



おうちで包丁研ぎ

kirelu

キレール

包丁研ぎがまるごと揃った ALL IN ONEタイプ

料理が楽しくなる切れ味に

もっとも大切な基本粒度の「中砥石」と鋭くより切れる刃にする「仕上砥石」の両面砥石。

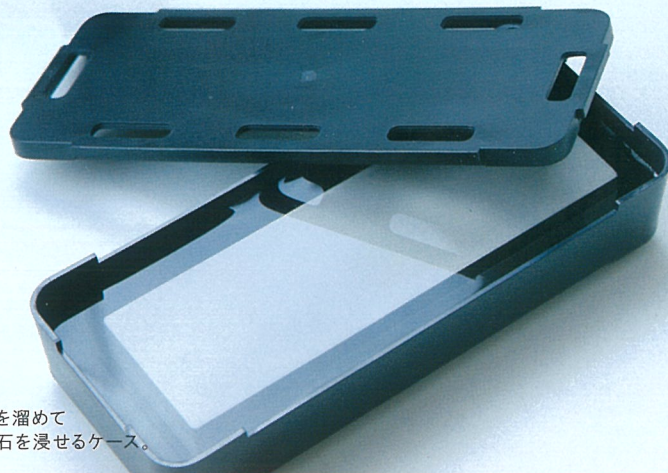
研ぎやすく収納しやすく

研ぐ時は砥石スタンド（滑り止め付）。研ぎ終わったらコンパクトにまとまる収納ボックスに。

安心のサポートクリップ付

包丁研ぎで大切な「包丁を寝かせる角度」「研ぎながらの角度維持」をサポート。

最適な角度を覚えることができます。



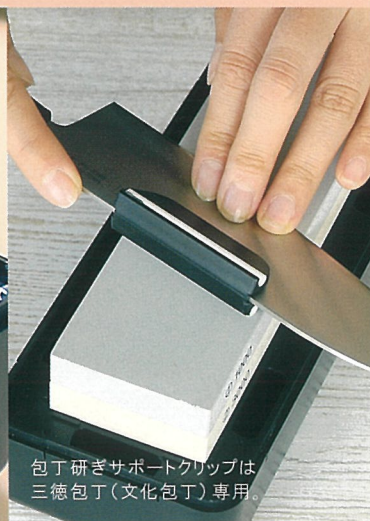
水を溜めて
砥石を浸せるケース。



意外と
かんたん



水や泥は穴を通してケース内部に。
周辺を汚しません。



包丁研ぎサポートクリップは
三徳包丁（文化包丁）専用。

kirelu [キレール] ケーススタンド・サポートクリップ付

品番	サイズ(mm)	粒度	入数	JANコード
QE-9100	175×55×25	1000/3000	10	4955571870209

製品内容 両面砥石（中砥石／仕上砥石）・ケーススタンド・包丁研ぎサポートクリップ
 砥石 吸水タイプ（10分程水に浸してからご使用ください。）／鋼・ステンレス包丁兼用
 材質 【砥石】溶融アルミナ質 【ケース】本体：ABS樹脂／滑り止め：ポリウレタン
 【クリップ】ABS樹脂／セラミック
 生産国 【砥石・ケース】ベトナム Product control by NANIWA, JAPAN COMPANY Made in Vietnam
 【クリップ】中国



両刃・片刃の包丁の研ぎ方、砥石のメンテナンス方法を動画でCheck!!

パッケージには「包丁の研ぎ方」とQRコードを掲載。初めてでも安心して包丁研ぎをすることができます。



・本仕様、デザインは改良のため予告なく変更することがあります。
・この商品の販売地域は日本国内であり、この商品を海外に輸出する事は一切認められていません。

ナニワ研磨工業株式会社
NANIWA ABRASIVE MFG.CO.,LTD.

〒557-0013 大阪市西成区天神ノ森 1-17-17
TEL.06-6661-1171 FAX.06-6651-8367
WEB : <https://www.naniwa-kenma.co.jp/>

■ 取扱代理店 ■

FA231201T.PP [2023.12.1500A]