

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-159	株式会社クイックパック	0564-59-3525

159

厨房用品

料理道具

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001
〜
009

001
鍋・フライパン

002
ホテル・パントリー

003
給食道具・食器

004
コンテナ類

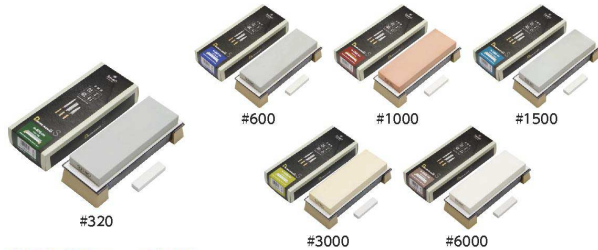
005
キッチン・ポット

006
ボールザル

007
まな板・砥石

008
調理バスマシン

009
揚げ物用品



1 デバダS(ケース台付) [CTOI-52] 国産

#320(No.400-SNE)	17-0159-0101	¥6,000
#600(No.800-SNE)	17-0159-0102	¥6,500
#1000(No.1200-SNE)	17-0159-0103	¥7,000
#1500(No.2000-SNE)	17-0159-0104	¥8,000
#3000(No.4000-SNE)	17-0159-0105	¥9,000
#6000(No.8000-SNE)	17-0159-0106	¥10,000

サイズ:205×73×H23

- 不吸水性の砥石なので少量の水をかけるだけで滑らかに砥ぐことができます。
- 砥石汚れ落とし修正砥石付き。



2 CERAX 仕上砥石 [CTOI-54] 国産

#5000 薄青(5050)	17-0159-0201	¥6,000
#6000 薄橙(6060)	17-0159-0202	¥7,000
#8000 純白(8080)	17-0159-0203	¥9,800

サイズ:205×73×H23

- 砥石汚れ落とし修正砥石、ゴム足PC台付。



3 CERAX 荒中・中砥石 中 [CTOI-55] 国産

#320 薄グレー(404)	17-0159-0301	¥5,000
#1000 純白(2020)	17-0159-0302	¥7,000

サイズ:205×73×H50

- 砥石汚れ落とし修正砥石、ゴム枠付。

4 CERAX 荒中・中砥石 小 [CTOI-56] 国産

#320 薄グレー(401)	17-0159-0401	¥3,200
#700 黄(707)	17-0159-0402	¥3,300
#1000 純白(1010)	17-0159-0403	¥3,500

サイズ:205×73×H29

- 砥石汚れ落とし修正砥石、ゴム枠付。

業界初!! 抗菌砥石
最高の砥石に最良の抗菌加工砥石!



5 抗菌砥石 クリーンセラ [CTOI-21] 抗菌

サイズ		
#220 荒砥石(1丁掛)	205×50×H25	17-0159-0501 ¥3,600
#220 荒砥石(3丁掛)	205×75×H50	17-0159-0502 ¥9,100
#1000 中砥石(大型)	210×65×H32	17-0159-0503 ¥4,600
#1000 中砥石(特大型)	210×70×H60	17-0159-0504 ¥8,200
#4000 仕上砥石(台無)	210×70×H20	17-0159-0505 ¥11,000
#4000 仕上砥石(台付)	210×70×H20(砥石のみ)	17-0159-0506 ¥12,500

- SIAA認定のJIS抗菌に適合した安心な砥石です。

柳刃、蛸引き、パン切りナイフ、カステラ包丁などに最適です。

プロも絶賛!

便利な荒砥/中砥/仕上砥の組み合わせ三面台式でプロも納得のセットです。



6 本職長刃包丁用丸砥石 [CTOI-28]

サイズ		
#320 荒砥石 QA-0060	φ220×H27	17-0159-0601 ¥24,800
#1000 中砥石 QA-0061	φ220×H27	17-0159-0602 ¥29,000
#3000 仕上砥石 QA-0062	φ220×H24	17-0159-0603 ¥33,700
専用ゴム台 QZ-0020	φ220×H23	17-0159-0604 ¥4,800

- どの方向からでも研げるので、砥石の片べり凹みが少なく最後まで砥面を均一に使用できます。

7 スーパー砥石3点セット(桶板付) IN-9000 [CTOI-29]

17-0159-0701	¥49,000
--------------	---------

- セット内容:S220・S1000・S3000×各1点
- サイズ:210×70×H20
- 荒砥・中砥・仕上砥のセットの為、刃研ぎがこのセットで完了し、刃こぼれ具合によって使い分けもできます。



※上記の価格には消費税は含まれておりません。