

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-323	株式会社クイックパック	0564-59-3525

323 厨房用品

料理道具

庖丁・ナ

KG

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サ-ビス用品

喫茶用品

鉄板・軽食・炊き出し用品

製菓用品

棚・ワ-ン

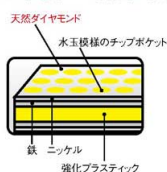
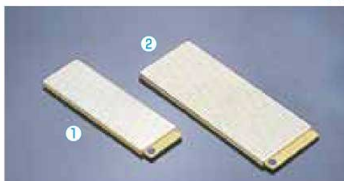
洗浄用ラ-ク

清掃用品

長靴・白衣

消耗品

DMTアルファダイヤモンド砥石 面直し不要! 素早く研げるダイヤモンド砥石 和庖丁・洋庖丁・中華庖丁・料理バサミからナイフまで



天然ダイヤモンド砥石 デュオシャープ

① 両面タイプ

〈ATI-75〉 6-0323-0102 W8EC-NB-003661

(仕上#1200/中粗仕上#325)

6-0323-0103 W8FC-NB-003678

(中仕上#600/中粗仕上#325)

6-0323-0104 W8CX-NB-003685

(中粗仕上#325/粗仕上#200)

203×67×H9

② 両面ワイドタイプ

〈ATI-76〉 6-0323-0201 W250EF-NB-003807

(仕上#1200/中仕上#600)

6-0323-0202 W250EC-NB-003814

(仕上#1200/中粗仕上#325)

6-0323-0203 W250FC-NB-003821

(中仕上#600/中粗仕上#325)

6-0323-0204 W250CX-NB-003838

(中粗仕上#325/粗仕上#200)

250×100×H9

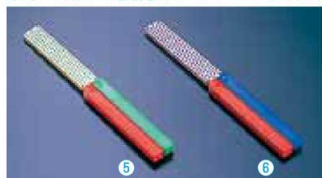
④ 天然ダイヤモンド砥石

ダイヤモンド (プラスチックケース入) 〈ATI-A2〉 6-0323-0403 W6CP-003173

(粗仕上#325)

152×51×H19

素早く研げる便利なダイヤモンド砥石



ダイヤフォールド両面ハンドタイプ

⑤ FWEF-011611 (仕上げ・中仕上用)

〈ADI-16〉 6-0323-0501 ¥8,200

仕上#1,200・中仕上#600

砥石寸法: 110×22×H5

⑥ FWFC-011628 (中仕上げ・中粗仕上用)

〈ADI-17〉 6-0323-0601 ¥8,200

中仕上#600・中粗仕上用#325

砥石寸法: 110×22×H5

●粗さ裏表2種類、折たみ両面タイプ

セラミック・ステン・チタン
なんでも研げる!



⑦ ダイヤモンドシャープナー (研ぎ台付) 〈ADI-18〉

全長 砥石サイズ

6-0323-0701 D-2D 158 50×13 ¥2,000

6-0323-0702 D-3 170 62×20 ¥3,000

●付属の砥石で簡単に砥げます。



⑧ ダイヤモンド庖丁研ぎ器

トギコロⅡ (両刃用) 〈ATG-16〉 6-0323-0801 ¥5,500

砥ぎ台: 206×82×H35

砥ぎホルダー: 全長200×幅30

ダイヤプレート: 100×30 (荒目/240番・細目/800番の両面使用)

材質: 砥ぎ台・ホルダー/ABS・ポリエチレン・アクリル・ゴムマグネット

ダイヤプレート/工業ダイヤモンド・鉄

耐熱温度: 50℃

●砥ぎ台の吸着面に刃をセット後は砥ぎホルダーを刃先に当てながら前後にコロコロスライドさせるだけで誰でも簡単に砥げます。

※出刃庖丁等の片刃庖丁にはご使用できません。



前後(赤い矢印)に研ぎながらゆっくりと横(青い矢印)スライドして下さい。



良く切れる理想の角度「15°」で砥げます。

イスター・超硬合金シャープナー

数回なぞるだけで切れ味が蘇る、新しいコンセプトのシャープナー。

●包丁・波刃・はさみ・ガーデニング用品など様々な刃物に対応。コンパクトさも魅力です。

●刃物を削るのではなく整えながら研ぐので、金属のめくれ(かえり)がほとんど発生しません。

●30から50度の角度で刃に当て、軽く数回なぞるだけで、驚くほど簡単に砥げます。

※特殊な高級包丁・理容用はさみには使用しないで下さい。



イスターシリーズ

⑬ スタンダードシャープナー IST001

〈ASY-H3〉 6-0323-1301 ¥3,900

100×13×H7

⑭ プロフェッショナルシャープナー IST002

〈ASY-H4〉 6-0323-1401 ¥6,000

145×25×H8

⑬⑭ 材質: ISTOR超硬合金、アルミ合金



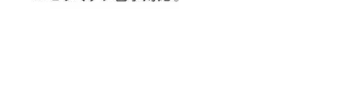
⑮ デュプレックスシャープナー IST003

〈ASY-H5〉 6-0323-1501 ¥8,500

180×32×H17

材質: ISTOR超硬合金、アルミ合金、ダイヤモンド

●セラミック包丁対応。



⑯ セラ・スピードパウダー 〈ASP-14〉

6-0323-1101 UH-12 荒 450g(約300回分) ¥4,000

6-0323-1102 UH-13 中 450g(約300回分) ¥4,500

6-0323-1103 UH-15 仕上 450g(約300回分) ¥5,500

φ56×H157

セラ・スピードパウダーは、他の砥石にも使えます。

セラ・スピードパウダーを使う事によって、荒・中・仕上が砥石1台で出来ます。

⑨ スーパーママ砥石 (両面タイプ) 200HT-0020

〈ATI-A1〉 6-0323-0902 ¥3,600

205×50×H5 (砥石のみ)

中研(グリーン): GC(緑色炭化珪素質) #220

仕上(ベージュ): WA(溶融アルミナ質) #800

●5回位軽くこするだけ...

●両面使える便利な砥石です。

手軽に楽しく上手に水なしで素早く研げる

⑩ スーパー砥石3点セット (研ぎ桶付き)

〈ATI-96〉 6-0323-1001 ¥40,000

ニューセラミックス スーパー砥石

#220 荒砥(ベージュ)

#1000 中砥(ブルー)

#3000 仕上(ピンク)

砥石サイズ: 210×70×H20

研ぎ桶サイズ: 305×305×H90

●コンパクトで一つの砥石を使用中に、他の二つの砥石が水に浸る為、作業効率が上がりとても便利です。

⑪ セラ・スピード&スピードパウダー UH-4 (超仕上)

〈ASP-13〉 6-0323-1201 ¥12,000

砥石サイズ: 225×95×H30

セラミック砥石の上に水をかけ、セラミックパウダーをかけて使うことによって、今までにない早さで研ぎ上がります。

荒・中・仕上が1台ですみ、プロの研ぎ味・切れ味が出ます。

