

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-347	株式会社クイックパック	0564-59-3525

347

庖丁・ナイフ・砥石

ステンレスハガネ・日本鋼ハガネ・洋包丁・和包丁 問わず研げます。

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 用品
- サービス
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 軽食・製菓用品
- フココン
- 洗濯用
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 衛生
- 消耗品
- ハンケット
- ウェット
- ウェット
- テーブル
- ウェアル
- 卓上備品
- 料理演出
- 用品
- グラス・食器
- ホテル・旅館用品
- テーブル
- 椅子
- サイン
- 店舗備品

仕上砥石

より優れた切れ味に

迷ったらコレ

- ① 砥石 仕上 (No. 4000)
- ② 台付 (ATI-03) 9-0347-0101 ¥7,900
200×70×H25 (砥石のみ)
- ③ 砥石 仕上 ワイド型 台付 (No.4000) (ATI-99) 9-0347-0301 ¥20,900
237×95×H25 (砥石のみ)

中砥石

刃の切れ味が悪くなった時 普段のお手入れに

迷ったらコレ

- ④ 砥石 中砥 (No. 600) (ATI-02)
- 9-0347-0401 大 230×100×H80 ¥10,000
- 9-0347-0402 中 210×75×H65 ¥6,000
- ⑤ 砥石 中砥 赤門前DX (No. 1000) (ATI-06)
- 9-0347-0501 大 230×100×H70 ¥11,700
- 9-0347-0502 中 210×70×H60 ¥6,600
- 9-0347-0503 小 210×65×H32 ¥4,200

荒砥石

刃こぼれや刃の修正に

迷ったらコレ

- ⑥ 砥石 荒砥細目 GC (No. 220) (ATI-05)
- 9-0347-0601 特大 230×90×H60 ¥17,100
- 9-0347-0602 3丁掛 205×75×H50 ¥6,900
- 9-0347-0603 2丁掛 205×50×H50 ¥5,000
- 9-0347-0604 1丁掛 205×50×H25 ¥2,700

中砥石 <日頃のお手入れに> #600 ~ #2000

- ⑦ 砥石 中砥 ミクロンDX (No. 1000) (ATI-08)
- 9-0347-0701 ジャンボ 230×100×H70 ¥15,000
- 9-0347-0702 特大 210×70×H60 ¥7,100
- 9-0347-0703 大 210×65×H32 ¥3,800
- 9-0347-0704 中 210×50×H25 ¥2,800
- ⑧ 中砥石 C-3F (No. 600) (ATI-10) 9-0347-0801 ¥5,900
205×65×H32
- ⑨ 砥石 ダブルストン (No. 220/No. 1000) (ATI-11) 9-0347-1001 ¥6,200
175×55×H35 (中砥・荒砥)
- ⑩ キング デラックス中仕上砥石 標準型1丁掛 (ATI-58)
- 9-0347-1101 #800 207×66×H34 ¥3,800
- 9-0347-1102 #1000 207×66×H34 ¥3,900
- 9-0347-1103 #1200 207×66×H34 ¥3,900
- ⑪ キング デラックス中仕上砥石 L型 No.700 (#700) (ATI-60) 9-0347-1301 ¥10,000
220×80×H70
- ⑫ キング デラックス中仕上砥石 特大型 K-105 (#1000) (ATI-61) 9-0347-1401 ¥13,400
230×100×H80
- ⑬ キングハイパー中仕上砥石 軟質 (#1000) (ATI-62) 9-0347-1501 ¥10,800
205×70×H34
- ⑭ 人造青砥石 (中仕上) (#2000) (ATI-40)
- 9-0347-1601 大型 225×95×H60 ¥11,200
- 9-0347-1602 中型 215×74×H50 ¥7,600

キングデラックス製品の特長
あらゆる刃物の中研ぎ用砥石として開発された商品です。特殊砥材にて製作されていますので、品質は永久不変で短時間で、切れ味が冴えるすくい刃が付き、作業の能率を高めます。使用前3分程度水に浸し、砥石に充分水を含ませてからご使用ください。