

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20577-137	株式会社クイックパック	0564-59-3525

137

厨房用品

料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具

001
009

001
銅フライパン

002
ホテルパン
番重バット

003
食缶給食道具

004
コンテナ類

005
キッチンポット
保存容器

006
ポット
氷びつ

007
まな板
包丁・砥石

008
種類中華用品

009
揚げ物用品



1 シャプトン セラミック砥石 刃の黒幕 [CTOI-25] 日

#120 荒砥(ホワイト) 13-0137-0101 ￥4,850	#2000 中砥(グリーン) 13-0137-0106 ￥5,750
#220 荒砥(モス) 13-0137-0102 ￥4,850	#5000 仕上げ砥(エンジ) 13-0137-0107 ￥7,500
#320 荒砥(ブルーブラック) 13-0137-0103 ￥4,850	#8000 仕上げ砥(メロン) 13-0137-0108 ￥9,550
#1000 中砥(オレンジ) 13-0137-0104 ￥4,950	#12000 仕上げ砥(クリーム) 13-0137-0109 ￥9,550
#1500 中砥(ブルー) 13-0137-0105 ￥5,550	#30000 鏡面仕上げ砥(ムラサキ) 13-0137-0110 ￥60,000

サイズ: 210×70×H15

●ケース付

輝

本職の仕事に
輝きを生む。



2 剛研 輝(かがやき) 10mm厚 [CTOI-41]

#220 13-0137-0201 ￥5,000	#3000 13-0137-0206 ￥6,000
#400 13-0137-0202 ￥5,000	#5000 13-0137-0207 ￥7,400
#800 13-0137-0203 ￥5,000	#8000 13-0137-0208 ￥9,200
#1000 13-0137-0204 ￥5,000	#10000 13-0137-0209 ￥9,200
#2000 13-0137-0205 ￥6,000	#12000 13-0137-0210 ￥9,200

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。



4 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) 13-0137-0401 ￥10,200	
#600 荒砥(ブルー) 13-0137-0402 ￥10,700	
#800 中砥(レッド) 13-0137-0403 ￥11,900	
#1000 中仕上げ(ライトグリーン) 13-0137-0404 ￥13,100	
#2000 仕上げ(ゴールド) 13-0137-0405 ￥14,700	
#3000 仕上げ(ピンク) 13-0137-0406 ￥20,200	
#5000 超仕上げ(グレー) 13-0137-0407 ￥26,200	

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。

■特長

#120	強力な研削力が、欠け刃や角度の急ぎの修正に適しています。
#220	くいつきが抜群のため、ステンレスの欠け刃や、溶解ハイス鋼の荒研ぎに適しています。
#320	研削力があり、研ぎ感抜群のため、小さな欠け刃の修正に適しています。
#1000	中砥石ですが、ほどよく刃が付くため荒・中兼用の砥石として使えます。
#1500	少し切れ味が落ちた時などに使えます。
#2000	中砥石ですが、中・仕上げ兼用の砥石として使えます。
#5000	従来のツルツル感がなく、くいつきが良く研磨力がすぐれています。
#8000	天然砥石の滑らかな研ぎ感と、仕上がりを実現します。
#12000	研磨力があり、刃物の光沢と長切れを実現します。
#30000	黒光りする仕上げ面と、滑らかな切り口を実現します。



3 剛研 輝(かがやき) ツイン [CTOI-42]

#400/#1000 13-0137-0301 ￥9,700
#1000/#3000 13-0137-0302 ￥10,700
#3000/#5000 13-0137-0303 ￥13,200
#5000/#8000 13-0137-0304 ￥16,400
#5000/#12000 13-0137-0305 ￥16,400

サイズ: 210×70×H10

●10mm厚の砥石を2種類組み合わせ合わせたタイプです。

●砥ぎ台兼収納ケース付。

従来の人造砥石では研ぎ難かった焼き入れ硬度の高い鋼材でもより素早く刃付けが可能です。

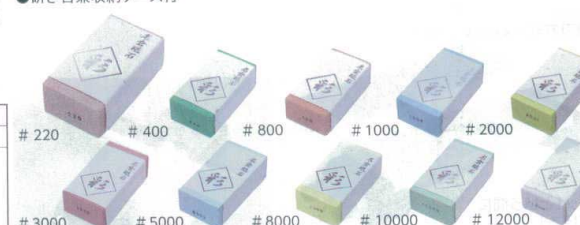


5 剛研 新(あらた) 15mm厚 [CTOI-49]

#400 荒砥石 13-0137-0501 ￥7,500	#2000 仕上げ砥石 13-0137-0505 ￥9,200
#600 荒砥石 13-0137-0502 ￥7,500	#3000 仕上げ砥石 13-0137-0506 ￥12,000
#800 中砥石 13-0137-0503 ￥7,900	#5000 超仕上げ砥石 13-0137-0507 ￥12,000
#1000 中砥石 13-0137-0504 ￥7,900	#10000 超仕上げ砥石 13-0137-0508 ￥15,400

サイズ: 210×70×H15

●研ぎ台兼収納ケース付



6 名倉砥石 彩(いろどり) [CTOI-50]

#220 13-0137-0601 ￥1,600	#3000 13-0137-0606 ￥2,300
#400 13-0137-0602 ￥1,600	#5000 13-0137-0607 ￥2,300
#800 13-0137-0603 ￥1,700	#8000 13-0137-0608 ￥2,900
#1000 13-0137-0604 ￥1,700	#10000 13-0137-0609 ￥2,900
#2000 13-0137-0605 ￥1,900	#12000 13-0137-0610 ￥2,900

サイズ: 60×30×H20

●硬く砥粒が出づら砥石の砥粒出しに

●目詰まりした砥石の目出しに

●刃物研ぎ後の小さな凹凸、小キズの修正に

※上記の価格には消費税は含まれておりません。