

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-322	株式会社クイックパック	0564-59-3525

◎ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **TKG**

322



① セラミック砥石 剛研 輝(かがやき) <ATI-B8>

6-0322-0101 #220(荒砥)	¥4,500	6-0322-0106 #3000(仕上)	¥5,500
6-0322-0102 #400(荒砥)	¥4,500	6-0322-0107 #5000(仕上)	¥6,700
6-0322-0103 #800(中砥)	¥4,500	6-0322-0108 #8000(仕上)	¥8,300
6-0322-0104 #1000(中砥)	¥4,500	6-0322-0109 #10000(超仕上)	¥8,300
6-0322-0105 #2000(中砥)	¥5,500	6-0322-0110 #12000(超仕上)	¥8,300

210×70×H10(砥石のみ)

●研ぎ台兼収納ケース付

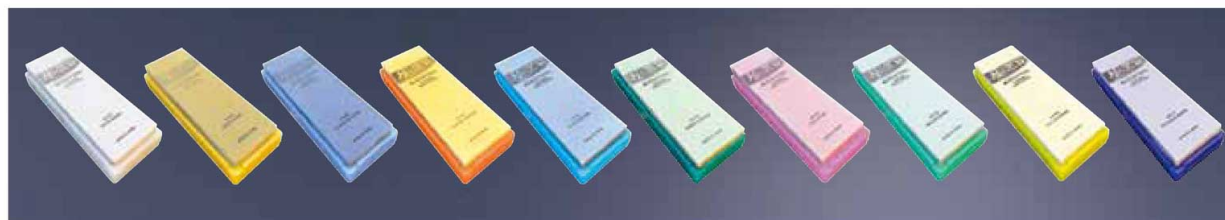


② セラミック砥石 剛研 輝(かがやき) ツイン <ATI-B9>

6-0322-0201 (#400/#1000)	¥8,800
6-0322-0202 (#1000/#3000)	¥9,700
6-0322-0203 (#3000/#5000)	¥12,000
6-0322-0204 (#5000/#8000)	¥15,000
6-0322-0205 (#5000/#12000)	¥15,000

210×70×H10(砥石のみ2本セット)

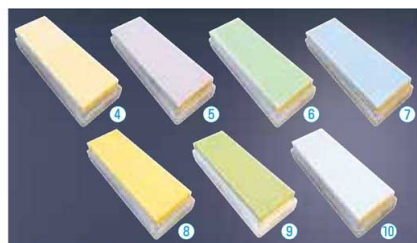
●研ぎ台兼収納ケース付



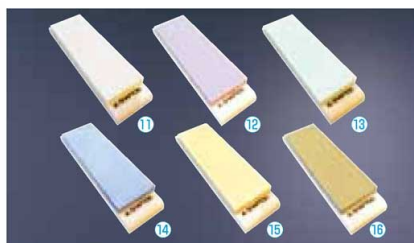
③ シャプトン セラミック砥石 刃の黒幕 <ATI-A9> 目

6-0322-0301 #120 荒砥石 ホワイト	¥4,850	● 欠け刃や角度の急ぎの修正に、強力な研削力がある、荒砥石。
6-0322-0302 #220 荒砥石 モス	¥4,850	● ステンレスの欠け刃や、溶解ハイス鋼の荒研ぎに、くいつき抜群の荒砥石。
6-0322-0303 #320 荒砥石 ブルーブラック	¥4,850	● 小さな欠け刃の修正には、研削力があり、研ぎ感抜群な、荒砥石。
6-0322-0304 #1000 中砥石 オレンジ	¥4,950	● 中砥だが荒砥がいらぬといわれるほど良く刃が付き、荒・中兼用の砥石として便利な、中砥石。
6-0322-0305 #1500 中砥石 ブルー	¥5,550	● ちょっと切れ味が落ちた時に便利な、中砥石。
6-0322-0306 #2000 中砥石 グリーン	¥5,750	● 中研ぎも仕上げ研ぎも兼ねられる、手間いらず時間いらずの、中砥石。
6-0322-0307 #5000 仕上げ砥石 エンジ	¥7,500	● 従来の仕上げ砥にありがちなツルツル感がなく、くいつきが良く研磨力の優れた、仕上げ砥石。
6-0322-0308 #8000 仕上げ砥石 メロン	¥9,550	● 天然砥石の滑らかな研ぎ感と仕上りを実現した、仕上げ砥石。
6-0322-0309 #12000 仕上げ砥石 クリーム	¥9,550	● この種の砥石には見られない研磨力があり、刃物の光沢と長切れを実現する、仕上げ砥石。
6-0322-0310 #30000 鏡面仕上げ砥 ムラサキ	¥60,000	● 黒光りする仕上げ面と、滑らかな切り口を実現させる、鏡面仕上げ砥石。

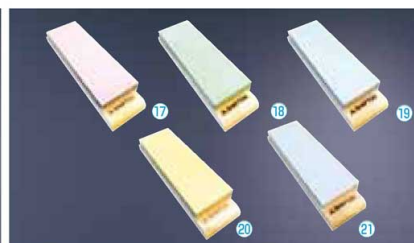
210×70×H15(砥石のみ)



シャプトン セラミック砥石M5
(砥石台兼用ケース入り) 210×70×H5(砥石のみ)



シャプトン セラミック砥石M15(台付)
210×70×H15(砥石のみ)



シャプトン セラミック砥石M24(台付)
210×70×H24(砥石のみ)

シャプトン セラミック砥石	砥石M5 (砥石台兼用ケース入り)	M15(台付)	M24(台付)
#12000 超仕上げ砥石(クリーム)	4 <ATI-77> 目 6-0322-0401 ¥6,100	11 <ATI-35> 目 6-0322-1101 ¥9,800	
#5000 仕上げ砥石(エンジ)	5 <ATI-78> 目 6-0322-0501 ¥4,950	12 <ATI-36> 目 6-0322-1201 ¥7,700	17 <ATI-47> 目 6-0322-1701 ¥11,250
#2000 中仕上げ砥石(グリーン)	6 <ATI-79> 目 6-0322-0601 ¥4,050	13 <ATI-43> 目 6-0322-1301 ¥6,000	18 <ATI-48> 目 6-0322-1801 ¥8,650
#1500 中砥石(ブルー)	7 <ATI-80> 目 6-0322-0701 ¥3,800	14 <ATI-44> 目 6-0322-1401 ¥5,750	19 <ATI-49> 目 6-0322-1901 ¥8,300
#1000 中荒砥石(オレンジ)	8 <ATI-81> 目 6-0322-0801 ¥3,450	15 <ATI-45> 目 6-0322-1501 ¥5,200	20 <ATI-50> 目 6-0322-2001 ¥7,450
#220 荒砥石(モス)		16 <ATI-46> 目 6-0322-1601 ¥5,050	
#180 荒砥石(モス)	9 <ATI-82> 目 6-0322-0901 ¥3,350		
#120 荒砥石(ホワイト)	10 <ATI-97> 目 6-0322-1001 ¥3,350		21 <ATI-51> 目 6-0322-2101 ¥7,250



④ 超セラミックス砥石 台付(修正用砥石付)
<ATI-42>

6-0322-2201 #400 荒砥(グリーン)	¥9,300
6-0322-2202 #600 荒砥(ブルー)	¥9,700
6-0322-2203 #800 中砥(レッド)	¥10,800
6-0322-2204 #1000 中仕上げ(ライトグリーン)	¥11,800
6-0322-2205 #2000 仕上げ(ゴールド)	¥13,300
6-0322-2206 #3000 仕上げ(ピンク)	¥18,200
6-0322-2207 #5000 超仕上げ(グレー)	¥23,600

210×70×H25(砥石のみ)



⑤ ヴォストフ ダブル砥石
4450
<ADL-Q1> 目 6-0322-2301 ¥7,600
150×50×H25(中砥・荒砥)

料理道具

鍋類

フライパン・
グリルパン・

ガストロノームパン・
ホルパン・

バット・番重・
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンボット・
保存容器

ボール・ザル・
漬物・米ひつ

磨丁・ナイフ・
砥石

まな板・包丁差・
殺菌庫

そば・うどん・
バスタ用品

蒸し器・中華・
揚げ物用品