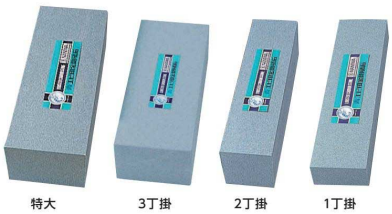
料理道具
001～009
001 鍋・フライパン
002 ホテルパン・バット
003 給食道具・食缶
004 番重・コンテナ類
005 キッチンポット・保存容器
006 ボール・ザル・漬物・米びつ
007 包丁・砥石・まな板
008 麺類・パスタマシン・中華用品
009 揚げ物用品

砥石の選び方

荒砥石	中砥石	仕上砥石	セラミック砥石
＃120～＃400	＃600～＃1500	＃2000～＃12000	－
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。







❶砥石 荒砥細目 GC #220 [CTOI-03]

	サイズ		
特大	230×90×H60	18-0151-0101	¥13,000
3丁掛	205×75×H50	18-0151-0102	¥ 7,800
2丁掛	205×50×H50	18-0151-0103	¥ 5,500
1丁掛	205×50×H25	18-0151-0104	¥ 2,900

❷赤エビ印 荒砥石 #220 3丁掛 [CTOI-23]

18-0151-0201 ¥8,900
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。

❸赤エビ印 金剛砥石 #400 3丁掛 [CTOI-04]

18-0151-0301 ¥10,200
サイズ：205×75×H50







❹砥石 中砥 #600 [CTOI-13]

	サイズ		
大	230×100×H80	18-0151-0401	¥11,700
中	210× 75×H65	18-0151-0402	¥ 6,900

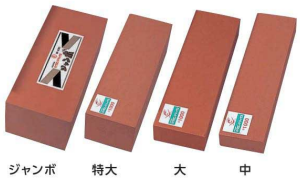
❺剛研デラックス 中砥石 [CTOI-26]

#800	18-0151-0501	¥3,700
#1000	18-0151-0502	¥3,700
#1200	18-0151-0503	¥3,700

サイズ：210×65×H30

❻砥石 中砥 赤門前DX #1000 [CTOI-05]

	サイズ		
大型	230×100×H70	18-0151-0601	¥12,900
中型	210× 70×H60	18-0151-0602	¥ 7,400
小型	210× 65×H32	18-0151-0603	¥ 4,600







❼砥石 中砥 ミクロンDX #1000 [CTOI-12]

	サイズ		
ジャンボ	230×100×H70	18-0151-0701	¥17,200
特大	210× 70×H60	18-0151-0702	¥ 8,100
大	210× 65×H32	18-0151-0703	¥ 4,400
中	205× 50×H25	18-0151-0704	¥ 3,000

❽キングデラックス 中仕上砥石 [CTOI-06]

	サイズ	#1200	#1000	#800
特大型	230×110×H80	18-0151-0801 ¥16,800	18-0151-0802 ¥16,400	18-0151-0803 ¥16,400
大型(3丁掛)	209×70×H60	18-0151-0804 ¥ 8,300	18-0151-0805 ¥ 8,200	18-0151-0806 ¥ 8,200
標準型(1丁掛)	207×66×H34	18-0151-0807 ¥ 4,900	18-0151-0808 ¥ 4,900	18-0151-0809 ¥ 4,800

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

18-0151-0901 ¥12,400
サイズ：205×70×H34

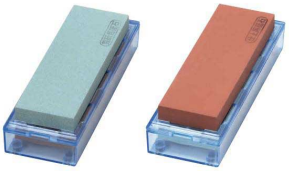


❿キッチン両面角砥石

[CTOI-58] L

SKG-25(#280/#1000)	18-0151-1001	¥3,000
SKG-24(#1000/#3000)	18-0151-1002	¥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。



⓫砥石 ダブルストン #220/#1000 [CTOI-17]

18-0151-1101 ¥6,400
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。



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

18-0151-1201 ¥11,600
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。



⓭ダイヤモンド砥石

[CTOI-47] E

18-0151-1301 ¥3,800
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。