

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-217	株式会社クイックパック	0564-59-3525

217 セラミック砥石・ダイヤモンド砥石

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09 砥石・庖丁差し

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・ガストルームパン

08 庖丁

minoSharp
ceramic water sharpener



ニューセラックス 両面 砥石

	商品コード	価格
①CR-3800 仕上 #3000 / 中仕上 #1000	6667110	¥5,000
②CR-2800 中仕上 #1500 / 荒 #280	6667210	¥4,500
③CR-1800 中 #800 / 中荒 #400	6667310	¥4,000

砥石サイズ: 183×63×H15

ケース収納時: 236×92×H54

- 一石二鳥の便利タイプと収納ケースが滑り止めの研ぎ台に。
- 水をかけてすぐご使用できます。
- ※長時間水に浸しておきますと砥石がもろくなる場合がありますので、使用後は水をよくふきとってから収納してください。



砥石キット

	商品コード	価格
④粗 #240 Na459 グリーン	8856800	¥3,800
⑤中 #1000 Na460 ブラウン	8856900	¥4,200
⑥仕上 #6000 Na461 ペーージュ	8857000	¥6,000

砥石サイズ: 210×70×H22

研ぎ台外寸: 270×85×H40

- フロ用砥石キットはフロが庖丁を研いだように、誰でも簡単に庖丁を研げる様に特別に開発された商品です。
- 積み重ね可能な滑り止め足付砥石プラスチックケース付(研ぎ台兼用)
- 庖丁を研ぎやすくする為の角度ガイド付



⑦エビ印 超セラミック砥石
刀剣用 (#10000)

6661000 ¥58,000

210×75×H30

●修正用砥石付 65×50×H30

DMT

ダイヤモンドストーン

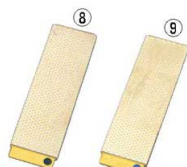
天然ダイヤモンド使用

和庖丁・洋庖丁・中華庖丁・料理バサミからナイフまで

- 面直し不要 ●軽い力で素早く刃がつきます。 ●水につけておく必要はありません。 ●乾燥状態で保管でき衛生的です。



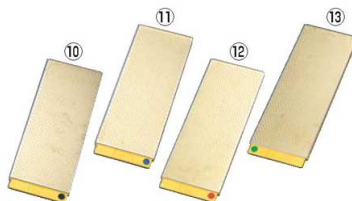
※プラスチックケース入



デュオシャープ W8(両面タイプ)

表面	裏面	商品コード	価格
⑧W8CX ●中粗仕上 ●粗仕上	●粗仕上	6180710	¥27,000
⑨W8FC ●中仕上 ●中粗仕上	●中粗仕上	6180610	¥27,000

砥石サイズ: 203×67×H9



デュオシャープ W250(両面ワイドタイプ)

表面	裏面	商品コード	価格
⑩W250CX ●中粗仕上 ●粗仕上	●粗仕上	6669110	¥38,000
⑪W250FC ●中仕上 ●中粗仕上	●中粗仕上	6669010	¥38,000
⑫W250EF ●仕上 ●中仕上	●中仕上	6668910	¥38,000
⑬W250EC ●仕上 ●中粗仕上	●中粗仕上	6668810	¥38,000

砥石サイズ: 250×100×H9



ダイヤモンドストーン

	商品コード	価格
⑭W6XP 黒 荒仕上	#200	6681400 ¥10,300
⑮W6CP 青 中粗仕上	#325	2861200 ¥10,300
⑯W6FP 赤 中仕上	#600	2861100 ¥10,300
⑰W6EP 緑 仕上	#1200	2861000 ¥10,300

砥石サイズ: 152×51×H19

天然ダイヤモンド使用

⑭は石材砥石の面直し専用



⑱デュオシャープ専用 砥石台
(W8・W250兼用) 木製

7969900 ¥2,500

外寸: 280×100×H33



⑲デュオシャープ専用
ゴム製砥石台 W250用

7969600 ¥5,250

外寸: 230×100×H50

●他商品の砥石台としても使用可能です。



エビ印 ダイヤモンド 砥石

	商品コード	価格
⑳ #600 210×75×H16	0610900	¥24,000
㉑ #800 210×75×H16	3516500	¥25,000
㉒ #1000 210×75×H16	0610800	¥25,000
㉓ #3000 210×75×H16	3516600	¥27,000
㉔ #6000 210×75×H16	3516700	¥27,000