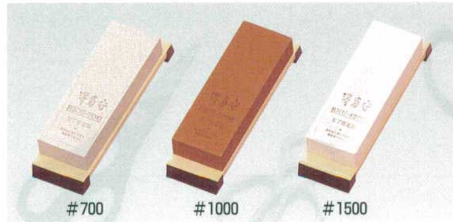


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20205-87	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品
Kitchen article
Table article
Interior

87 庖丁・まな板

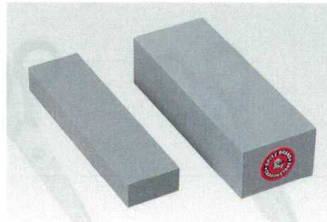
KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS



① SKK台付砥石 a

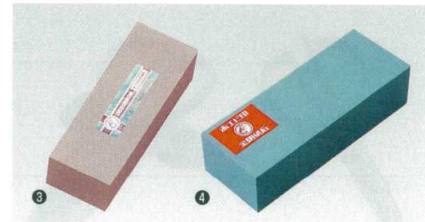
# 700 (荒砥)	¥3,840
#1000 (中仕上げ)	¥4,560
#1500 (仕上げ)	¥5,160

寸法:W210×D70×28mm



② GC角 荒砥石(#220) a

特大	W223×D75×H90mm	¥10,700
3丁掛	W205×D75×H50mm	¥4,620
2丁掛	W205×D50×H50mm	¥3,750
1丁掛	W205×D50×H25mm	¥1,930



③ 青エビGC 荒砥石(#220) a

3丁掛	W205×D75×H50mm	¥4,980
2丁掛	W205×D50×H50mm	¥3,600
1丁掛	W205×D50×H25mm	¥1,920

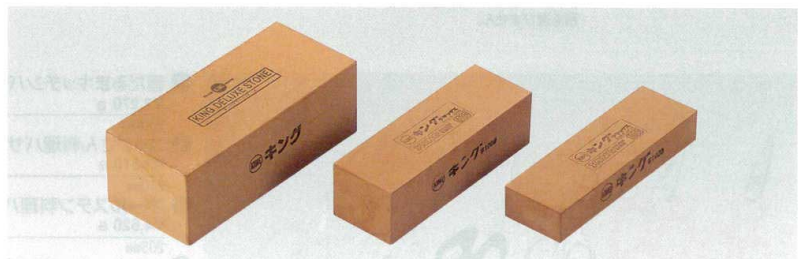
④ 赤エビGC(#400) ¥6,500 a

3丁掛	W205×D75×H50mm
-----	----------------



⑤ 赤門前DX 中仕上げ砥石(#1000) a

大型	W230×D100×H70mm	¥7,950
中型	W210×D 70×H60mm	¥4,470
小型	W210×D 65×H32mm	¥2,750



⑥ キングデラックス 中仕上げ砥石 a

サイズ	寸法(mm)	#1200	#1000	#800
特大型	W230×D110×H80	¥8,850	¥8,740	¥8,740
大型(3丁掛)	W209×D 70×H60	¥4,440	¥4,330	¥4,330
標準型(1丁掛)	W207×D 66×H34	¥2,560	¥2,540	¥2,510

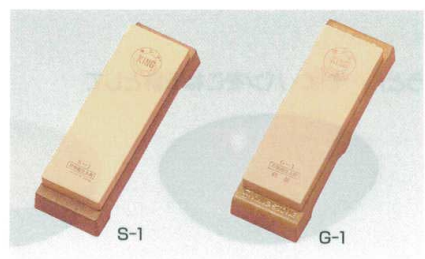


⑦ シャプトン セラミック砥石 M5(砥石台兼用ケース入) a

# 120 ホワイト(荒砥)	¥2,900	# 2000 グリーン(中仕上げ)	¥3,500
# 180 モス(荒砥)	¥2,900	# 5000 エンジン(仕上げ)	¥4,300
#1000 オレンジ(中荒砥)	¥3,000	#12000 クリーム(超仕上げ)	¥5,300
#1500 ブルー(中砥)	¥3,300		

寸法(砥石実寸):W210×D70×H5mm 砥石ケース寸法:W224×D85×H35mm

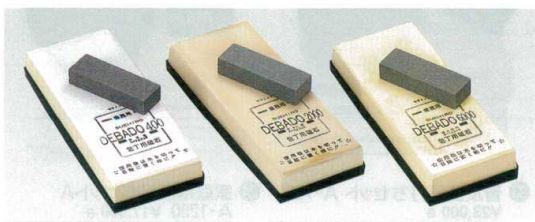
- あらかじめ水に浸しておく必要がなく、ご使用時に水をかければすぐ研げます。
- 硬い砥粒に占める割合が高いため、ヘリが少なくてノリが良く刃付けが早い。
- ステンレス包丁等も容易に刃付け研磨出来ます。
- ケース入りなので、持ち運びや保管に便利です。



⑧ キング 仕上台付砥石 a

S-1(#6000)	¥5,110
G-1(#8000)	¥11,100(超仕上げ)

寸法:W210×D73×H22mm



⑨ デバド セラミック砥石 x

# 400 (荒砥)	¥8,000
#2000 (中砥)	¥12,000
#6000 (仕上げ)	¥18,000

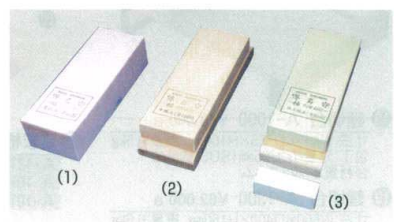
寸法:W225×D90×H30mm



⑩ キングハイパー 中仕上げ砥石(#1000) (セラミック) ¥6,000 a

寸法:W205×D70×H34mm

●標準・軟質包丁用



⑪ 極(KIWAMI)V10シリーズ専用砥石 a

	寸法	
(1) 荒砥石	# 220 210×75×25mm	¥5,500
(2) 中砥石	#1000 210×75×25mm(台付)	¥6,300
(3) 仕上げ砥石	#8000 205×75×25mm(台付)	¥10,000

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房道具

庖丁・まな板

調理用品

調理小物

調理機械

サービス用品

喫茶用品

軽食・鉄板焼用品

中華用品

厨房作業機器

キッチン・シンク・ペーパー

清掃用品

白衣・長靴

消耗品