

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20517-116	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房用品

007 包丁・砥石・まな板 ◀ 料理道具 116

料理道具

001
～
009

001

鍋類・フライパン

002

ホテル・バー
番用・バック

003

食器・給食道具

004

コンテナ類

005

キッチン・ボット
保存容器

006

ボール・ザル
漬物・米びつ

007

包丁・砥石・
まな板

008

種類・ゴムヘラ
中華用品

009

揚げ物用品・
ハケ類



① シャプトン セラミック砥石 刃の黒幕 [CTOI-25] 目

#120 荒砥(ホワイト)	12-0116-0101	¥ 4,850	#2000 中砥(グリーン)	12-0116-0106	¥ 5,750
#220 荒砥(モス)	12-0116-0102	¥ 4,850	#5000 上砥(エンジ)	12-0116-0107	¥ 7,500
#320 荒砥(ブルーブラック)	12-0116-0103	¥ 4,850	#8000 上砥(メロン)	12-0116-0108	¥ 9,550
#1000 中砥(オレンジ)	12-0116-0104	¥ 4,950	#12000 上砥(クリーム)	12-0116-0109	¥ 9,550
#1500 中砥(ブルー)	12-0116-0105	¥ 5,550	#30000 鏡面仕上げ(ムラサキ)	12-0116-0110	¥60,000

サイズ:210×70×H15
●ケース付



② 剛研 輝(かがやき) ツイン [CTOI-42]

#400/#1000	12-0116-0701	¥ 9,800
#1000/#3000	12-0116-0702	¥10,800
#3000/#5000	12-0116-0703	¥13,300
#5000/#8000	12-0116-0704	¥16,500
#5000/#12000	12-0116-0705	¥16,500

サイズ:210×70×H10
●10mm厚の砥石を2種類組み合わせたタイプです。
●砥ぎ台兼収納ケース付。



③ エビ印 仕上げの革 (最終仕上用) [CTOI-43]

12-0116-0801 ¥3,950
サイズ:210×70×H20
●包丁の刃先にできる微細なバリ(刃取り)をきれいに取り除き、非常にきめ細やかで鋭い刃先に仕上げることができます。
※前後に往復して擦ると革研を傷めますので、必ず一方向に動かして下さい。

輝

本職の仕事に
輝きを生む。



④ セラミック ワークストーン ゴム台付 (#1000/#3000) [CTOI-24]

12-0116-0301 ¥10,200
サイズ:210×65×H33
●中研ぎ用と仕上げ用を兼ね備えた両面砥石です。

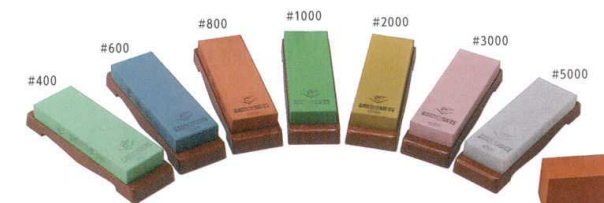
⑤ キングハイパー 中仕上げ砥石軟質 (#1000) (セラミック) [CTOI-10]

12-0116-0401 ¥7,700
サイズ:205×70×H34

⑥ 剛研 輝(かがやき) 10mm厚 [CTOI-41]

#220	12-0116-0501	¥4,950	#3000	12-0116-0506	¥6,120
#400	12-0116-0502	¥4,950	#5000	12-0116-0507	¥7,300
#800	12-0116-0503	¥4,950	#8000	12-0116-0508	¥9,000
#1000	12-0116-0504	¥4,950	#10000	12-0116-0509	¥9,000
#2000	12-0116-0505	¥6,120	#12000	12-0116-0510	¥9,000

サイズ:210×70×H10
●ケースが砥石台にもなり、簡単、便利に研ぐ事ができ、保管も衛生的です。
●滑らかな研ぎ感で、あらゆる鋼材の刃物に素早く刃付けが可能です。



⑦ 超セラミックス砥石 台付(修正用砥石付) [CTOI-20]

#400 荒砥(グリーン)	12-0116-0601	¥10,200
#600 荒砥(ブルー)	12-0116-0602	¥10,600
#800 中砥(レッド)	12-0116-0603	¥11,800
#1000 中仕上げ(ライトグリーン)	12-0116-0604	¥13,000
#2000 仕上げ(ゴールド)	12-0116-0605	¥14,600
#3000 仕上げ(ピンク)	12-0116-0606	¥20,000
#5000 超仕上げ(グレー)	12-0116-0607	¥25,900

サイズ:210×70×H25(砥石のみ)
●硬度の高い鋼の刃物でも、抜群の研ぎ味、切れ味の最高級砥石です。

砥石の選び方

荒砥石 # 120 ~ # 400	中砥石 # 600 ~ # 1500
包丁が大きな刃こぼれしてしまっている時の研ぎ(修正)に適しています。	包丁の切れ味が悪くなってきた時にお使い頂くのに適しています。また、刃の小さな欠けや錆び取りなど様々な用途にお使い頂けます。
仕上げ砥石 # 2000 ~ # 12000	セラミック砥石
刃先の耐久性を高め、より切れ味を追求したい場合に適しています。中研ぎ後の仕上げとしてお使い頂けます。	通常の砥石よりも研磨力が高いため、すばやく研ぐことができます。ステンレス包丁など硬度が高くて研ぎにくい包丁に適しています。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。