

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-347	株式会社クイックパック	0564-59-3525

347

庖丁・ナイフ・砥石

ステンレスハガネ・日本鋼ハガネ・洋包丁・和包丁 問わず研げます。

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 設備
- サービス用品
- 喫茶用品
- 軽食・鉄板焼用品
- 製菓用品
- 棚・ワゴン
- 洗浄用
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- ウェット
- ウェット
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス・食器
- ホテル・旅館用品
- テーブル椅子
- サイン
- 店舗備品

仕上砥石

より優れた切れ味に

迷ったらコレ

- ① 砥石 仕上 (No.4000)
- ② 台付 (ATI-03) 1-0347-0101 ¥7,900
200×70×H25(砥石のみ)
- ③ 台無 (ATI-04) 1-0347-0201 ¥7,300
200×70×H25
- ④ 砥石 仕上 ワイド型 台付 (No.4000) (ATI-99) 1-0347-0301 ¥20,900
237×95×H25(砥石のみ)

中砥石

刃の切れ味が悪くなった時 普段のお手入れに

迷ったらコレ

- ④ 砥石 中砥 (No.600) (ATI-02)
- 1-0347-0401 大 230×100×H80 ¥10,000
- 1-0347-0402 中 210× 75×H65 ¥ 6,000
- ⑤ 砥石 中砥 赤門前DX (No.1000) (ATI-06)
- 1-0347-0501 大 230×100×H70 ¥11,700
- 1-0347-0502 中 210× 70×H60 ¥ 6,600
- 1-0347-0503 小 210× 65×H32 ¥ 4,200

荒砥石

刃こぼれや刃の修正に

迷ったらコレ

- ⑥ 砥石 荒砥細目 GC (No.220) (ATI-05)
- 1-0347-0601 特大 230×90×H60 ¥17,100
- 1-0347-0602 3丁掛 205×75×H50 ¥ 6,900
- 1-0347-0603 2丁掛 205×50×H50 ¥ 5,000
- 1-0347-0604 1丁掛 205×50×H25 ¥ 2,700

中砥石 <日頃のお手入れに> #600 ~ #2000

- ⑦ 砥石 中砥 ミクロンDX (No.1000) (ATI-08)
- 1-0347-0701 ジャンボ 230×100×H70 ¥15,000
- 1-0347-0702 特大 210× 70×H60 ¥ 7,100
- 1-0347-0703 大 210× 65×H32 ¥ 3,800
- 1-0347-0704 中 210× 50×H25 ¥ 2,800
- ⑧ 中砥石 C-3F (No.600) (ATI-10) 1-0347-0801 ¥5,900
205×65×H32
- ⑨ 砥石 ダブルストン (No.220/No.1000) (ATI-11) 1-0347-0901 ¥6,200
175×55×H35(中砥・荒砥)
- ⑩ キング デラックス中仕上砥石 標準型1丁掛 (ATI-58)
- 1-0347-1001 # 800 207×66×H34 ¥3,800
- 1-0347-1002 #1000 207×66×H34 ¥3,900
- 1-0347-1003 #1200 207×66×H34 ¥3,900
- ⑪ キング デラックス中仕上砥石 大型(#1000) (ATI-59) 1-0347-1101 ¥6,600
209×70×H60
- ⑫ キング デラックス中仕上砥石 L型 No.700(#700) (ATI-60) 1-0347-1201 ¥10,000
220×80×H70
- ⑬ キング デラックス中仕上砥石 特大型 K-105(#1000) (ATI-61) 1-0347-1301 ¥13,400
230×100×H80
- ⑭ キングハイパー中仕上砥石 軟質(#1000) (ATI-62) 1-0347-1401 ¥10,800
205×70×H34
- ⑮ 人造青砥石(中仕上) (#2000) (ATI-40)
- 1-0347-1501 大型 225×95×H60 ¥11,200
- 1-0347-1502 中型 215×74×H50 ¥ 7,600

キングデラックス製品の特長
あらゆる刃物の中研ぎ用砥石として開発された商品です。特殊砥材にて製作されていますので、品質は永久不変で短時間で、切れ味が冴えるすどい刃が付き、作業の能率を高めます。使用前3分程度水に浸し、砥石に充分水を含ませてからご使用ください。