

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-350	株式会社クイックパック	0564-59-3525

庖丁・ナイフ・砥石

350



① セラミック砥石 剛研輝(かがやき) (ATI-B8)

1-0350-0101 #220(荒砥) ￥5,800	1-0350-0106 #3000(仕上) ￥7,000
1-0350-0102 #400(荒砥) ￥5,800	1-0350-0107 #5000(仕上) ￥8,600
1-0350-0103 #800(中砥) ￥5,800	1-0350-0108 #8000(仕上) ￥10,700
1-0350-0104 #1000(中砥) ￥5,800	1-0350-0109 #10000(超仕上) ￥10,700
1-0350-0105 #2000(中砥) ￥7,000	1-0350-0110 #12000(超仕上) ￥10,700

210×70×H10(砥石のみ)  
●研ぎ台兼収納ケース付



② セラミック砥石 剛研輝(かがやき) ツイン(ATI-B9)

1-0350-0201 (#400/#1000) ￥11,200
1-0350-0202 (#1000/#3000) ￥12,500
1-0350-0203 (#3000/#5000) ￥15,300
1-0350-0204 (#5000/#8000) ￥18,900
1-0350-0205 (#5000/#12000) ￥18,900

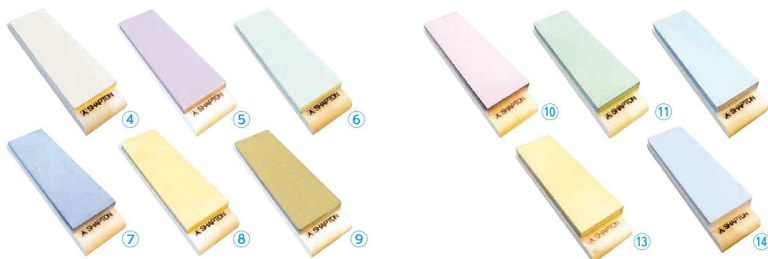
210×70×H10(砥石のみ2本セット)  
●研ぎ台兼収納ケース付



③ シャプトン セラミック砥石 刃の黒幕(ATI-A9)目

1-0350-0301 #120 荒砥石 ホワイト ￥5,550	●欠け刃や角度の急ぎの修正に、強力な研削力がある、荒砥石。
1-0350-0302 #220 荒砥石 モス ￥5,550	●ステンレスの欠け刃や、溶解ハイス鋼の荒研ぎに、くいつき抜群の荒砥石。
1-0350-0303 #320 荒砥石 ブルーブラック ￥5,550	●小さな欠け刃の修正には、研削力があり、研ぎ感抜群な、荒砥石。
1-0350-0304 #1000 中砥石 オレンジ ￥5,700	●中砥だが荒砥がいらないといわれるほど良く刃が付く、荒・中兼用の砥石として便利な、中砥石。
1-0350-0305 #1500 中砥石 ブルー ￥6,350	●ちょっと切れ味が落ちた時に便利な、中砥石。
1-0350-0306 #2000 中砥石 グリーン ￥6,630	●中研ぎも仕上げ研ぎも兼ねられる、手間いらず時間いらずの、中砥石。
1-0350-0307 #5000 仕上げ砥石 エンジ ￥8,600	●従来の仕上げ砥にありがちなツルツル感がなく、くいつきが良く研磨力の優れた、仕上げ砥石。
1-0350-0308 #8000 仕上げ砥石 メロム ￥11,000	●天然砥石の滑らかな研ぎ感と仕上りを実現した、仕上げ砥石。
1-0350-0309 #12000 仕上げ砥石 クリーム ￥11,000	●この種の砥石には見られない研磨力があり、刃物の光沢と長切れを実現する、仕上げ砥石。
1-0350-0310 #30000 鏡面仕上げ砥石 ムラサキ ￥68,800	●黒光りする仕上げ面と、滑らかな切り口を実現させる、鏡面仕上げ砥石。

210×70×H15(砥石のみ) ●研ぎ台兼用ケース付



シャプトン セラミック砥石M15(台付)

210×70×H15(砥石のみ)

シャプトン セラミック砥石M24(台付)

210×70×H24(砥石のみ)

シャプトン セラミック砥石	M15(台付)	M24(台付)
#12000 超仕上げ砥石(クリーム)	④ (ATI-35) 目 1-0350-0401 ￥11,250	⑩ (ATI-47) 目 1-0350-1001 ￥12,900
#5000 仕上げ砥石(エンジ)	⑤ (ATI-36) 目 1-0350-0501 ￥8,850	⑪ (ATI-48) 目 1-0350-1101 ￥9,930
#2000 中仕上げ砥石(グリーン)	⑥ (ATI-43) 目 1-0350-0601 ￥6,880	⑫ (ATI-49) 目 1-0350-1201 ￥9,530
#1500 中砥石(ブルー)	⑦ (ATI-44) 目 1-0350-0701 ￥6,630	⑬ (ATI-50) 目 1-0350-1301 ￥8,550
#1000 中荒砥石(オレンジ)	⑧ (ATI-45) 目 1-0350-0801 ￥5,950	⑭ (ATI-51) 目 1-0350-1401 ￥8,350
#220 荒砥石(モス)	⑨ (ATI-46) 目 1-0350-0901 ￥5,800	
#120 荒砥石(ホワイト)		



セラミック砥石とは  
研削力が強く高品質で  
素早い仕上がりが可能です。

変形しにくい

砥石が大変硬いため砥ぎ面がなかなか変形しません。そのため、砥面の修正は頻繁に行わずに済みます。

高い研磨力

硬い砥粒の占める割合が高いため、ノリが良く刃付けが早い。

すぐ研げる

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ため、長時間水に浸しておく必要がありません。

鍋類

フライパン  
グリルパン

ガス・ロティウム  
ホテロパン

バット・番重  
コンテナ

食缶 給食道具

キッチン  
保存容器

ボールザル  
漬物・米づつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁  
殺菌庫

そばうどん  
バスタ用品

蒸し器・中華  
揚げ物用品