

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20284-349	株式会社クイックパック	0564-59-3525

349

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

●ご注文の際は、ページ・番号・商品コードをご記入下さい。

ストッカー・裏漕し・スリッパ類

オープンウェア・デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・庖丁差し類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナー類

薬味入・シールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・湿度計

完璧の DEBADO Sシリーズ

デバド

荒仕上げから超仕上げまで抗菌剤入りプラスチック研ぎ台がそのまま収納ケースになる



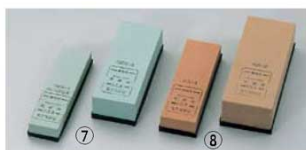
- 焼き入れ硬度の高い刃物でも素早く研げる
- 広い砥面とすべりにくいゴム台付で、作業性抜群
- 人造砥石の限界を超えた最高級砥石

収納ケースがそのまま滑り止め付の研ぎ台になります。水をかけてすぐ使用出来ます。長時間、水に浸しておくと砥石がもろくなる場合がありますので、使用後は水を良く拭き取ってから収納して下さい。

デバドS 砥石

	商品コード
① No. 400S 荒・中砥 # 320	6665400
② No. 800S 細・中砥 # 600	6665500
③ No.1200S 中砥 # 1000	6665600
④ No.2000S 中仕上げ # 1500	6665700
⑤ No.4000S 仕上げ # 3000	6665800
⑥ No.8000S 超仕上げ # 6000	6665900

砥石サイズ :206×73×H23
ケース収納時:236×93×H42



⑦業務用 荒砥石 (#220)

商品コード	砥石サイズ
GCK-1 一丁掛	6666000 205×53×H27
GCK-2 二丁掛	6666100 205×53×H50
GCK-3 三丁掛	6666200 205×75×H50
GCK-10 ジャンボ	6666300 230×100×H80

●取りはずし自由なしっかりフィットのゴム枠付

⑧業務用 中仕上げ 砥石 (#1000)

商品コード	砥石サイズ
KR-1 一丁掛	6666400 206×66×H34
KR-2 二丁掛	6666500 206×73×H50
KR-3 三丁掛	6666600 225×90×H60
KR-4 四丁掛	6666700 230×100×H70

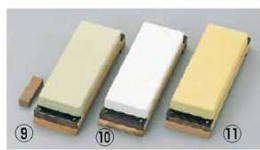
●取りはずし自由なしっかりフィットのゴム枠付

極上仕上げ 砥石 台付

商品コード	砥石サイズ
⑨ No.G-8 #8000 竹色	6666800 206×73×H23
⑩ No.6000 #6000 白	6666900 206×73×H23
⑪ No.3000 #3000 黄	6667000 206×73×H23

※⑨は面修正砥石付

●厳選された研磨剤を使用した最高級砥石です。塩分(ニガリ)を使用していないので研いだ庖丁は錆びにくく、天然砥石に似た研ぎ感で刃付の良さは抜群です。



ニューセラックス 両面 砥石

商品コード	砥石サイズ
⑫ CR-3800 仕上げ #3000 / 中仕上げ #1000	6667100
⑬ CR-2800 中仕上げ #1000 / 荒 #240	6667200
⑭ CR-1800 中 #800 / 中荒 #400	6667300

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+収納ケースが滑り止めの研ぎ台に。



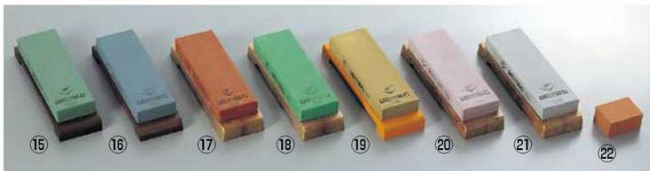
- 水をかけてすぐ使用出来ます。
- 長時間水に浸しておきますと砥石がもろくなる場合がありますので、使用後は水をよくふき取ってから収納して下さい。

エビ印 セラミック砥石 台付 (修正用砥石付)

商品コード	砥石サイズ
⑮ # 400 5777400 荒	
⑯ # 600 5777500 荒	
⑰ # 800 5777600 中仕上げ	
⑱ # 1000 5777700 中仕上げ	

商品コード	砥石サイズ
⑲ # 2000 5777800 仕上げ	
⑳ # 3000 5777900 仕上げ	
㉑ # 5000 5778000 超仕上げ	
㉒ # 600 修正用砥石 (付属品) 5778100	

砥石サイズ:210×70×H25 付属品外寸:65×47×H25



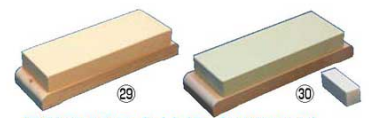
セラミック砥石専用パウダー 450g

商品コード	砥石サイズ
㉓ UH-11 6596900 超 荒	
㉔ UH-12 6597000 荒	
㉕ UH-13 6597100 中	
㉖ UH-14 6597200 中仕上げ	
㉗ UH-15 6597300 仕上げ	
㉘ UH-16 6597400 超仕上げ	

φ56×H157

●セラミック砥石とセラミックパウダーを使うことによって、今までにない速さで研ぎ上がり、荒・中・仕上げが1台ですみ、プロの研ぎ味・切れ味ができます。

(砥石の上に水をかけ、パウダーをかけてお使い下さい。)



堺菊守 砥石 台付 極 (KIWAMI)

商品コード	砥石サイズ
㉙ 中砥石 # 1000 3468100	210×75×H25
㉚ 仕上げ砥石 #8000 3468200	205×75×H25

●極 KIWAMI V10和包丁などの硬度の高い庖丁やステンレス特殊鋼を使用した庖丁にピッタリの砥石。のりが良く仕事がかかりません。

※修正用名倉砥石付 (仕上げ砥石のみ)



③①グレステン 砥石 台付

商品コード	砥石サイズ
No.600 8768200	
No.1000 8768300	

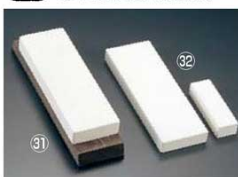
砥石サイズ:210×70×H24

③②グレステン 砥石 (名倉砥石付)

商品コード	砥石サイズ
No.2000 8768400 No.4000 8768500	
No.8000 8768600 No.10000 8768700	

207×73×H25

修正用名倉砥石:100×30×H23



minoSharp 砥石キット

商品コード	砥石サイズ
㉛ 粗 # 240 No.459 グリーン	8856800
㉜ 中 # 1000 No.460 ブラウン	8856900
㉝ 仕上げ # 6000 No.461 ページュ	8857000

砥石サイズ:210×70×H22

研ぎ台外寸:270×85×H40

●プロ用砥石キットはプ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付砥石プラスチックケース付 (研ぎ台兼用)

●包丁を研ぎやすくする為の角度ガイド付