

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-311	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 311 セラミック砥石・両面砥石

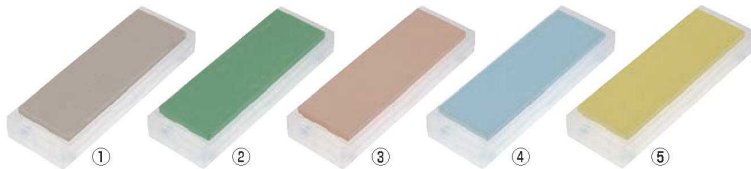
ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

焼き入れ硬度の高い庖丁を素早く刃付け  
研ぎ味が良く、荒・中・仕上砥石の各粒度を庖丁の種類に合わせ使い分けが可能

09 砥石・庖丁差し

## 剛研輝シリーズ

研ぎ味良く、仕上がりもきれい、天然砥石のような研ぎ感  
収納ケースが研ぎ台にも使え、使用後は砥石を衛生的に保管できます。  
砥石を水に浸さず、砥石の表面に適量の水をかけてすぐにご使用いただけます。

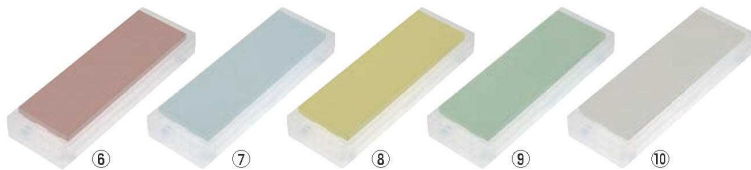


剛研 砥石 輝

ページコード	商品コード	価格
①NK-2002 4-0311-0101	荒砥 #220 4529500	¥5,800
②NK-2004 4-0311-0201	荒砥 #400 4529600	¥5,800
③NK-2008 4-0311-0301	中砥 #800 4529700	¥5,800
④NK-2010 4-0311-0401	中砥 #1000 4529800	¥5,800
⑤NK-2020 4-0311-0501	中砥 #2000 4529900	¥7,000

砥石サイズ:210×70×H10

02 ガス専用鍋

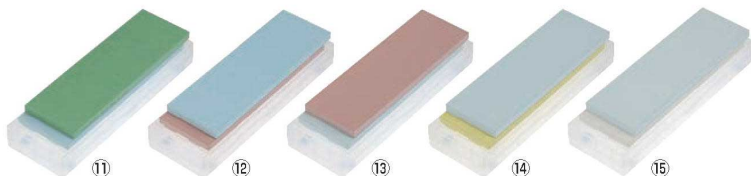


剛研 砥石 輝

ページコード	商品コード	価格
⑥NK-2030 4-0311-0601	仕上げ砥 #3000 4530000	¥7,000
⑦NK-2050 4-0311-0701	仕上げ砥 #5000 4530100	¥8,600
⑧NK-2080 4-0311-0801	仕上げ砥 #8000 4530200	¥10,500
⑨NK-2090 4-0311-0901	超仕上げ砥 #10000 4530300	¥10,500
⑩NK-2091 4-0311-1001	超仕上げ砥 #12000 4530400	¥10,500

砥石サイズ:210×70×H10

03 フライパン



剛研 砥石 輝ツイン (2本組)

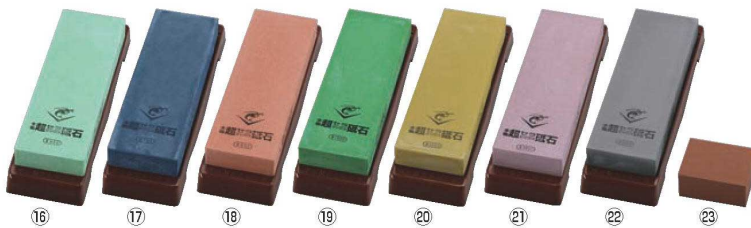
ページコード	商品コード	価格
⑪NW-0410 4-0311-1101	荒砥・中砥 #400・#1000 4530500	¥11,200
⑫NW-1030 4-0311-1201	中砥・仕上げ砥 #1000・#3000 4530600	¥12,400
⑬NW-3050 4-0311-1301	仕上げ砥・仕上げ砥 #3000・#5000 4530700	¥15,200
⑭NW-5080 4-0311-1401	仕上げ砥・超仕上げ砥 #5000・#8000 4530800	¥18,800
⑮NW-5120 4-0311-1501	仕上げ砥・超仕上げ砥 #5000・#12000 4530900	¥18,800

砥石サイズ:210×70×H10

04 鍋全般

## セラミック砥石

●焼入れ硬度の高い刃物も素早く刃付けできます。  
●抜群の研ぎ味、切れ味を実現した最高級砥石です。



エビ印 セラミック砥石 台付 (修正用砥石付)

ページコード	商品コード	価格
⑯#400 4-0311-1601	荒 5777400	¥11,200
⑰#600 4-0311-1701	荒 5777500	¥11,700
⑱#800 4-0311-1801	中仕上げ 5777600	¥13,000
⑲#1000 4-0311-1901	中仕上げ 5777700	¥14,200
⑳#2000 4-0311-2001	仕上げ 5777800	¥16,000
㉑#3000 4-0311-2101	仕上げ 5777900	¥22,000
㉒#5000 4-0311-2201	超仕上げ 5778000	¥28,500
㉓#600 修正用砥石 (付属品) 4-0311-2301	5778100	¥1,400

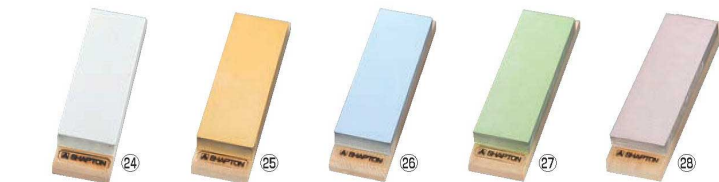
砥石サイズ:210×70×H25  
付属品外寸:65×47×H25

05 ブランドキッチン  
コレクション

06 オープンウェア

## シャプトン 砥石シリーズ

砥石が硬いため、研削力に優れ面減りがしにくいのが特徴



セラミック砥石 M24 (木製台付)

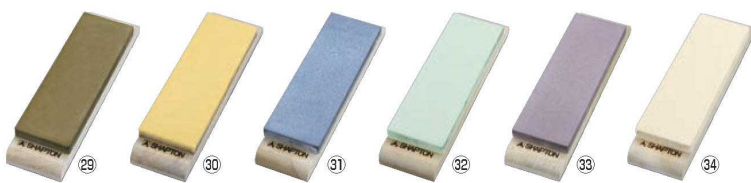
ページコード	商品コード	価格
⑳ホワイト 4-0311-2401	荒砥 #120 3517000	¥8,100
㉑オレンジ 4-0311-2501	中荒砥 #1000 3517100	¥8,200
㉒ブルー 4-0311-2601	中砥 #1500 6668600	¥9,200
㉓グリーン 4-0311-2701	中仕上げ砥 #2000 3517200	¥9,600
㉔エンジ 4-0311-2801	仕上げ砥 #5000 4236100	¥12,500

砥石サイズ:210×70×H24

●刃付作業のウェイトの高いプロの料理人、水産関係、その他あらゆる分野でご愛用いただけるお徳用サイズとなっています。

07 ホテルパン・  
ガストロノームパン

08 庖丁



セラミック砥石 M15 (台付)

ページコード	商品コード	価格
㉙モス 4-0311-2901	荒砥 #220 6610800	¥5,300
㉚オレンジ 4-0311-3001	中荒砥 #1000 6610700	¥5,400
㉛ブルー 4-0311-3101	中砥 #1500 6610600	¥6,000
㉜グリーン 4-0311-3201	中仕上げ砥 #2000 6610500	¥6,200
㉝エンジ 4-0311-3301	仕上げ砥 #5000 6610400	¥7,900
㉞クリーム 4-0311-3401	超仕上げ砥 #12000 6610300	¥10,000

砥石サイズ:210×70×H15

外装サイズ:275×77×H41