

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-136	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

136

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001  
009

001  
鍋・フライパン

002  
ホテルパン

003  
食巾着類

004  
コシナ類

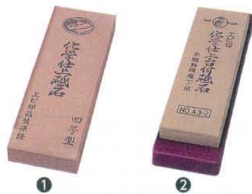
005  
キッチンポット

006  
ボトルザル

007  
まな板

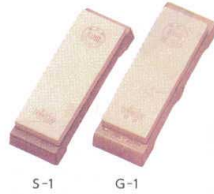
008  
種類・中華用品

009  
揚げ物用品



1 砥石 仕上 #4000 台無 [CTOI-14]  
13-0136-0101 ¥8,000  
サイズ:200×70×H24

2 砥石 仕上 #4000 台付 [CTOI-15]  
13-0136-0201 ¥7,900  
サイズ:210×70×H22(砥石のみ)



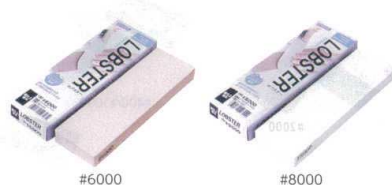
3 キング 仕上台付砥石 [CTOI-08]  
#6000(S-1) 13-0136-0301 ¥7,790  
#8000(G-1) 13-0136-0302 ¥15,530  
サイズ:210×73×H22



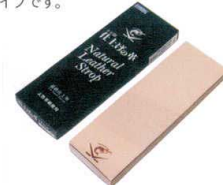
4 最高級仕上砥石 大型1号型 [CTOI-57] G  
#3000(黄華3000-DN) 13-0136-0401 ¥4,500  
#5000(理華5000-DN) 13-0136-0402 ¥5,000  
#6000(白峰6000-DN) 13-0136-0403 ¥6,000  
#8000(竹色G-8-DN) 13-0136-0404 ¥9,000  
サイズ:206×73×H23  
●砥石汚れ落とし修正砥石付。  
※台無しタイプです。



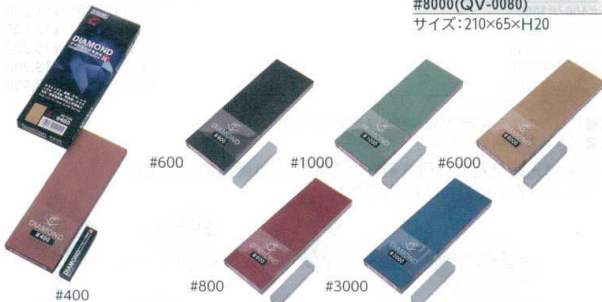
5 超仕上 純白砥石 台付 #8000 [CTOI-16]  
13-0136-0501 ¥20,200  
サイズ:200×70×H24(砥石のみ)



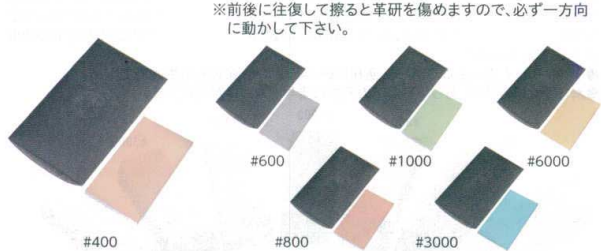
6 LOBSTER 刃物用角砥石 [CTOI-44]  
#6000(QV-0060) 13-0136-0601 ¥6,000  
#8000(QV-0080) 13-0136-0602 ¥8,000  
サイズ:210×65×H20



7 エビ印 仕上げの革 (最終仕上用) [CTOI-43]  
13-0136-0701 ¥4,000  
サイズ:210×70×H20  
●包丁の刃先にできる微細なバリ(刃返り)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出来ます。  
※前後に往復して擦ると革研を傷めますので、必ず一方に動かして下さい。



8 エビ印 ダイヤモンド角砥石 [CTOI-51] ◇  
#400 荒砥石 13-0136-0801 ¥32,000  
#600 荒砥石 13-0136-0802 ¥32,000  
#800 中砥石 13-0136-0803 ¥32,000  
#1000 中砥石 13-0136-0804 ¥32,000  
#3000 仕上砥石 13-0136-0805 ¥36,000  
#6000 超仕上砥石 13-0136-0806 ¥36,000  
サイズ:210×75×H16



9 エビ印 ダイヤモンド角砥石135 [CTOI-48]  
#400 荒砥石 13-0136-0901 ¥18,400  
#600 荒砥石 13-0136-0902 ¥18,400  
#800 中砥石 13-0136-0903 ¥18,400  
#1000 中砥石 13-0136-0904 ¥18,400  
#3000 仕上砥石 13-0136-0905 ¥20,500  
#6000 超仕上砥石 13-0136-0906 ¥20,500  
サイズ:135×75×H6



10 アトマエコノミー本体(ゴム台付) [CTOI-63] G

荒目(#140) 13-0136-1001 ¥14,500  
中目(#400) 13-0136-1002 ¥13,500  
細目(#600) 13-0136-1003 ¥13,500  
極細目(#1200) 13-0136-1004 ¥13,500  
サイズ:210×75×H12  
●替刃を貼り替えて使えるダイヤモンドの刃物砥ぎです。



仕上面積・特徴など

荒目 #140/170	研ぐスピードは4種類中最大。刃こぼれの修正・砥石(石目)の修正などに適する。
中目 #325/400	従来のダイヤモンド砥石#600と同程度に仕上がります。出刃包丁などに適する。
細目 #600	従来のダイヤモンド砥石#1,000~1,200と同程度に仕上がります。一般包丁などに適する。
極細目 #1,200	青砥#1,200と同程度に仕上がります。だし包丁などに適する。

11 アトマエコノミー用 替刃 [CTOI-64] G

荒目(#140) 13-0136-1101 ¥7,500  
中目(#400) 13-0136-1102 ¥6,500  
細目(#600) 13-0136-1103 ¥6,500  
極細目(#1200) 13-0136-1104 ¥6,500  
サイズ:210×75×H1.0  
●接着面は全面テープ貼りです。  
※替刃裏側に両面テープが付いて居ます。使用済みの替刃は無理にはがさず、表面をきれいに洗浄・乾燥させ、その上から新しい替刃を貼付して下さい。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。