

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-265	株式会社クイックパック	0564-59-3525

265

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.7

最新価格はこちらからご確認ください。

スマホで確認 ▶



パソコンで確認 ▶

https://www.kankuma.co.jp/price

調理用品

シャプトン セラミック砥石シリーズ

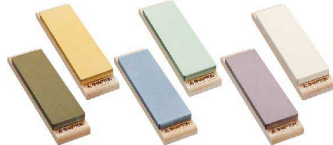
特長 I. 砥石原料に占める砥粒と結合剤の割合が高く気孔が少ない為、シャプトンの砥石はあらかじめ水に浸しておく必要がありません。ご使用時に水をかければすぐ研げます。
II. 硬い砥粒の占める割合が高い為、ヘリが少ないのにノリが良く刃付けが早い砥石です。ステンレスなどの刃物も簡単に刃付け研磨出来ます。
III. 砥石の荒さ、細かさの種類を色分けすることにより、お客様のご要望に応じてお好みの砥石が一目で選べるようになりました。

- ホワイト(荒 砥 石) 120: 内容/強力な研削力があり、刃付け等の急ぎの修正には最適。用途/刃付けの修正、ハイス鋼の荒研ぎ、変形した砥石の面直し。
- モ ス(荒 砥 石) 180: 内容/あらゆる刃物の荒研ぎに、くいつきが抜群の砥石。用途/ステンレス鋼、焼き入鋼の荒研ぎ。
- オレンジ(中 砥 砥 石) 1000: 内容/中砥だが荒砥がいらないといわれるほど刃が良く付き、荒、中兼用の砥石として便利。用途/ノミ、カンナ、ハサミ、彫刻刀、和包丁(薄刃)、肉関係の洋包丁、中華包丁、ハイス鋼、ステンレス鋼
- ブルー(中 砥 石) 1500: 内容/ソフトで研ぎ感覚抜群の中砥石。用途/和包丁、ステンレス鋼
- グリーン(中仕上げ砥石) 2000: 内容/仕上げでも中砥並みの研削力があり、仕上げ・中砥の兼用砥石として役立つ。用途/ノミ、カンナの中仕上げ、和包丁(薄刃)、洋包丁(ヤスリ棒を使わない)
- エンジ(仕上げ砥石) 5000: 内容/従来の仕上げ砥石にありがちなつかぬ感じがなく、くいつきが良く研削力の優れた砥石。用途/腕置き包丁、割烹(かっぽう)等の高級刃物の仕上げ、ノミ、カンナの仕上げ
- クリーム(超仕上げ砥石) 12000: 内容/この手の砥石には見られない研削力があり、刃当たりはソフトでミクロンの光沢と切れ味。用途/フグ料理包丁、ノミ、カンナの超仕上げ(仕上げでは満足されない方にお薦め)

※水をかけてすぐにお使いいただけます。色のついていない部分が使用範囲です。

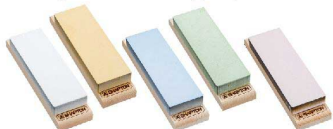
料理道具

#1000 中荒砥 オレンジ #2000 中仕上げ グリーン #12000 超仕上げ クリーム



#220 荒砥 モス #1500 中砥 ブルー #5000 仕上げ エンジ

#1000 中荒砥 オレンジ #2000 中仕上げ グリーン



#120 荒砥 ホワイト #1800 中砥 ブルー #5000 仕上げ エンジ

#120 荒砥 ホワイト #220 荒砥 モス #320 荒砥 ブルーブラック #1000 中砥 オレンジ #1500 中砥 ブルー



#2000 中砥 グリーン #5000 仕上げ エンジ #8000 仕上げ メロン #12000 仕上げ クリーム #30000 顕微鏡仕上げ ムラサキ



#400 荒砥 グリーン #800 中砥 レッド #1000 中仕上げ ライトグリーン



#2000 仕上げ コールド #3000 仕上げ ピンク #5000 超仕上げ グレー



#220 荒砥石1丁掛 #1000 中砥石大 #4000 仕上げ砥石台無



#220 荒砥石3丁掛 #1000 中砥石特大 #4000 仕上げ砥石台付



● 木工関係や刃研ぎの専門家の方で、強い力を入れて研ぐ方に少し硬めでノリが良く、しかも刃付けの早いM15シリーズをお薦めします。

● サイズ 210×70×H15mm

① シャプトンセラミック砥石 M15 C

商品コード	規格	注文コード	標準価格
385034	# 220荒砥モス	07-0265-0101	¥ 5,850
385008	# 1000中荒砥オレンジ	07-0265-0102	¥ 6,000
385009	# 1500中砥ブルー	07-0265-0103	¥ 6,650

商品コード	規格	注文コード	標準価格
385010	# 2000中仕上げグリーン	07-0265-0104	¥ 6,900
385011	# 5000仕上げエンジ	07-0265-0105	¥ 8,900
385012	# 12000顕微鏡仕上げクリーム	07-0265-0106	¥ 11,250



ストック・仕込み

● 刃付け作業のウェイトの高いプロの料理人、水産関係、量関係、その他あらゆる分野でご愛用頂けるお徳用サイズとなっております。

● サイズ 210×70×H24mm

② シャプトンセラミック砥石 M24(木製台付) C

商品コード	規格	注文コード	標準価格
385013	# 120荒砥ホワイト	07-0265-0201	¥ 8,350
385014	# 1000中荒砥オレンジ	07-0265-0202	¥ 8,550
385015	# 1500中砥ブルー	07-0265-0203	¥ 9,550

商品コード	規格	注文コード	標準価格
385016	# 2000中仕上げグリーン	07-0265-0204	¥ 9,950
385017	# 5000仕上げエンジ	07-0265-0205	¥ 12,950



調理小物

● 刃の黒幕シリーズは、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、仕上がりを追及した砥石です。

● サイズ 210×70×H15mm

③ シャプトンセラミック砥石 刃の黒幕 C

商品コード	規格	注文コード	標準価格
385040	# 120荒砥ホワイト	07-0265-0301	¥ 5,550
385041	# 220荒砥モス	07-0265-0302	¥ 5,550
385042	# 320荒砥ブルーブラック	07-0265-0303	¥ 5,550
385043	# 1000中砥オレンジ	07-0265-0304	¥ 5,650
385044	# 1500中砥ブルー	07-0265-0305	¥ 6,300

商品コード	規格	注文コード	標準価格
385045	# 2000中砥グリーン	07-0265-0306	¥ 6,600
385046	# 5000仕上げエンジ	07-0265-0307	¥ 8,550
385047	# 8000仕上げメロン	07-0265-0308	¥ 11,000
385048	# 12000仕上げクリーム	07-0265-0309	¥ 11,000
385049	# 30000顕微鏡仕上げムラサキ	07-0265-0310	¥ 68,750



軽食 鉄板焼き店用品

● サイズは砥石のみ。
● 研ぐ前に砥石を水に浸してください(約5分ほど)。
● 用途: 打刃物、ステンレス刃物、各種包丁・ナイフ・カンナ・ノミ・ハサミ・精密刃物・刀剣など刃物全般。
※砥石は必要以上、水に浸したまま放置しないでください。

● サイズ 210×70×H25mm

④ 超セラミック砥石 台付(修正用砥石付)

商品コード	規格	注文コード	標準価格
133060	# 400荒砥グリーン	07-0265-0401	¥ 11,200
133061	# 600荒砥ブルー	07-0265-0402	¥ 11,700
133062	# 800中砥レッド	07-0265-0403	¥ 13,000
133063	# 1000中仕上げライトグリーン	07-0265-0404	¥ 14,300

商品コード	規格	注文コード	標準価格
133064	# 2000仕上げゴールド	07-0265-0405	¥ 16,100
133065	# 3000仕上げピンク	07-0265-0406	¥ 22,000
133066	# 5000超仕上げグレー	07-0265-0407	¥ 28,500



機材・計測

● 用途: ステンレス、柳刃、中華、出刃、薄刃等の各種包丁用。

⑤ 抗菌砥石クリーンセラ

商品コード	規格	外形寸法(幅×高さ)	注文コード	標準価格
133070	# 220荒砥石1丁掛	205×50×H25	07-0265-0501	¥ 3,600
133071	# 220荒砥石3丁掛	205×75×H50	07-0265-0502	¥ 9,000
133072	# 1000中砥石大	210×85×H32	07-0265-0503	¥ 4,600

商品コード	規格	外形寸法(幅×高さ)	注文コード	標準価格
133073	# 1000中砥石特大	210×70×H60	07-0265-0504	¥ 8,100
133074	# 4000仕上げ砥石台無	210×70×H20	07-0265-0505	¥ 10,800
133075	# 4000仕上げ砥石台付	210×70×H20	07-0265-0506	¥ 12,300



厨房機器設備