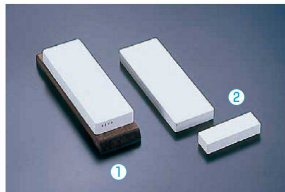


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-350	株式会社クイックパック	0564-59-3525

庖丁・ナイフ・砥石

350



① グレステン砥石 台付

(ATI-14) 目 ￥16,500

9-0350-0101 No. 600

9-0350-0102 No.1000

210×70×H24(砥石のみ)

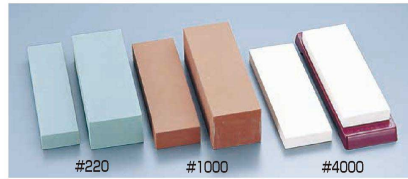
② グレステン砥石(名倉砥付)

(ATI-15) 目

9-0350-0201 No. 2000 ￥17,000

9-0350-0202 No. 4000 ￥19,000

207×73×H25



③ 抗菌砥石 クリーンセラ (ATI-B0) 抗菌

9-0350-0301 # 220 荒砥石 1丁掛 205×50×H25 ￥3,600

9-0350-0302 # 220 荒砥石 3丁掛 205×75×H50 ￥9,100

9-0350-0303 #1000 中砥石 大 210×65×H32 ￥4,600

9-0350-0304 #1000 中砥石 特大 210×70×H60 ￥8,200

9-0350-0305 #4000 仕上げ砥石 台無 210×70×H20 ￥11,000

9-0350-0306 #4000 仕上げ砥石 台付 210×70×H20 (砥石のみ) ￥12,500



④ ミソノ砥石 台付 (AMS-O2) 目

9-0350-0401 #220 T-1 荒砥石 ￥5,500

9-0350-0402 #1000 T-2 中砥石 ￥5,700

9-0350-0403 #3000 T-3 仕上げ砥石 ￥6,100

180×62×H18(砥石のみ)

⑤ ミソノ ハンディー砥石

(荒砥/中砥) T-5

(AMS-O4) 目 9-0350-0501 ￥3,200

190×32×H45(65×30×H17 砥石)

(荒砥#180/中砥#1000)

⑥ ミソノ コンビ砥石 台付

(荒砥/中砥) T-4

(AMS-O3) 目 9-0350-0601 ￥7,100

180×60×H30(砥石のみ)

(荒砥石#280/中砥石#1000)



⑦ ダイヤモンド角砥石

(ATI-C0)

9-0350-0701 # 400 (荒砥) ￥32,000

9-0350-0702 # 600 (中砥) ￥32,000

9-0350-0703 # 800 (中砥) ￥32,000

9-0350-0704 #1000 (中砥) ￥32,000

9-0350-0705 #3000 (仕上) ￥36,000

9-0350-0706 #6000 (仕上) ￥36,000

210×75×H16

- 型くずれが少なく、刃物の水平・角度出し・裏押し作業に最適です。
- セラミックス、ステンレス、ハガネなど幅広い用途にご使用いただけます。
- ドレッシング砥石付



⑧ 酔心 イノックス専用仕上げ砥石

(台付) #6000

45099 (ATI-A3) 目 9-0350-0801 ￥12,000

205×75×H25(砥石のみ)

⑨ 酔心 イノックス専用中砥石 #1000

45100 (ATI-A4) 目 9-0350-0901 ￥14,500

208×67×H32

⑩ 酔心 イノックス専用荒砥石 #220

45101 (ATI-A5) 目 9-0350-1001 ￥8,500

208×77×H52

⑪ 酔心 イノックス専用砥石 面なおし砥

45102 (ATI-A6) 目 9-0350-1101 ￥2,500

154×52×H25



⑫ 剛研 デラックス 中砥石

(ATI-B4) ￥3,300

9-0350-1201 # 800

9-0350-1202 #1000

9-0350-1203 #1200

210×65×H30



柳刃包丁・蛸引き包丁・パン切りナイフ・カステラ包丁・羊カン包丁などに

本職長刃庖丁用丸砥石

⑬ #320 荒砥 QA-0060 (ATI-88)

9-0350-1301 φ220×H27 ￥24,800

⑭ #1000 中砥 QA-0061 (ATI-89)

9-0350-1401 φ220×H27 ￥29,000

⑮ #3000 仕上 QA-0062 (ATI-90)

9-0350-1501 φ220×H24 ￥33,700

⑯ 専用台 QZ-0020 (ATI-92)

9-0350-1601 φ220×H23 ￥4,800

- 刃物を傷めない天然コム製(砥石の破損も防ぎます)
- 濡れ雑巾などを下に敷きより安定した研ぎ作業を行ってください。



⑰ スーパー砥石3点セット (研ぎ桶付き)

(ATI-96) 9-0350-1701 ￥49,000

ニューセラミックス スーパー砥石

220 荒砥(ベージュ)

#1000 中砥(ブルー)

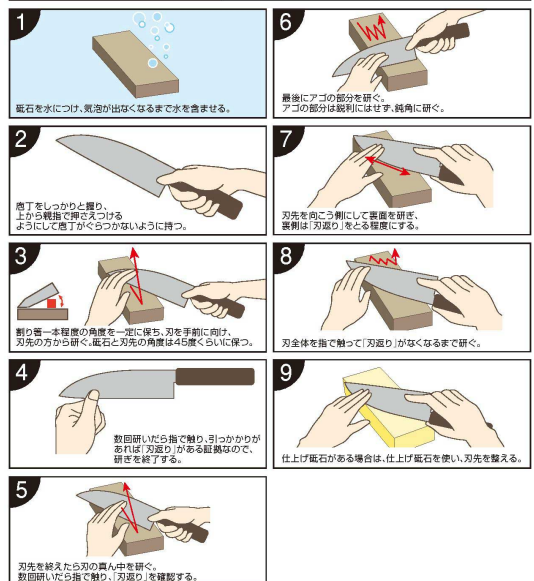
#3000 仕上(ピンク)

砥石サイズ:210×70×H20

研ぎ桶サイズ:305×305×H90

- コンパクトで一つの砥石を使用中に、他の二つの砥石が水に浸る為、作業効率が上がりとても便利です。

庖丁の研ぎ方



鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・プロパン・ホタルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存器

ボールザル・漬物・米つ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品