

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-155	株式会社クイックパック	0564-59-3525

155

厨房用品

料理道具

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001
〜
009

001
綿ラバーパン

002
番重
バット

003
給
食
用
品
・
食
器

004
コンテナ
類

005
キッチン
ボット

006
ボール
・
サル

007
まな板

008
種類
バラン
シン

009
揚げ
物
用
品

砥石の選び方

荒砥石 # 120 ~ # 400	中砥石 # 600 ~ # 1500	仕上げ砥石 # 2000 ~ # 12000	セラミック砥石 ー
包丁が大きな刃こぼれしてしまっている時の研ぎ(修正)に適しています。	包丁の切れ味が悪くなってきた時にお使い頂くのに適しています。また、刃の小さな欠けや錆び取りなど様々な用途にお使い頂けます。	刃先の耐久性を高め、より切れ味を追求したい場合に適しています。中研ぎ後の仕上げとしてお使い頂けます。	通常の砥石よりも研磨力が高いため、すばやく研ぐことができます。ステンレス包丁など硬度が高くて研ぎにくい包丁に適しています。



① 砥石 荒砥細目 GC #220 [CTOI-03]

サイズ		
特大	230×90×H60	17-0155-0101 ¥17,100
3丁掛	205×75×H50	17-0155-0102 ¥ 6,900
2丁掛	205×50×H50	17-0155-0103 ¥ 5,000
1丁掛	205×50×H25	17-0155-0104 ¥ 2,700

② 赤エビ印 荒砥石 #220 3丁掛 [CTOI-23]

17-0155-0201 ¥7,600
サイズ: 205×75×H50
●刃の掛けや中研ぎ前の刃の修正に。
●研削力に優れた砥石です。

③ 赤エビ印 金剛砥石 #400 3丁掛 [CTOI-04]

17-0155-0301 ¥9,400
サイズ: 205×75×H50

④ 砥石 中砥 #600 [CTOI-13]

サイズ		
大	230×100×H80	17-0155-0401 ¥10,000
中	210× 75×H65	17-0155-0402 ¥ 6,000

⑤ 剛研デラックス 中砥石 [CTOI-26]

サイズ		
#800	17-0155-0501	¥3,300
#1000	17-0155-0502	¥3,300
#1200	17-0155-0503	¥3,300
サイズ: 210×65×H30		

⑥ 砥石 中砥 赤門前DX #1000 [CTOI-05]

サイズ		
大型	230×100×H70	17-0155-0601 ¥11,700
中型	210× 70×H60	17-0155-0602 ¥ 6,600
小型	210× 65×H32	17-0155-0603 ¥ 4,200

⑦ 砥石 中砥 ミクロンDX #1000 [CTOI-12]

サイズ		
ジャンボ	230×100×H70	17-0155-0701 ¥15,000
特大	210× 70×H60	17-0155-0702 ¥ 7,100
大	210× 65×H32	17-0155-0703 ¥ 3,800
中	205× 50×H25	17-0155-0704 ¥ 2,800

⑧ キングデラックス 中仕上げ砥石 [CTOI-06]

	サイズ	#1200	#1000	#800
特大型	230×110×H80	17-0155-0801 ¥13,600	17-0155-0802 ¥13,400	17-0155-0803 ¥13,400
大型(3丁掛)	209×70×H60	17-0155-0804 ¥ 6,700	17-0155-0805 ¥ 6,600	17-0155-0806 ¥ 6,600
標準型(1丁掛)	207×66×H34	17-0155-0807 ¥ 3,900	17-0155-0808 ¥ 3,900	17-0155-0809 ¥ 3,800

⑨ キングハイパー 中仕上げ砥石軟質 #1000 (セラミック) [CTOI-10]

17-0155-0901 ¥10,800
サイズ: 205×70×H34

⑩ キッチン両面角砥石 [CTOI-58]

サイズ		
SKG-25(#280/#1000)	17-0155-1001	¥3,000
SKG-24(#1000/#3000)	17-0155-1002	¥3,300
サイズ: 183×63×H27		
●砥ぎの感覚がつかみやすい柔らかめの砥石です。		

⑪ 砥石 ダブルストーン #220/#1000 [CTOI-17]

17-0155-1101 ¥6,200
サイズ: 175×55×H35 (砥石のみ)
●ケースが砥石台になります。
●砥石を裏返して、両面の使用ができます。

⑫ セラミック ワークストーン ゴム台付 (#1000/#3000) [CTOI-24]

17-0155-1201 ¥11,200
サイズ: 210×65×H33
●中研ぎ用と仕上げ用を兼ね備えた両面砥石です。

⑬ ダイヤモンド砥石 [CTOI-47]

17-0155-1301 ¥3,600
サイズ: 230×90×H35
●中砥石(#1000)と荒砥石(#400)の両面仕様。水なしで研ぐことができます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。