

2013

KITCHEN SERIES & SHARPENER

キッチンシリーズ & シャープナー



SUEHIRO

Confidence Symbol

スエヒロ キッチン砥石 商標登録第5020332号

角砥石



SKG-21

SKG-22

SKG-23

SKG-24

SKG-25



SKG-38

SKG-27

コンパクトなサイズなので
サブ砥石として、また狭い
キッチンスペースにも便利!

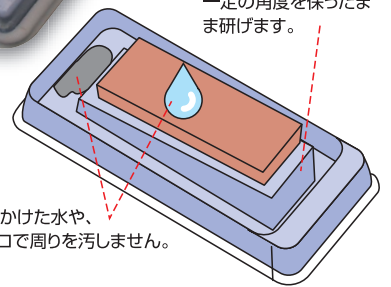


SKG-33

SKG-34

特許庁意匠登録
第1282599号

台が傾斜しているので、
一定の角度を保ったまま
研げます。



砥石にかけた水や、
研ぎどりで周りを汚しません。

特許庁意匠登録第1289565号

砥石台

斜め砥石台

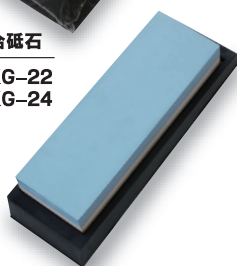
台が傾斜しているので
研ぎやすく、安定した
刃付けが可能です。

SKG-26



SKG-26適合砥石

SKG-21・SKG-22
SKG-23・SKG-24
SKG-25



SKG-24+SKG-26使用時



6,000円(特別販売)

KKK-2

お買得セール

砥石面修正用の名倉砥石と研ぎガイドのセットです。

KKK-3 (SKG-33+研ぎガイド+修正砥石)

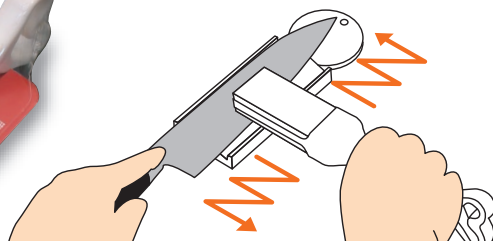
KKK-2 (SKG-34+研ぎガイド+修正砥石)

KKK-1 (SKG-24+研ぎガイド+修正砥石)

分類	品番	品名(色・仕様)	粒度	砥石サイズ	標準小売価格	入数	バーコード
砥石	SKG-21	キッチン仕上砥石	#3000	183×63×20	2,900	5	4966684061750
	SKG-22	キッチン中砥石	#1000		1,700		4966684061767
	SKG-23	キッチン荒砥石	#220		1,600		4966684061774
	SKG-24	キッチン両面砥石	#3000/#1000		3,000		4966684061781
	SKG-25	キッチン両面砥石	#1000/#280		2,700		4966684061798
	SKG-38	両面砥石ミニ砥石ゴム台付	#3000/#1000	130×40×27	1,500	6	4966684061927
	SKG-27	両面砥石スモール砥石ゴム台付	#3000/#1000	150×50×27	1,700		4966684061811
	SKG-33	キッチン両面砥石 [水受け斜台付]	#1000/#280	183×63× [片面13×2面]	4,500		4966684061873
SKG-34	キッチン両面砥石 [水受け斜台付]	#3000/#1000	5,500	4966684061880			
砥石台	SKG-26	全ゴム斜台3号キッチン砥石用	-	約183×63	1,000	12	4966684061804

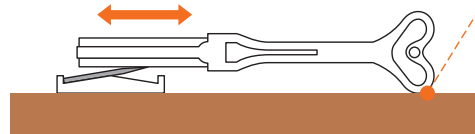
簡易研ぎ器

ハンディストーン®



一定の角度で研げるので簡単です!!

この部分をテーブルにつけてすべらせるようにして研いでください。



包丁を台に置いてハンディストーンで水平にこすってください。
始めに緑色の砥石(#220)次に白のい方(#1000)の仕上げ砥石の順で研ぎます。

SKG-32

分類	品番	品名(色・仕様)	粒度	パッケージサイズ	標準小売価格	入数	バーコード
簡易研ぎ器	SKG-32	ハンディストーン (ハンドル ホワイト)	#1000/#220	190×48×45	1,800	6	4966684061859

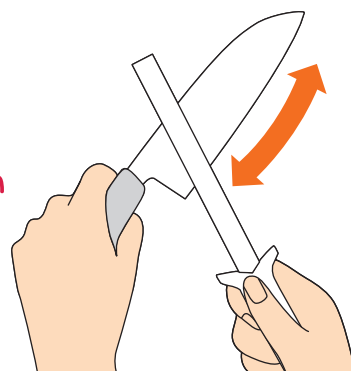
タッチ棒
ダイヤモンドシャープナー

意匠登録第1295342号



ダイヤモンドシャープナーはセラミック包丁等の硬度の高い包丁やナイフにも。

包丁を固定して、図のように軽く弧を描くようにして研ぎます。



SKG-31

SKG-37

分類	品番	品名(色・仕様)	粒度	パッケージサイズ	標準小売価格	入数	バーコード
簡易研ぎ器	SKG-31	タッチ棒(ハンドル ホワイト)	#300	270×35×20	1,800	10	4966684061866
	SKG-37	ダイヤモンドシャープナー (ハンドル ホワイト)	ダイヤ#1000	345×68×20	3,500	6	4966684061910

クッキング砥石

KC-1800



分類	品番	品名(色・仕様)	粒度	パッケージサイズ	標準小売価格	入数	バーコード
研ぎ器	KC-1800	台付き両面砥石(白/オレンジ)	#1200 #400	270×93×50(60g)	2,800	10	4966684020511

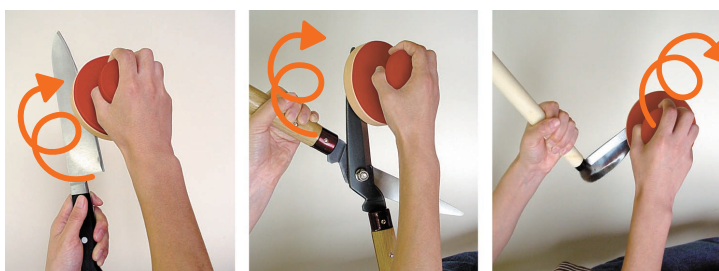
くるくる丸砥石

MH-4



分類	品番	品名(色・仕様)	粒度	パッケージサイズ	標準小売価格	入数	バーコード
研ぎ器	HM-4	万能くるくる丸砥石	#300	φ100×15	1,500	10	4966684014183

クルクルまわしながら、弧を描くように研ぎます。



● 庖丁を研ぐ

● 鋏を研ぐ

● 鎌を研ぐ

シャープニングプレート

※プラスチック部の色は予告なく変更する場合があります。

キッチンにやさしく調和する砥石

SHARPENING STONE

Waltz®
シャープニングストーン[ワルツ]

包丁研ぎの
大革命

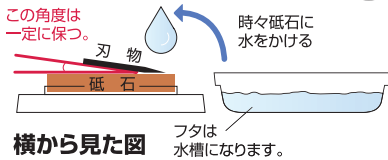
包丁研ぎがとても簡単に!
しかもコンパクトで
清潔に使えます。

汚れた水が
たまりません

※動きは常に一定にすることが大切です。



フタは水槽として使えます。



横から見た図

WL-10R

水受けトレイ付だからキッチンを汚さず
水槽として使えるフタ付きなので便利です。

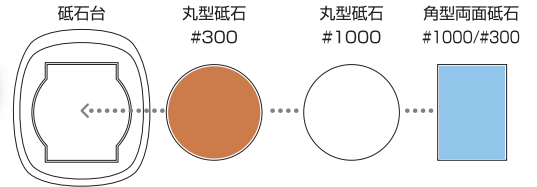
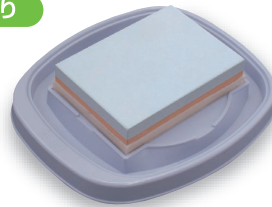
WL-AN50



砥石に水をかけます。
(研ぎ作業中にも時々かけます)



一定の動きで数回研ぎます。右図参照
(砥石と刃の角度はできるだけ一定に)



分類	品番	品名(色・仕様)	粒度	パッケージサイズ	標準小売価格	入数	バーコード
シャープニングストーン	WL-5R0	丸型オレンジ砥石[荒・中研ぎ]	#300	φ100×14	2,100	20	4966684060364
	WL-10R	丸型ホワイト砥石[中・仕上げ研ぎ]	#1000		2,200	20	4966684060371
	WL-AN50	角型両面砥石[荒・中/中・仕上げ研ぎ]	#300 #1000	100×73×20	2,750	20	4966684060388

シャープニングプレート

意匠登録第1282589号

一定の角度を保ってクルクル回したりジグザグに動かすだけ!

調理の途中でも切れなくなったらサッと研ぐことができ誰でも簡単に研ぐことができます。

見える台紙



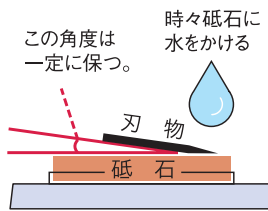
SKG-28



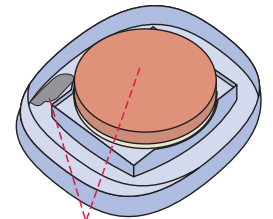
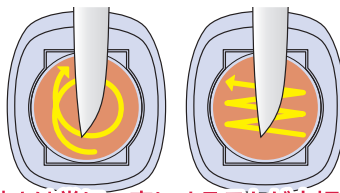
SKG-29



SKG-30



※動きは常に一定にすることが大切です。



水受け付で周りを汚しません。

包丁研ぎがとても身近に!しかもコンパクトで清潔に使えます。

切れなくなったら簡単に素早く研げる形に捕われず自由に研ぐという発想から生まれました。
角度を一定に保ったまま片手で軽く擦って研ぎます。水受けトレイ付だからキッチンを汚さず清潔です。

分類	品番	品名(色・仕様)	粒度	砥石サイズ	標準小売価格	入数	バーコード
研石	SKG-28	キッチン中砥石 プレート丸型 [水受け付]	#280	φ100×15	2,000	12	4966684061828
研石	SKG-29	キッチン上砥石 プレート丸型 [水受け付]	#1000		2,100	12	4966684061835
研石	SKG-30	キッチン両面砥石 プレート角型 [水受け付]	#280/#1000	100×73×25	2,700	9	4966684061842
研石	SKG-39	キッチン中砥石 プレート丸型	#280	φ100×15	1,200	10	4966684062610
研石	SKG-40	キッチン上砥石 プレート丸型	#1000		1,300	10	4966684062627
研石	SKG-41	キッチン両面砥石 プレート角型	#280/#1000	100×73×25	1,900	10	4966684062634



SKG-39



SKG-40



SKG-41

研ぎガイド

意匠登録第1346367号

正確な刃付けをサポート。

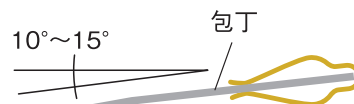
研ぐ角度を一定に保って研ぐときのブレを防ぎます。どなたでも適正な刃付けをすることが可能です。



TKC-500
消しゴムといし付



刃先からスライドさせるように包丁のみねの部分に取り付けます。



砥石

分類	品番	品名(色・仕様)	パッケージサイズ	標準小売価格	入数	バーコード
プロ研ぎセット	TKC-500	包丁研ぎガイド・消しゴムといし (ケース付)	180×90×17	2,000	10	4966684062535

ヨゴレ・サビ落とし
クリーナー

鍋や包丁等の調理道具やキッチンまわりの金属部分のヨゴレ・サビ落としには消しゴム感覚で使える消しゴム砥石が便利です。また、陶器やタイルには陶器・タイルクリーナーがオススメです。

キッチン消しゴム
陶器・タイルクリーナー

分類	品番	品名(色・仕様)	粒度	パッケージサイズ	標準小売価格	入数	バーコード
ヨゴレ/サビ落とし	SKG-35	キッチン消しゴム	#180	160×70×10	900	10	4966684061897
クリーナー	SKG-36	陶器・タイルクリーナー (ケース付)	#320	950	6	4966684061903	

※プラスチックケースは黒色の場合があります。



SKG-35

SKG-36



KC-90

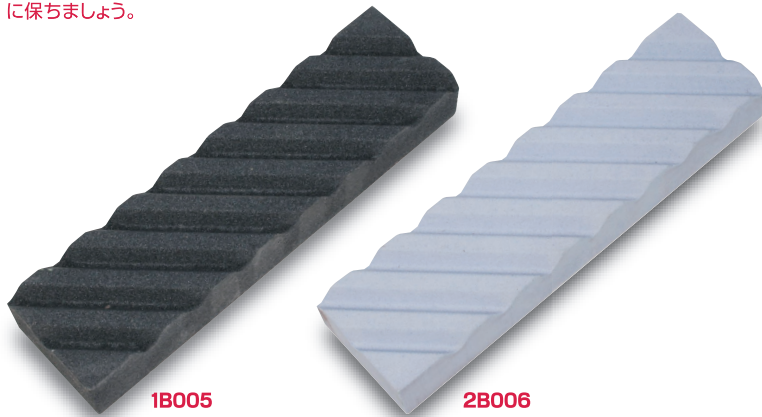
消しゴムといし [プリスターパック]

●ゴムといしは消しゴムタッチでサビや汚れがスッキリ!

分類	品番	品名(色・仕様)	粒度	サイズ	標準小売価格	入数	バーコード
ヨゴレ/サビ落とし	KC-89	消しゴムといし 荒目(緑)	#60	台紙サイズ 160×52×12 (65×40×9) 50g	900	60 (10)	4966684022249
	KC-90	消しゴムといし 中目(青)	#180				4966684020498
	KC-91	消しゴムといし 細目(赤)	#400				4966684022256

修正砥石

確実に研ぐためには、
砥石表面は常に平ら
に保ちましょう。



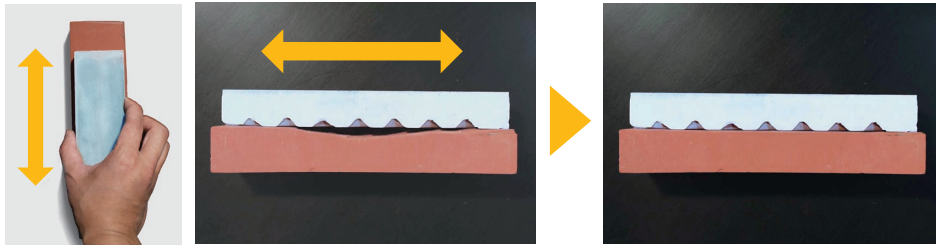
特大両面
砥石面修正プレート
タイラゲイン

分類	品番	品名(色・仕様)	粒度	パッケージサイズ	標準小売価格	入数	バーコード
修正砥石	1B005	修正砥石 中・荒砥石修正用	# 100	206×53×27	2,000	40	4966684014046
	2B006	修正砥石 中・仕上げ砥石修正用	# 300	206×53×27	2,200	40	4966684014053
	—	特大両面 砥石面修正プレートタイラゲイン	# 20 / # 120	400×200×10	4,500	—	4966684072312

良い切れ味、気持ちの良い研ぎ感を保つために、砥石をメンテナンスしましょう。

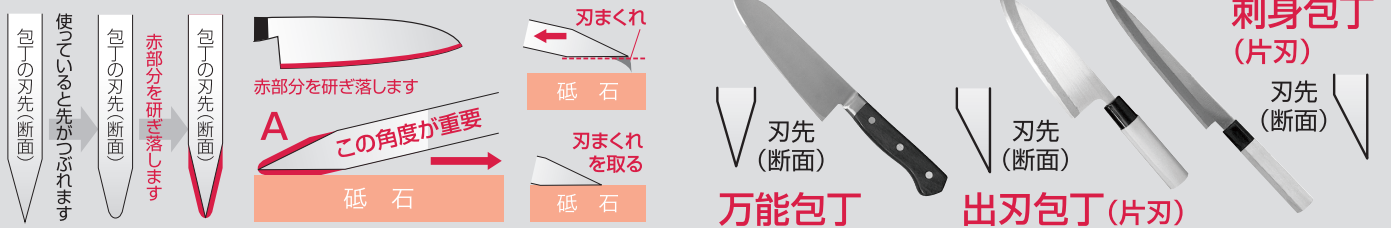
修正砥石の使い方

凹んでしまった砥石面を前後に
擦って平らに修正します。
すばやく確実に修正できるので
極端な片べりなどにも最適です。
※水を付けながら擦り合わせて
ください。

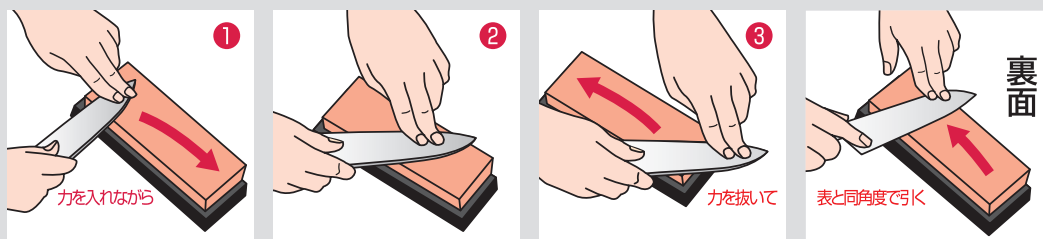


包丁の研ぎ方

以下の要領で一定の角度を保ちながら研ぐのがコツです。



研ぐ前に砥石は十分に水に浸した状態でお使い下さい。



上図のAのように包丁を砥石に当てた状態で、左の①～④の動作を繰り返して研ぎます。(①の押す時に力を入れて研ぎます)

砥石から出るドロドロは洗い流さないでそのまま研いでください。

万能包丁

刃先の断面がこのような万能包丁は
片面を10～15回、包丁を裏返して
もう片面も同じ角度で数回研いで
"刃まくれ"をとります。

刃まくれ

片刃包丁

刃先の断面がこのような出刃・刺身
包丁は片面を10～15回研ぎ、裏面
は砥石にピッタリ付け数回引いて研ぎ
"刃まくれ"をとり、平らに仕上げます。

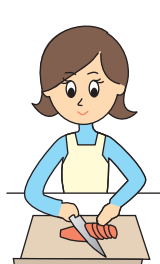
刃まくれ

◀ キッチンシリーズの砥石を上手く使うための「虎の巻」



切れる包丁で快適にお料理

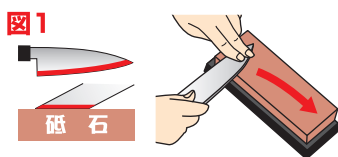
スエヒロの砥石は扱いやすく良く研げる事を基本に開発しています。特に料理人等にプロユースとして使われる仕上砥石は、天然砥石に近い研ぎ感のものです。スエヒロのキッチン用仕上砥石は、その研ぎ味はそのままだけに、ひび割れずだれでも扱い易くしています。この砥石で包丁を研げば刃先の細かなギザギザが取れるので刃先を清潔に保ち、切味が長続きます。魚や肉もスパッと切れ、お料理が気持ちよく楽しくなります。



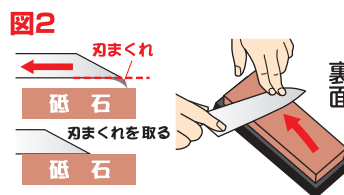
POINT
その1

仕上砥石の使い方

仕上研ぎ用の砥石 (#3000~#8000) は主に出刃包丁や刺身包丁等の仕上研ぎ用に使い、これを使うことでお刺身も引くことができます。



使い方は中研ぎ(#400~#1500)をした後に、同じように今度はあまり力を入れすぎないように数回押し研ぎます。(図1参照)

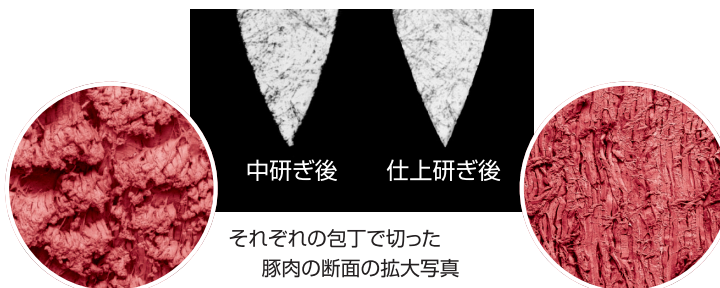


裏返して裏面を砥石にピッタリ付けて数回引いて刃まくれを取ります。(図2参照)



実際に刃先を拡大してみると仕上研ぎの効果が判ります。仕上研ぎ後は刃先がきれいになっています。切味はもちろん雑菌が付きにくく、衛生面でも効果があります。

刃先の断面写真



POINT
その2

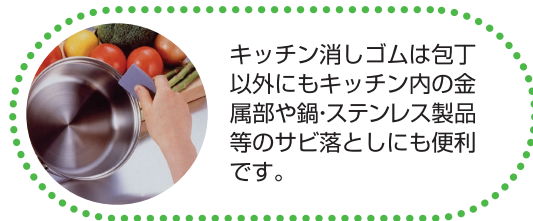
包丁がカケたりサビてしまったら



荒研ぎ用の砥石(#80~#320)を使い刃先のカケが消えるまで研ぎます。



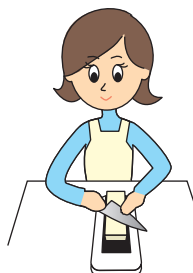
そして中研ぎ~仕上研ぎの順に研ぎ刃先を整えます。研ぐだけでもかなりサビが落ちますが落ち切らない所はキッチン消しゴムを使うと簡単にサビが落とせます。



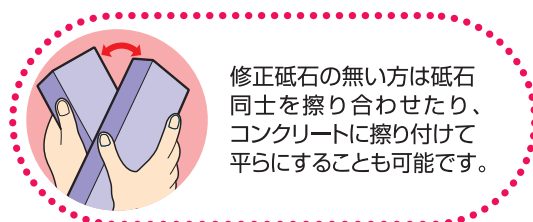
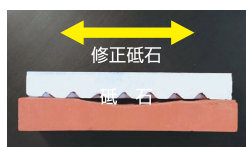
キッチン消しゴムは包丁以外にもキッチン内の金属部や鍋・ステンレス製品等のサビ落としにも便利です。

POINT
その3

砥石面は常に平らに保つ



研ぎ始める前に、砥石面は平らか確認しましょう。砥石は研いでいくうちに真中部分だけ減ります。修正砥石を使い砥石表面が平らになるまで修正して研ぎます。平らではない砥石ではいくら研いでも切味は蘇りません。



修正砥石の無い方は砥石同士を擦り合わせたり、コンクリートに擦り付けて平らにすることも可能です。

KCシリーズシャープナー

研ぎやすく、
滑らか。

研ぎ味を追求した新設計シャープナー

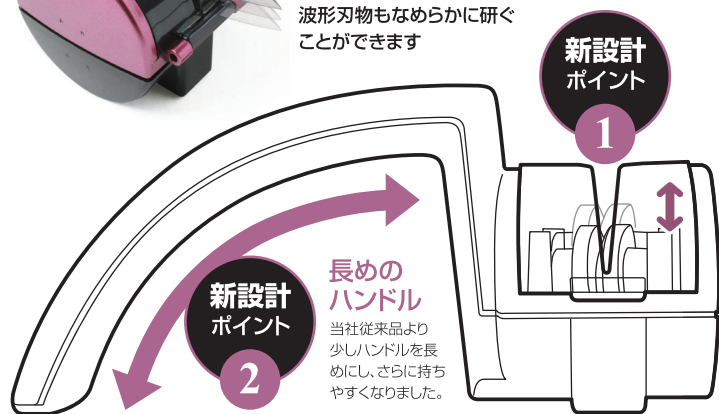
KC-105

CERAMIC WATER ROLL SHARPENER

片刃/両刃用 シャープナー



实用新案登録第3128435号
研ぎを一定に保つサスペンション機能付き
ローラーを柔らかく上下に動かすスプリング内蔵
波形刃物もなめらかに研ぐ
ことができます



交換用砥石ローラー

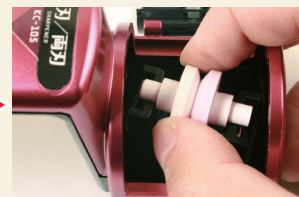
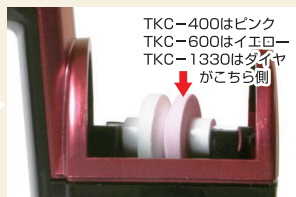
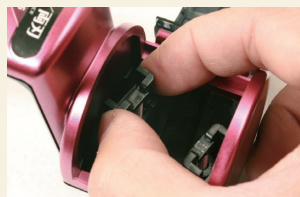
スエヒロのシャープナーシリーズは各種交換パーツをご用意しておりますので、交換時にいろいろお選びいただけます。

- | | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| TKC-150
#150ローラー駒
両刃用
標準小売価格 700円
4966684062481 | TKC-320
#320ローラー駒
両刃用
標準小売価格 700円
4966684062474 | TKC-400
#320/セラミックス駒
片刃両刃兼用
標準小売価格 700円
4966684062498 | TKC-1330
#1000ダイヤ
/セラミック駒
標準小売価格 1,500円
4966684062443 | STS-DD
#1000ダイヤ/#1000ダイヤ駒
両刃用
標準小売価格 2,000円
4966684062511 |



TKC-SS
スプリングサスペンション
軸受けセット
標準小売価格 **500円**
4966684063501

TKC-SS(軸受け)~ 砥石ローラーの取付け



軸受けの上下方向(スプリング受けが可動する方が上です)をよく確認し、シャープナー本体の差込み溝にしっかりと差込みます。反対側も同様しっかりと差込んでください。

写真(上)のようにローラーはハンドルを左にして、向かって右側に色付きの駒、又はダイヤモンド駒となるようにします。TKC-150・TKC-320・STS-DDは左右関係ありません。

新しい交換ローラーを用意し、真直ぐ下にパチッとハマるまで押し込みます。※交換用砥石ローラーは上記6種類全て適合しますので、用途に合わせてお選びいただくことも可能です。

KITCHEN SHARPENER



水研ぎタイプ



KC-300
×3ロールシャープナー
片刃/両刃3セラミックローラータイプ
粒度#150/粒度#320/粒度#400
標準小売価格 **3,500円**
入数60(10) 4966684020580



KC-130
ダイヤモンド
ロールシャープナー
両刃/片刃兼用タイプ
ダイヤモンドローラー粒度#1000
標準小売価格 **3,000円**
入数20 4966684062412

セラミックとダイヤモンドのローラーは高品質ですので安心してお使いいただけます。握りやすく扱いやすい形状は当社でもベストセラーとなっています。KC-100はステンレス包丁用セラミックローラー、KC-110は出刃・柳刃用セラミックローラー、KC-130は両刃/片刃兼用のダイヤモンドローラー、KC-300はステンレス/はがね/出刃・柳刃で使い分けできるタイプ、それぞれ用途によってお選びください。



水研ぎタイプ

セラミックローラーのタイプはタンクに水たっぷりと入れた状態でお使いください。
※ダイヤモンドローラーも水研ぎも可能ですが、錆が出る恐れがありますのでローラーに油を付けてお使いください。

水研ぎタイプ



KC-100
ロールシャープナー
ステンレス包丁用
セラミックローラー 粒度#150
標準小売価格 **1,500円**
入数60(12) 4966684021532

水研ぎタイプ



KC-110
ロールシャープナー
出刃/柳刃包丁用
セラミックローラー 粒度#400
標準小売価格 **1,700円**
入数60(12) 4966684021549

やさいの研ぎ器

キャロット&ラディッシュ®

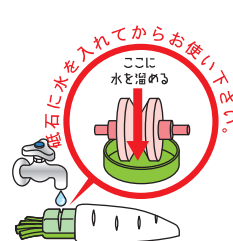
意匠登録 第934644号 商標登録済
キッチンアクセントに、かわいいニンジンとダイコンの形をしたシャープナーです。裏面にマグネットを内蔵していますので金属の場所に付きます。

SKG-11
やさいの研ぎ器キャロット
[マグネット付]

セラミックローラー 粒度#320
標準小売価格 **1,600円**
入数10
4966684060777

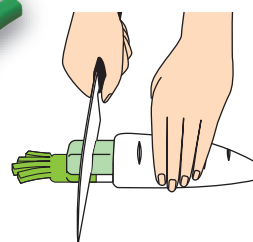
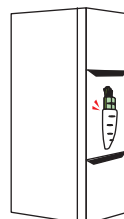
SKG-12
やさいの研ぎ器ラディッシュ
[マグネット付]

セラミックローラー 粒度#320
標準小売価格 **1,600円**
入数10
4966684060784

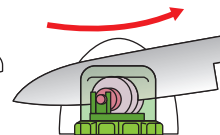


ローラー磁石下の受皿に水を溜めます。(上図参照)

冷蔵庫に付く
マグネット付き



※左右にぶれると刃こぼれの原因となります。(上図参照)



テーブル等の平らな場所で本体をしっかりおさえて溝に包丁をまっすぐ垂直に差込みます。

包丁を軽く押さえながら手前に向かってまっすぐ引きます。この時、包丁をあまり強く押さえつけないでください。

SHOOTING STAR

硬度の高い刃物も研げるダイヤモンドとよく研げる2つのローラーシャープナー付きです。ピンクのセラミックローラーはステンレス・両刃包丁に、ダイヤモンドローラーはセラミック・片刃打刃物に使い分けてさまざまな刃物に対応します。それぞれローラーにはサスペンションを組み込み (PAT.P)、今までにない滑らかな研ぎ心地を実現しました。さらにグリップ部に内蔵した小型の平角砥石 (NEW1) / ダイヤモンド平角砥石 (NEW2) は通常の砥石としてまた、本体を持ってスライドさせて研ぐことも可能です。

滑らかな研ぎ味を実現する
ベンション付ローラー (PAT.P)

衝撃吸収

シューティングスター



出刃 / 柳刃包丁



ステンレス牛刀 / 万能包丁



切味が鈍ったときのタッチアップに

STS-10
シューティングスター NEW1
ダイヤモンド / セラミックローラー
粒度 #1000
セラミックローラー粒度 #320
平角砥石粒度 #1000
標準小売価格 **5,000円**
入数 12 4966684062436



小型の砥石として



セラミック砥石プレート

#1000



ダイヤモンドプレート

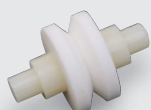
#1000



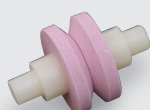
STS-15
シューティングスター NEW2

ダイヤモンド / セラミックローラー
粒度 #1000
セラミックローラー粒度 #320
ダイヤモンド粒子平角砥石粒度 #1000
標準小売価格 **6,000円**
入数 12 4966684063006

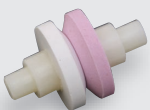
シャープナー 各種交換パーツ スエヒロのシャープナーシリーズは交換パーツをご用意しておりますので、未永く安心してご使用いただけます。



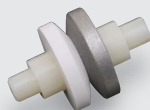
TKC-150
#150ローラー駒
両刃用
標準小売価格 **700円**
4966684062481



TKC-320
#320ローラー駒
両刃用
標準小売価格 **700円**
4966684062474



TKC-400
#320 / セラミックス駒
片刃両刃兼用
標準小売価格 **700円**
4966684062498



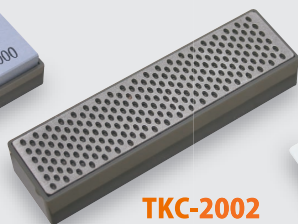
TKC-1330
#1000ダイヤ
/ セラミック駒
標準小売価格 **1,500円**
4966684062443



STS-DD
#1000ダイヤ / #1000ダイヤ駒
両刃用
標準小売価格 **2,000円**
4966684062511



TKC-2001
KC-200用
平角砥石 #1000
標準小売価格 **1,500円**
4966684062450



TKC-2002
KC-201用
ダイヤモンド砥石 #1000
標準小売価格 **2,000円**
4966684055513



STSN-1001
STS-10用
平角砥石 #1000
標準小売価格 **1,500円**
4966684062467



STSN-1002
STS-15用
ダイヤモンド砥石 #1000
標準小売価格 **2,000円**
4966684063020



TKC-1350
KC-200 / KC-201用
#1000ローラーユニット
標準小売価格 **2,000円**
4966684062504

TWO WAY SHARPENER

シンプルで堅牢なステンレスボディのシャープナーです。
 研ぎ味も滑らかな #1000のダイヤモンド粒子のロールシャープナーと
 平角砥石 (KC-200) またはダイヤモンド平角砥石 (KC-201) の
 2通りの使い方ができるシャープナーです。
 ダイヤモンドとセラミックのコンビローラーでしっかりと確実に刃を付け、
 プレート部分で確実に仕上げるといった使い方もできます。
 本体は重量のあるステンレス製で丈夫で安定感があり、
 ローラー部と砥石部は交換可能ですので永くお使いいただけます。



KC-201 ツーウェイシャープナー

ダイヤ/セラミックローラー粒度#1000
 ダイヤモンド粒子平角砥石粒度#1000
 標準小売価格 **4,000円**
 入数 20 4966684062603

ダイヤモンドプレート
#1000

KC-200 ツーウェイシャープナー

ダイヤ/セラミックローラー粒度#1000
 平角砥石粒度#1000
 標準小売価格 **3,500円**
 入数 20 4966684062429

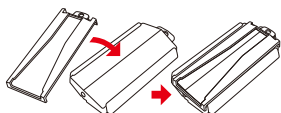
セラミック/ダイヤ
#1000

セラミック砥石プレート
#1000

ツーウェイシャープナー



イージーシャープニング



EZsharpening

どなたでも砥石での研ぎと同様に確実にとげる画期的なシャープナーです。
 包丁を研ぎ台にのせて平らな場所でスライドさせて研ぐだけ! (PAT.P) その研ぎ味はタッチ
 アップシャープナーやローラーシャープナーを凌ぎます。専用の研ぎ台にはマグネットを内蔵、
 包丁をしっかりと安定させます。付属のアタッチメントを装着すれば 小型のペティナイフも研げます。



使い方は簡単。
 #500で15~20回、
 #1000で5~6回研いだら包丁を裏返して
 #1000で弧を描くように軽く2~3回研ぐだけです。

#500
#1000
ダイヤモンド

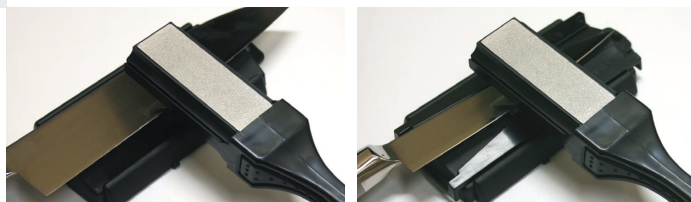


HDK-8 EZシャープニング

ダイヤモンド粒度#500/ダイヤモンド粒度#1000
 消しゴムといし付
 標準小売価格 **4,000円**
 入数 10
 4966684062528



この部分をテーブルにつけてすべらせる
 ようにして研いでください。



一般の包丁はアタッチメントを外して

細身の刃物はアタッチメントを装着して



株式会社 末 広

〒950-0812 新潟市東区豊3-3-4 TEL 025-273-4374 FAX 025-273-4355

<http://www.suehiro-toishi.com/> e-mail:suehiro@rose.ocn.ne.jp

※高温焼成した砥石は表示サイズ、色等に関して多少の違いが出る場合がありますのでご了承ください。

※プラスチック資材については改良等により予告なく色変更をすることがありますのでご了承ください。

※価格は素材価格の変動によって変わることがあります。

※この標準小売価格には消費税は含まれておりません。



特許庁 商標登録第5149000号