

砥石屋の砥石



<http://www.suehiro-toishi.com/>



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 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場合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。



キッチンシリーズ & シャープナー

# KITCHEN SERIES & SHARPENER 2016



# 角砥石 スエヒロ キッチン砥石 商標登録第5020332号



SKG-21

SKG-22

SKG-23

SKG-24

SKG-25



SKG-33

SKG-34

砥石にかけた水や、  
研ぎド口で周りを汚しません。

台が傾斜しているため、  
一定の角度を保ったまま  
研げます。  
特許庁意匠登録第1282599号



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)

### 3号型



SKG-43

SKG-44

SKG-27

SKG-38

### 4号型

### 5号型

### 6号型

## 砥石台

SKG-26 適合砥石

## 斜め砥石台

特許庁意匠登録  
第1289565号

SKG-21・SKG-22・SKG-23  
SKG-24・SKG-25・SKG-43  
SKG-44

3号型/4号型共用  
ガイドフレーム付き

SKG-26



3号型砥石 使用時  
4号型砥石 使用時

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!

台が傾斜しているため研ぎやすく、  
安定した刃付けが可能です。

| 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         |               |
|--------|--------|-----------------------|---------------------------|------------|----------------------|---------------|---------------|---------------|
| 砥石     | SKG-21 | キッチン仕上砥石 [3号型]        | #3000                     | 183×63×20  | 2,900                | 12            | 4966684061750 |               |
|        | SKG-22 | キッチン中砥石 [3号型]         | #1000                     |            | 1,700                |               | 4966684061767 |               |
|        | SKG-23 | キッチン荒砥石 [3号型]         | #220                      |            | 1,600                |               | 4966684061774 |               |
|        | SKG-24 | キッチン両面砥石 [3号型]        | #3000/#1000               | 183×63×27  | 3,000                |               | 4966684061781 |               |
|        | SKG-25 | キッチン両面砥石 [3号型]        | #1000/#280                |            | 2,700                |               | 4966684061798 |               |
|        | SKG-43 | キッチン両面砥石 [4号型]        | #3000/#1000               | 178×50×27  | 2,800                |               | 4966684062641 |               |
|        | SKG-44 | キッチン両面砥石 [4号型]        | #1000/#280                |            | 2,500                |               | 4966684062658 |               |
|        | SKG-27 | 両面砥石スモール砥石ゴム台付 [5号型]  | #3000/#1000               | 150×50×27  | 1,800                |               | 20            | 4966684061811 |
|        | SKG-38 | 両面砥石ミニ砥石ゴム台付 [6号型]    | #3000/#1000               | 130×40×27  | 1,650                |               |               | 4966684061927 |
|        | 砥石台    | SKG-33                | キッチン両面砥石 [3号型 水受け斜台付]     | #1000/#280 | 183×63×<br>[片面13×2面] |               | 4,500         | 6             |
| SKG-34 |        | キッチン両面砥石 [3号型 水受け斜台付] | #3000/#1000               | 5,500      |                      | 4966684061880 |               |               |
| SKG-26 |        | 全ゴム斜台3号/4号キッチン砥石用     | (適合砥石サイズ) 約183×63/約178×50 |            | 1,200                | 12            | 4966684061804 |               |

1 ※全面機械加工仕上の為若干表示サイズと異なる場合があります。



# キッチンシャープニングプレート

SHARPENING STONE

# Waltz®

## 包丁研ぎの大革命

水受けトレー付台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。

※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。



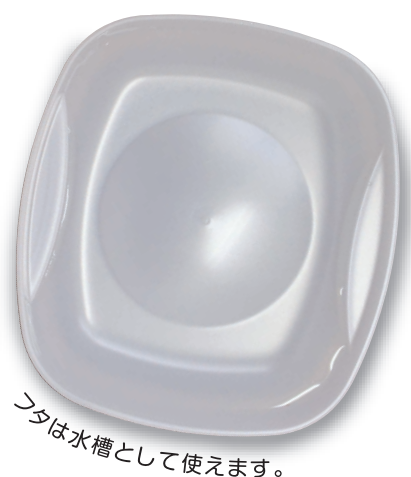
砥石に水をかけます。  
(研ぎ作業中にも時々かけます)



一定の動きで数回研ぎます。  
(砥石と刃の角度はできるだけ一定に)



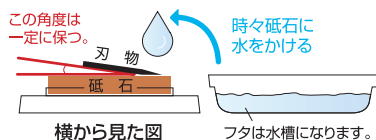
汚れた水が  
トレーに  
たまります



フタは水槽として使えます。



化粧箱入り



WL-5RO



WL-10R



WL-AN50

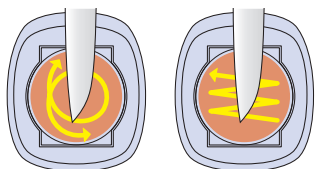
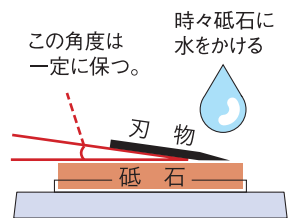
| 分類          | 品番      | 品名(色・仕様)            | 粒度            | 砥石サイズ     | 入数 | 標準小売価格 | バーコード         |
|-------------|---------|---------------------|---------------|-----------|----|--------|---------------|
| シャープニングストーン | WL-5RO  | 丸型オレンジ砥石[荒・中研ぎ]     | #300          | φ100×14   | 20 | 2,100  |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

見える台紙



※動きは常に一定にすることが大切です。



SKG-28



SKG-29



SKG-30



SKG-39



SKG-40



SKG-41

包丁研ぎがとっても身近に！  
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。水受けトレー付台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     | 入数 | 標準小売価格 | バーコード         |
|----|--------|-------------------------|------------|-----------|----|--------|---------------|
| 研石 | SKG-28 | キッチン中砥石 プレート丸型 [水受け台付]  | #280       | φ100×15   | 10 | 2,000  | 4966684061828 |
| 研石 | SKG-29 | キッチン上砥石 プレート丸型 [水受け台付]  | #1000      |           |    | 2,100  | 4966684061835 |
| 研石 | SKG-30 | キッチン両面砥石 プレート角型 [水受け台付] | #280/#1000 | 100×73×25 |    | 2,700  | 4966684061842 |
| 研石 | SKG-39 | キッチン中砥石 プレート丸型          | #280       | φ100×15   |    | 1,200  | 4966684062610 |
| 研石 | SKG-40 | キッチン上砥石 プレート丸型          | #1000      |           |    | 1,300  | 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  | 4966684062634 |



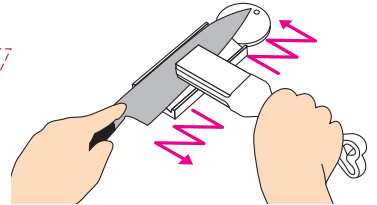
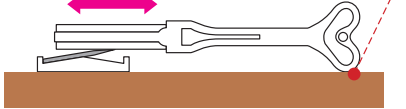
# 簡易研ぎ器

SKG-32



**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ー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)、次に白い方(#1000)の仕上げ砥石の順で研ぎます。

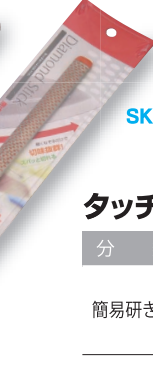
## ハンディストーン®

| 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         |
|-------|--------|----------------------|------------|-----------|--------|----|---------------|
| 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  | 10 | 4966684061859 |

SKG-31

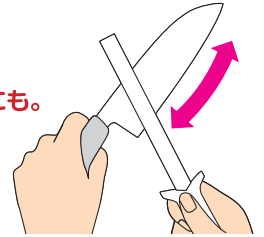


SKG-37



**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。



## タッチ棒 / ダイヤモンドシャープナー 意匠登録第1295342号

| 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  |    | 4966684061910 |

# ヨゴレ・サビ落とし・クリーナー

SKG-35



SKG-36



## キッチン消しゴム 陶器・タイルクリーナー



**消しゴムタッチでサビや汚れがスッカリ!**

| 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 | 950    | 10 | 4966684061897 |
| クリーナー     | SKG-36 | 陶器・タイルクリーナー(ケース付) | #320 | 160×70×20 | 950    |    | 4966684061903 |

※プラスチックケースは黒色の場合があります。

## 消しゴムといし [プリスターパック]

| 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<br>160×52×12<br>(65×40×9)<br>50g | 950    | 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 |

# 研ぎガイド

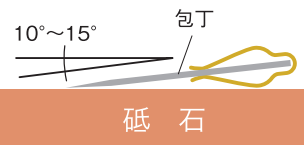
TKC-500



**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。

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。



## 研ぎガイド [消しゴムといし付]

※包丁への取付けは充分に注意して図のように行ってください。  
※危険です。お子様が使用しないようご注意ください。

| 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 |

# クッキング砥石



## 台付き両面砥石

| 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         |
|----|---------|-----------------|---------------|----------------|--------|----|---------------|
| 砥石 | KC-1800 | 台付き両面砥石(白/オレンジ) | #1200<br>#400 | 270×93×50(60g) | 3,000  | 10 | 4966684020511 |

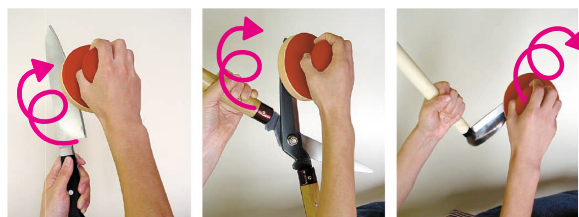
## くるくる丸砥石

| 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 | HM-4 | 万能くるくる丸砥石 | #300 | φ100×15 | 1,800  | 10 | 4966684014183 |

クルクルまわしながら、弧を描くように研ぎます。



4号型



● 庖丁を研ぐ ● 鉋を研ぐ ● 鎌を研ぐ

## 両面砥石 [研ぎ台ケース付]

| 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 | W-40 | 両面砥石(橙/白) 研ぎ台ケース付  | #240<br>#1000  | 180×50×18<br>180×50×18 | 3,000         | 20 | 4966684014138 |
|    | W-41 | 両面砥石(GC/茶) 研ぎ台ケース付 | #220GC<br>#800 |                        |               |    | 4966684014145 |
|    | W-42 | 両面砥石(青/黄) 研ぎ台ケース付  | #1000<br>#3000 | 3,500                  | 4966684014152 |    |               |

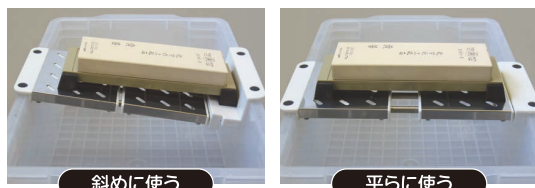


# スライドラック

たっぷり水を入れたコンテナボックスにラックを渡して砥石をのせて、さあ研いでください!!



市販のコンテナBOXを水槽として使える優れモノ!



斜めに使う

平らに使う

コンテナ内寸  
(斜使用時)  
255~305mm  
(平使用時)  
230~280mm  
幅に対応



※在庫なくなり次第終了  
リニューアル予定です。

- コンテナボックスの幅に合わせて調節できます。
- 台は砥石をそのままのせて使えるのでとても便利!!
- コンテナボックスに水をたっぷり入れて周りを汚さずどこでも研げるのでとても便利です。

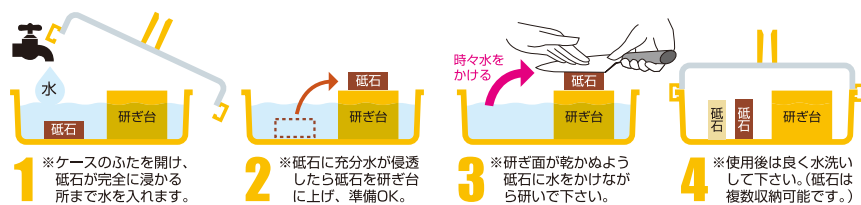
## スライドラック

| 分類  | 品番     | 品名(色・仕様)   | 材質          | パッケージサイズ    | 標準小売価格 | 入数 | バーコード         |
|-----|--------|------------|-------------|-------------|--------|----|---------------|
| 砥石台 | TDG-43 | 砥石用スライドラック | ABS樹脂/ステンレス | 約295×137×55 | 1,650  | 10 | 4966684060203 |

# 収納・研ぎ台ケース

砥石を入れたまま収納できる持運びにも便利な収納ケースがそのまま研ぎ台に、周りを汚さずどこでも水研ぎが可能です。

砥石ストッパー付 (左右交換可)



砥石の保管、持ち運びに便利!! 水を入れればどこでも研げます。

## スライドラック

| 分類    | 品番    | 品名(色・仕様)  | 材質                         | パッケージサイズ    | 標準小売価格 | 入数 | バーコード         |
|-------|-------|-----------|----------------------------|-------------|--------|----|---------------|
| 収納ケース | 22190 | 収納・研ぎ台ケース | ハイインパクトスチロール樹脂<br>エラストマー樹脂 | 約280×240×85 | 2,000  | 10 | 4966684014169 |





# 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。**

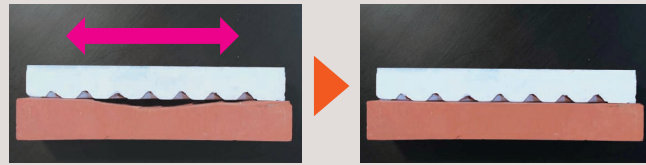
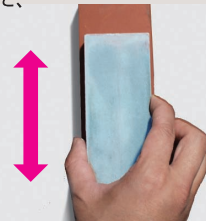
砥石は研ぎ面を常に平らな状態に保てないと適正な刃物研ぎができないばかりか、真ん中だけが深くえぐれた砥石で研ぐと刃先がひっかかるなどして大変危険です。定期的な平滑の確認とこまめなメンテナンスが不可欠です。また汚れによる目詰まりも研磨力低下の原因となります。使用後に流水で洗い流しながら修正砥石軽く表面を整えるといった常日頃のメンテナンスをお勧めします。

**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。**



使用後の片べりや汚れなどの目詰まりにより、初期の研ぎ感が得られなくなった時に、砥石面を平らに修正します。

修正砥石の  
使い方



凹んでしまった砥石面を平らになるまで前後に擦って修正します。  
※水を付けながら擦り合わせてください。



1B005



2B006

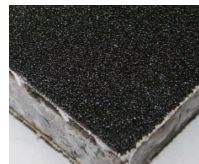


TAIRAGAIN

両面使える  
大盤タイプ



#20



#120



特大両面  
砥石面修正プレート  
タイラゲイン

## 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         |
|------|-------|-----------------------|--------------|------------|--------|----|---------------|
| 修正砥石 | 1B005 | 修正砥石 中・荒砥石修正用         | # 100        | 206×53×27  | 2,000  | 20 | 4966684014046 |
|      | 2B006 | 修正砥石 中・仕上砥石修正用        | # 300        | 206×53×27  | 2,200  |    | 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  | 1  | 4966684072312 |



# 砥石台／トレイ

SKG-26

## 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。

特許庁意匠登録  
第1289565号

3号型／4号型共用  
ガイドフレーム付き



SKG-26 適合砥石

SKG-21・SKG-22  
SKG-23・SKG-24  
SKG-25・SKG-43  
SKG-44

SKG-42

## セパレートタイプ

セパレートタイプなので  
大小様々なサイズの砥石に  
お使いいただけます。



SKG-42 適合砥石

SKG-21・SKG-22  
SKG-23・SKG-24  
SKG-25・SKG-43  
SKG-44・SKG-27  
SKG-38

No.32

## 砥石固定式

ネジ部はシャフト共、  
錆に強いステンレスで  
中心にゴムが入って  
砥石はさらに安定!

特許庁意匠登録  
登録第1166394号



No.32 適合砥石

SKG-21・SKG-22  
SKG-23・SKG-24  
SKG-25・SKG-43  
SKG-44・SKG-27  
SKG-38

## 砥石台

| 分類  | 品番     | 品名(色・仕様)          | 材質       | 適合砥石サイズ         | 標準小売価格 | 入数 | バーコード         |
|-----|--------|-------------------|----------|-----------------|--------|----|---------------|
| 砥石台 | SKG-26 | 全ゴム斜台3号／4号キッチン砥石用 | ゴム       | 約183×63／約178×50 | 1,200  | 12 | 4966684061804 |
|     | SKG-42 | フリーサイズゴム台 (2ヶ組)   | ゴム       | フリー             | 1,200  |    | 4966684021471 |
|     | No.32  | フリーサイズゴム台(ネジ固定式)  | ゴム／ステンレス | 約150～250mm×フリー  | 3,500  | 10 | 4966684020023 |

GT-1

## セパレート 砥石台付き



GT-6

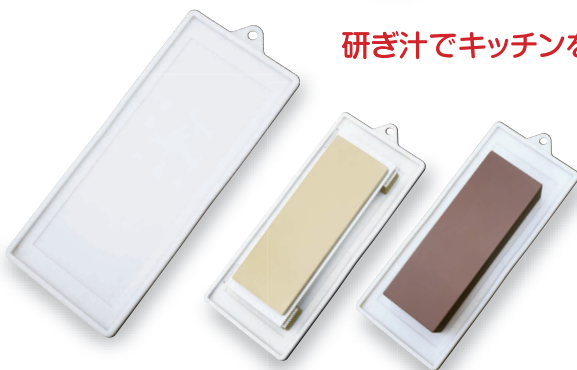
## 固定式 砥石台付き



研ぎ汁でキッチンを汚さずに研げます。

ES-80

## 砥止まる シート



ES-40

## 砥止まる シート



## 砥石台／トレイ

| 分類         | 品番    | 品名(色・仕様)                 | 材質                | 適合砥石サイズ        | 標準小売価格 | 入数 | バーコード         |
|------------|-------|--------------------------|-------------------|----------------|--------|----|---------------|
| 砥石台<br>トレイ | GT-1  | フリーサイズゴム台 (セパレート) 水受けトレイ | ゴム／ハイインパクトスチロール樹脂 | フリー            | 2,000  | 20 | 4966684060418 |
|            | GT-6  | フリーサイズゴム台 (固定式) 水受けトレイ   | ゴム／ハイインパクトスチロール樹脂 | 約150～250mm×フリー | 4,500  |    | 4966684060401 |
|            | ES-80 | 砥止まるシート(レギュラーサイズ)        | シリコンゴム            | 約95×250mm      | 2,500  | 10 | 4966684063112 |
|            | ES-40 | 砥止まるシートS(スモールサイズ)        | シリコンゴム            | 約58×192mm      | 1,800  |    | 4966684063129 |

# 簡易研ぎ器

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



**KC-105**  
サスペンション機能付  
ロールシャープナー

片刃／両刃用  
セラミックローラー 粒度#320  
標準小売価格 **2,700円**  
入数 10 4966684029101

※そのままでもお使いいただけますが、水または食器用洗剤をローラーにかけてからご使用ください。



## 部品項類

### 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。

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



**KC-105用**  
交換サスペンション

**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。反対側も同様に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。

部 マークの商品は「部品項類」品となります。



## 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 **4,000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つぷりとし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#320

標準小売価格 **1,700円**

入数60(12) 4966684021549

## やさいの研ぎ器 意匠登録 第934644号 商標登録済

## キャロット&amp;ラディッシュ®

キッチンのアクセントに、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

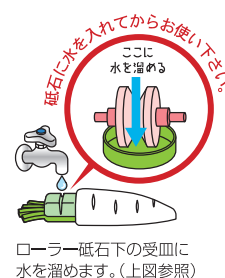
## やさいの研ぎ器ラディッシュ [マグネット付]

セラミックローラー 粒度#320

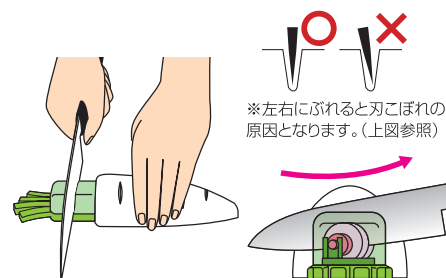
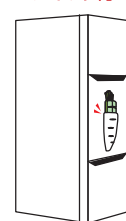
標準小売価格 **1,600円**

入数10

4966684060784



ローラー砥石下の受皿に水を溜めます。(上图参照)

冷蔵庫に付く  
マグネット付き

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  
ペンション付ローラー (PAT.P)

衝撃吸収



## 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 10 4966684062436



## 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 10 4966684063006



## 部品項類

### シャープナー 各種交換パーツ

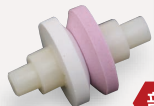
スエヒロのシャープナーシリーズは交換パーツをご用意しておりますので、未永く安心してご使用いただけます。



**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



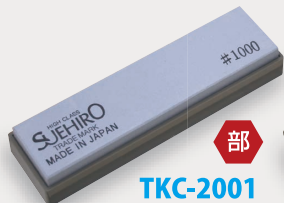
**TKC-400**  
#320/セラミックス駒  
片刃両刃兼用  
標準小売価格 **700円**  
4966684062498



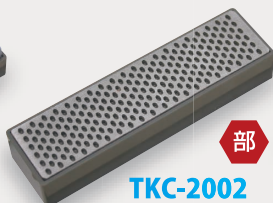
**TKC-1330**  
#1000ダイヤモンド/セラミック駒  
標準小売価格 **1,500円**  
4966684062443



**STS-DD**  
#1000ダイヤモンド/#1000ダイヤモンド駒  
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

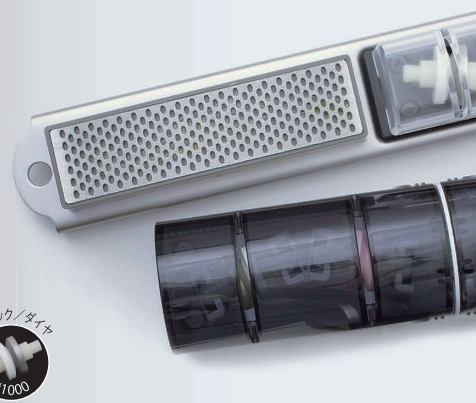


**TKC-1350**  
KC-200/KC-201用  
#1000ローラーユニット  
標準小売価格 **2,000円**  
4966684062504

部 マークの商品は「部品項類」品となります。

# 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ピ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

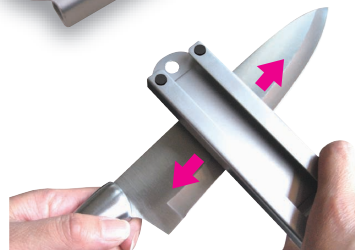
セラミック砥石プレート

#1000

## KC-200

### ツーウェイシャープナー

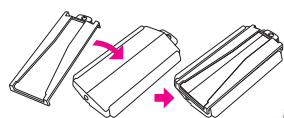
ダイヤ/セラミックローラー粒度#1000  
平角砥石粒度#1000  
標準小売価格 **3,500円**  
入数 20 4966684062429



# EZsharpening

イージーシャープニング

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**

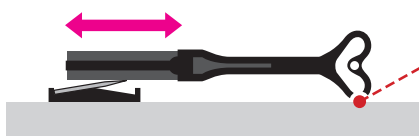


## HDK-8

### 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

消しゴムといし付



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