1-0346-0501	6503500	¥18,000

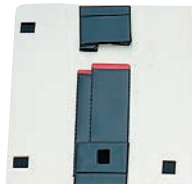
外寸:515×165×H85
※刃渡24cmまで収納可能
鍵付



⑥学校用 庖丁ケース
(5丁入) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0346-0601	8119500	¥12,600

外寸:443×195×H30
※刃渡24cmまで収納可能



⑦学校用 庖丁ケース
(2丁入) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0346-0701	5837100	¥3,200

外寸:370×315
※刃渡21cmまでの庖丁が2丁収納可能



⑧ソフト庖丁ケース (4丁用) ㊦

ページコード	商品コード	価格
F-354	1-0346-0801	7914700 ¥7,000

外寸:440×165×H50
重量:430g
材質:ポリエステル
※刃渡24cmまでの庖丁2丁とペティナイフ2丁が収納可能
鍵付



⑨堺孝行 ナイフバッグ ㊦

ページコード	商品コード	価格
19254	1-0346-0901	2790500 ¥29,800

12丁入 外寸:520×320×H80
材質:CORDURAナイロン
●外面に収納ポケット付
●3WAYベルト付
※刃渡47cmまで収納可能
※収納時は鞘等をご使用ください。



桐タンス製造で有名な
新潟県加茂市の指物職人の心が創り出す、珠玉の逸品



プレーン・シルバー

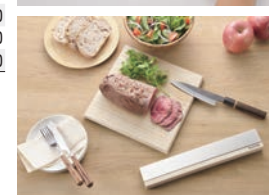


チャコール・ブラック

ノマディフ ナイフケース ㊦

ページコード	重量	商品コード	価格
⑩ プレーン・シルバー S	1-0346-1001	53×315×H24 131g	6178200 ¥12,800
⑪ チャコール・ブラック S	1-0346-1101	53×315×H24 131g	6178300 ¥13,800
⑫ プレーン・シルバー M	1-0346-1201	69×375×H28 234g	6178400 ¥14,800
⑬ チャコール・ブラック M	1-0346-1301	69×375×H28 234g	6178500 ¥15,800

材質:本体ベース/桐、磁石、スライドカバー/アルミニウム
●刃身をマグネットが吸着するので、中でガタつくことはありません。
●スライドカバーを引き抜いて、本体内部をお手入れできます。
●桐は防湿効果、抗菌効果があります。
※Sは全長285mmまで収納可能
※Mは全長345mmまで収納可能
※庖丁は別売です。



今までにないサビ止め剤入り保管ケース



ラップラ2クン 塩化ビニール製
庖丁保管ケース サビ止除菌剤入り ㊦

ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
⑭小	1-0346-1401	460×140×H25 525g	1087000	¥3,400
⑮中	1-0346-1501	510×140×H25 635g	1087010	¥3,600
⑯大	1-0346-1601	560×140×H25 715g	1087020	¥3,800

材質:ケース/PVC 袋内芯/PET 綿袋/綿100%

⑰朴鞘 牛刀

ページコード	対応背厚	商品コード	価格
180mm用	1-0346-1701	2.0	5826300 ¥2,800
210mm用	1-0346-1702	2.0	5826400 ¥2,900
240mm用	1-0346-1703	2.5	5826500 ¥3,000
270mm用	1-0346-1704	2.5	5826600 ¥3,500
300mm用	1-0346-1705	2.5	5826700 ¥4,000
330mm用	1-0346-1706	2.5	5826800 ¥4,500

※洋庖丁専用です。
※和庖丁にはご使用できません。
※サヤ止めピン加工は別途お見積り致します。

⑱朴鞘 筋引

ページコード	対応背厚	商品コード	価格
210mm用	1-0346-1801	2.0	5826900 ¥2,500
240mm用	1-0346-1802	2.5	5827000 ¥2,800
270mm用	1-0346-1803	2.5	5827100 ¥3,300

※洋庖丁専用です。
※和庖丁にはご使用できません。
※サヤ止めピン加工は別途お見積り致します。

⑲朴鞘 ペティー

ページコード	対応背厚	商品コード	価格
120mm用	1-0346-1901	1.8	5826100 ¥1,500
150mm用	1-0346-1902	1.8	5826200 ¥1,800

※洋庖丁専用です。
※和庖丁にはご使用できません。
※サヤ止めピン加工は別途お見積り致します。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記しらす)

12 ボール・洗ひ桶

13 水切り・ザル

14 水マス・スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜

09 砥石・庖丁差し



①電気式 庖丁殺菌庫
アスパルキントール

ページコード	商品コード	価格
C-10A	1-0347-0101 7335100	¥58,000

電源	単相100V
殺菌ランプ	GL-10
庖丁掛け	7本差し
庖丁寸法	刃渡39cmまで
外形寸法	400×130×H700
重量	9.8kg

- ファンランク大きいサイズの庖丁が収納できます。
- 壁掛け式なので場所もとらない取り付け簡単



②電気式 庖丁殺菌庫
アスパルキントール

ページコード	商品コード	価格
C-15A	1-0347-0201 7335110	¥94,000

電源	単相100V/10W
殺菌ランプ	GL-10
庖丁掛け	15本差し
庖丁寸法	刃渡39cmまで
外形寸法	600×130×H700
重量	12.5kg

- 光触媒と強力殺菌ランプのW効果
- ファンランク大きいサイズの庖丁が収納できます。

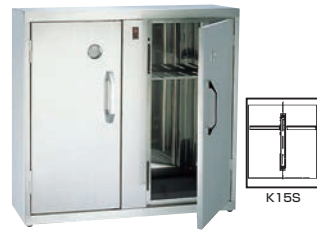


③殺菌灯付庖丁庫8本差

ページコード	商品コード	価格
DSC-8P	1-0347-0301 3434400	¥87,000

電源	単相100V/13W
殺菌ランプ	GL-10
庖丁掛け	8本差し
庖丁寸法	刃渡36cmまで
外形寸法	460×130×H595
重量	10kg

- 丸洗い可能です。
- 殺菌灯部脱着で取替簡単



④電気式 殺菌灯付
庖丁殺菌庫

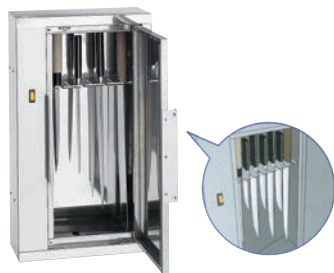
ページコード	商品コード	価格
K15S	1-0347-0401 4235300	¥90,000

外寸	605×140×H572
単相	100V/15W
●刃渡	37cmまでの庖丁が12本収納できます。
●コードの長さ	1.7m
●壁掛取付金具付	
●殺菌ランプ	GL-15

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般



⑤庖丁消毒器キンキラ
壁掛式

ページコード	商品コード	価格
K-104	1-0347-0501 1095600	¥55,000

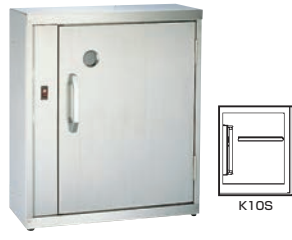
外寸	330×130×H572
単相	100V/10W
●刃渡	36cmまでの庖丁が4本とその間に小ナイフが3本収納できます。
●コードの長さ	1.8m
●質量	6kg
●壁面取付金具付	
●殺菌ランプ	GL-10

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・ガストロパン

08 庖丁



⑥電気式 殺菌灯付
庖丁殺菌庫

ページコード	商品コード	価格
K10S	1-0347-0601 4235210	¥58,000

外寸	460×135×H510
単相	100V/10W
●刃渡	32cmまでの庖丁が8本収納できます。
●コードの長さ	1.7m
●壁掛取付金具付	
●殺菌ランプ	GL-10



⑦18-0 電気式 殺菌灯付
庖丁殺菌庫

ページコード	商品コード	価格
CS-67	1-0347-0701 6393200	¥64,000

外寸	450×160×H580
単相	100V/10W
●刃渡	33cmまでの庖丁が7本まで収納できます。
●コードの長さ	約3m
●引掛用穴付	
●殺菌ランプ	GL-10



⑧18-8 電気式 殺菌灯付
庖丁殺菌庫

ページコード	商品コード	価格
CS-G10	1-0347-0801 6393300	¥89,000

外寸	500×210×H700
単相	100V/10W
●刃渡	36cmまでの庖丁が10本まで収納できます。
●引掛付	
●コードの長さ	約3m
●引掛穴付	
●殺菌ランプ	GL-10



⑨電気式 庖丁殺菌庫

型式	ページコード	外形寸法(mm)			電気 単相 100V	収納能力 庖丁(最大寸法)	本体 重量 (kg)	商品コード	価格
		間口	奥行	高さ 乾燥機能なし					
SC-10	1-0347-0901	500	200	H630	13W	10本(刃渡:350)	10	4042500	¥61,000
SC-15	1-0347-0902	750	200	H630	13W	15本(刃渡:350)	15	4042600	¥74,000
SC-20	1-0347-0903	550	500	H450	13W	20本(刃渡:320)	17	4042700	¥80,000

- 殺菌は紫外線で行うので安全
- 大腸菌、コレラ菌、雑菌等を殺菌



⑩庖丁殺菌庫
(壁掛け式)

ページコード	商品コード	価格
NSC6015B	1-0347-1001 1607700	¥84,000

外寸	600×150×H660
収納数	庖丁10本
庖丁最大寸法	165(柄)×320(刃渡)
殺菌灯出力	15W
電源	単相100V
総合消費電力	20kW
定常時最大電流	0.2A
重量	14kg
●殺菌ランプ	GL-15



O-157対策、保育園、総合病院、老人ホーム等の
給食室の必需品!!

⑪殺菌灯付庖丁・まな板保管庫
超スリムくん(乾燥装置付)

ページコード	商品コード	価格
HES-300	1-0347-1101 300×470×H1,400 0010000	¥318,000
HES-500	1-0347-1102 500×600×H1,400 0010100	¥364,000

付属品:しゃもじバケツ×1

型式	収納数	電源	消費電力	重量(kg)
HES-300	まな板(750×350)4枚、 庖丁 8本	単相100V	224W	33
HES-500	まな板(750×350)6枚、 庖丁16本	単相100V	340W	50

殺菌灯10Wは、GL-10 1-0347-1002 8225700 ¥2,000 15Wは、GL-15 1-0347-1003 8225800 ¥2,500 になります。

このページの全商品は



(特長)
● 庖丁・まな板・フキン・小物調理器具などを殺菌し、同時に保管する便利で衛生的な殺菌庫です。
● 庫内に取り付けてある殺菌ランプから強力な紫外線が照射され、各種菌類を短時間に強力殺菌します。
● G型は、前面ガラスを使用していますので、ケース内部の収納状態が見えるように設計されています。
● DS型は、お好みによりタイマーをセットするだけで、乾燥および殺菌が自動的にできます。

① 電気式 紫外線 庖丁殺菌庫 キッチンエース



機種名	型式(キッチンエース)		本体寸法(mm)		格納	定格	殺菌灯の消費電力	ヒーターファン消費電力	まな板最大寸法(mm)				
	(扉 ステンレス)	(扉 ガラス)	間口×奥行×高さ(足)	庖丁まな板									
殺菌式	KT-101	1-0348-0101 7333700	¥80,000	KT-101G	1-0348-0108 7333800	¥89,000	575×500×H 440(25)	20	—	100V	10W×1本	—	—
	KT-102	1-0348-0102 7333900	¥75,000	KT-102G	1-0348-0109 7334000	¥84,000	600×235×H 480(25)	10	—	100V	10W×1本	—	—
	KT-103	1-0348-0103 7334100	¥290,000	KT-103G	1-0348-0110 7334200	¥305,000	850×500×H1,410(300)	30	10	100V	15W×3本	—	620×370×55
	KT-104	1-0348-0104 7334300	¥204,000	KT-104G	1-0348-0111 7334400	¥215,000	600×500×H1,030(250)	20	6	100V	10W×1本 15W×2本	—	620×375×35
	KT-105	1-0348-0105 7334500	¥282,000	KT-105G	1-0348-0112 7334600	¥294,000	850×600×H1,410(230)	30	10	100V	15W×3本	—	1,010×460×40
乾燥殺菌式	KT-104DS	1-0348-0106 7334700	¥292,000	KT-104DSG	1-0348-0113 7334800	¥304,000	600×500×H1,050(250)	20	6	100V	15W×2本	550W	620×375×35
	KT-105DS	1-0348-0107 7334900	¥392,000	KT-105DSG	1-0348-0114 7335000	¥403,000	850×600×H1,410(230)	30	10	100V	15W×3本	550W	1,010×460×40

清潔な道具は、おいしい料理を作る。
紫外線で強力に殺菌。庖丁・まな板など、洗って保管するだけ



②～③は、ご注文の際に50Hz、60Hzの
どちらかを指定ください。

② 電気式 殺菌庫 (庖丁・まな板用)

型式	ページコード	乾燥機能	外形寸法(mm)			電気単相100V	排水口	収納能力			重量(kg)	商品コード	価格
			間口	奥行	高さ			庖丁(最大寸法)	まな板(収納数・サイズ)	その他			
SC-205HD	1-0348-0201	有	550	600	H1,600	500W	25A	20本 (刃渡37cm)	5枚 (735×465×52の収納時)	殺菌灯 19W×3	34	4042010	¥318,000
SC-205	1-0348-0202	無	550	600	H1,450	57W(19W×3)	25A	15本 (刃渡37cm)	10枚 (950×465×52の収納時)	殺菌灯 19W×3	32	4042000	¥238,000
SC-1510HD	1-0348-0203	有	850	600	H1,600	500W	25A	15本 (刃渡37cm)	8枚 (1,055×465×52の収納時)	殺菌灯 19W×3	45	4042110	¥353,000
SC-1510	1-0348-0204	無	850	600	H1,450	57W(19W×3)	25A	15本 (刃渡38cm)	5枚 (1,055×465×52の収納時)	殺菌灯 19W×3	48	4042100	¥256,000
SC-1581HD	1-0348-0205	有	850	600	H1,600	500W	25A	15本 (刃渡38cm)	8枚 (1,055×465×52の収納時)	しゃもじ1m10本 殺菌灯19W×3	48	4042210	¥347,000
SC-1581	1-0348-0206	無	850	600	H1,450	57W(19W×3)	25A	15本 (刃渡38cm)	5枚 (1,055×465×52の収納時)	殺菌灯19W×3	48	4042200	¥256,000
SC-15516HD	1-0348-0207	有	850	600	H1,600	500W	25A	15本 (刃渡38cm)	8枚 (1,055×465×52の収納時)	しゃもじ1m10本 合調プレート6枚 殺菌灯19W×3	52	4042310	¥375,000
SC-15516	1-0348-0208	無	850	600	H1,450	57W(19W×3)	25A	15本 (刃渡38cm)	5枚 (1,055×465×52の収納時)	殺菌灯19W×3	52	4042300	¥277,000
SC-3010HD	1-0348-0209	有	850	600	H1,600	500W	25A	30本 (刃渡37cm)	10枚 (735×465×52の収納時)	殺菌灯 19W×3	55	4042410	¥394,000
SC-3010	1-0348-0210	無	850	600	H1,450	57W(19W×3)	25A	15本 (刃渡37cm)	5枚 (735×465×52の収納時)	殺菌灯 19W×3	55	4042400	¥292,000



③ 庖丁・まな板殺菌庫 (乾燥・殺菌・保管タイプ)

型式	ページコード	外形寸法(mm)			収納数		庫内最大寸法(mm)		まな板最大寸法(mm)		出力(W)		電源	総合消費電力(W)	製品重量(kg)	商品コード	価格	
		間口	奥行	高さ	庖丁	まな板	しゃもじ	プレート	柄	刃渡	間口	奥行						厚さ
FSCD6050B	1-0348-0301	600	500	H1,030	20本	5枚		155	290	655	365	52	15×2	700	735	39.0	7555800	¥319,000
FSCD8550B	1-0348-0302	850	500	H1,460	30本	10枚		175	285	735	365	52	20×3	700	765	63.0	7555900	¥421,000
FSCD6060B	1-0348-0303	600	600	H1,650	20本	5枚	10本	165	395	1,270	465	52	15×4	700	765	58.0	7556000	¥449,000
FSCD8560SB	1-0348-0304	850	600	H1,430	30本	8枚		165	380	1,055	465	52	20×3	700	765	63.0	7556100	¥415,000
FSCD8560TB	1-0348-0305	850	600	H1,430	15本	8枚	10本	165	380	1,055	465	52	20×3	700	765	61.0	7556200	¥415,000
FSCD8560UB	1-0348-0306	850	600	H1,430	15本	5枚	10本	165	380	1,055	465	52	20×3	700	765	62.0	7556300	¥423,000

厨房内の衛生管理を考えた上で、庖丁やまな板などの小型調理器具の殺菌は必要不可欠なものです。
紫外線による常温殺菌を採用していますので、熱に弱い材質を使用した調理器具でも殺菌を行うことが可能です。

- 紫外線ランプから照射される、極めて殺菌効果が高い波長(253.7nm)の紫外線により殺菌を行います。
- 庫内には庖丁受け、まな板受け等が取り付けられていますので、小型調理器具を効率よく収納することができます。
- 殺菌・保管を行えるタイプ(FSC)と乾燥・殺菌・保管を行える乾燥機付タイプ(FSCD)があります。



④ クリーンタンク (まな板殺菌槽)

ページコード	外寸	内寸	容量	商品コード	価格
CT-50	1-0348-0401	590×250×H770	500×130×H650	50ℓ 7465600	¥58,000
CT-150	1-0348-0402	1,328×288×H820	1,240×190×H690	150ℓ 7465700	¥104,000

- 材質:ポリエチレン
● 本体は目盛付で液の希釈が簡単です。
● 液出しホース付ですから、排水も簡単にできます。
※キヤスターはオプションになります。

殺菌灯10Wは、GL-10 1-0348-0307 8225700 ¥2,000 15Wは、GL-15 1-0348-0308 8225800 ¥2,500 になります。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜