

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-312	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

セラミック砥石 312

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・仕上げ砥石の各粒度を庖丁の種類に合わせ使い分けが可能

シャプトン セラミック砥石シリーズ あらかじめ水に浸けておく必要がなく、研く直前に水をかけるだけで使用できます。  
また粒子が細かく硬いのに、のりが良く刃付けが速い為ステンレス庖丁、本焼き庖丁等の刃付も容易です。



セラミック砥石 刃の黒幕 (砥石台兼用ケース入)

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
①ホワイト	②モス	③ブルーブラック	④オレンジ	⑤ブルー	⑥グリーン	⑦エンジ	⑧メロン	⑨クリーム	⑩ムラサキ
4-0312-0101	4-0312-0201	4-0312-0301	4-0312-0401	4-0312-0501	4-0312-0601	4-0312-0701	4-0312-0801	4-0312-0901	4-0312-1001
荒砥 #120	荒砥 #220	荒砥 #320	中砥 #1000	中砥 #1500	中砥 #2000	仕上げ #5000	仕上げ #8000	仕上げ #12000	鏡面仕上げ #30000
●欠け刃や角度の急ぎの修正に、強力な研削力があります。	●ステンレスの欠け刃や、溶解ハイス鋼の荒研ぎに、くいつき抜群です。	●小さな欠け刃の修正に、研削力があり、研ぎ感抜群です。	●荒・中兼用の砥石として便利です。	●ちょっと切れ味が落ちた時に便利です。	●中研ぎも仕上げ研ぎも兼ねられるので、手間いらず時間いらずです。	●ツルツル感がなく、くいつきが良く研削力が優れています。	●天然砥石のような滑らかな研ぎ感と仕上げを実現しました。	●研削力があり、刃物の光沢と長切れを実現します。	●無光りする仕上げ面と、滑らかな切り口を実現します。
3447300	3447400	3447500	3447600	3447700	3447800	3447900	3448000	3448100	3448200
¥5,000	¥5,000	¥5,000	¥5,100	¥5,700	¥5,900	¥7,700	¥9,800	¥9,800	¥62,000

砥石サイズ:210×70×15  
 ●刃物の種類と材質により、砥石を細分化し、刃物それぞれに合った研削力、研ぎ感、仕上げを追求した砥石です。  
 ●プラスチックケースが研ぎ台としても利用でき、使用後は砥石を中に入れて衛生的に保管できます。  
 ●レクタゴムがケースの4角に付いているので刃を入れて研いでも動きません。  
 ※【刃の黒幕ムラサキをご使用いただく上での注意】刃の黒幕メロン(＃8000)をお使いいただく前に、必ず刃の黒幕メロン(＃8000)で研ぎいただくようお願いいたします。

シャプトン セラミック砥石 ロックスター 硬度の高い刃物にも対応可能な強力研削力と、均一性に優れた繊細な仕上がりが同時に得られます。  
事前吸水のいらない素早い立ち上がり、突出した耐久性による面コンディション維持力により、あなたの作業効率を向上させ軽快な研ぎをお楽しみいただけます。  
ステンレス製収納ケース付きモデルは、あらゆるシーンに調和し砥石を美しく安全に保管できます。



収納ケース付は専用ステンレスケースが付属されております。

セラミック砥石 ロックスター

収納ケース付	ページコード	商品コード	価格	収納ケース無	ページコード	商品コード	価格
⑪荒砥 # 320	4-0312-1101	2311020	¥8,900	⑪荒砥 # 320	4-0312-2101	2310910	¥4,700
⑫中砥 # 500	4-0312-1201	2311030	¥8,900	⑫中砥 # 500	4-0312-2201	2310920	¥4,800
⑬中砥 # 1000	4-0312-1301	2311040	¥9,000	⑬中砥 # 1000	4-0312-2301	2310930	¥4,850
⑭中砥 # 2000	4-0312-1401	2311050	¥9,800	⑭中砥 # 2000	4-0312-2401	2310940	¥5,700
⑮仕上げ # 3000	4-0312-1501	2311060	¥10,600	⑮仕上げ # 3000	4-0312-2501	2310950	¥6,500
⑯仕上げ # 4000	4-0312-1601	2311070	¥10,600	⑯仕上げ # 4000	4-0312-2601	2310960	¥6,500
⑰仕上げ # 6000	4-0312-1701	2311080	¥11,500	⑰仕上げ # 6000	4-0312-2701	2310970	¥7,400
⑱仕上げ # 8000	4-0312-1801	2311090	¥13,500	⑱仕上げ # 8000	4-0312-2801	2310980	¥9,400
⑲仕上げ # 10000	4-0312-1901	2311110	¥19,600	⑲仕上げ # 10000	4-0312-2901	2310990	¥15,500
⑳仕上げ # 16000	4-0312-2001	2311120	¥16,000	⑳仕上げ # 16000	4-0312-3001	2311010	¥12,000

砥石サイズ:210×70×H10

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜