

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20706-152 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

厨房用品

152

料理道具

001  
フライパン

002  
ホテルパン

003  
給食道具・食缶

004  
キッチンコンテナ類

005  
キッチンポット

006  
ボールザル

007  
まな板

008  
包丁・砥石

009  
掃除用具

010  
ボールザル

011  
まな板

012  
包丁・砥石

013  
掃除用具

014  
ボールザル

015  
まな板

016  
包丁・砥石

017  
掃除用具

018  
ボールザル

019  
まな板

020  
包丁・砥石



① 砥石 仕上 #4000 台無 [CTOI-14]

18-0152-0101 ¥10,000

サイズ:200×70×H24

② 砥石 仕上 #4000 台付 [CTOI-15]

18-0152-0201 ¥8,700

サイズ:210×70×H22(砥石のみ)



⑤ 超仕上 純白砥石 台付 #8000 [CTOI-16]

18-0152-0501 ¥22,500

サイズ:200×70×H24(砥石のみ)



③ キング 仕上台付砥石 [CTOI-08]

#6000(S-1) 18-0152-0301 ¥ 8,800

#8000(G-1) 18-0152-0302 ¥18,000

サイズ:210×73×H22



④ 最高級仕上砥石 大型1号型 [CTOI-57] 回

#3000(黄華3000-DN) 18-0152-0401 ¥4,800

#5000(理華5000-DN) 18-0152-0402 ¥5,300

#6000(白峰6000-DN) 18-0152-0403 ¥6,300

#8000(竹色G-8-DN) 18-0152-0404 ¥9,300

サイズ:206×73×H23

●砥石汚れ落とし修正砥石付。

※台無しタイプです。



⑥ LOBSTER 刃物用角砥石 [CTOI-44]

#6000(QV-0060) 18-0152-0601 ¥6,000

#8000(QV-0080) 18-0152-0602 ¥8,400

サイズ:210×65×H20



⑦ エビ印 仕上げの革 (最終仕上用) [CTOI-43]

18-0152-0701 ¥5,200

サイズ:210×70×H20

●包丁の刃先にできる微細なバリ(刃返り)をきれいに取り除き、非常にきめ細やかで鋭い刃先に仕上げる事ができます。

※前後に往復して擦ると革研を傷めますので、必ず一方向に動かして下さい。



⑧ エビ印 ダイヤモンド角砥石 [CTOI-51]

#400 荒砥石 18-0152-0801 ¥35,000

#600 荒砥石 18-0152-0802 ¥35,000

#800 中砥石 18-0152-0803 ¥35,000

#1000 中砥石 18-0152-0804 ¥35,000

#3000 仕上砥石 18-0152-0805 ¥39,000

#6000 超仕上砥石 18-0152-0806 ¥39,000

サイズ:210×75×H16



⑨ エビ印 ダイヤモンド角砥石135 [CTOI-48]

#400 荒砥石 18-0152-0901 ¥19,800

#600 荒砥石 18-0152-0902 ¥19,800

#800 中砥石 18-0152-0903 ¥19,800

#1000 中砥石 18-0152-0904 ¥19,800

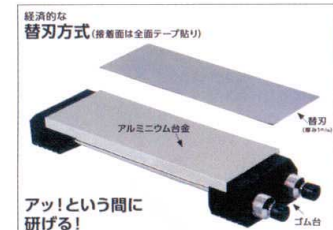
#3000 仕上砥石 18-0152-0905 ¥22,000

#6000 超仕上砥石 18-0152-0906 ¥22,000

サイズ:135×75×H6

仕上面粗さ・特徴など

|                |                                                   |
|----------------|---------------------------------------------------|
| 荒目<br>#140/170 | 研ぐスピードは4種類中最大。<br>刃こぼれの修正、砥石(右側)面の修正などに適する。       |
| 中目<br>#325/400 | 従来のダイヤモンド砥石#600と同程度に仕上ります。<br>出刃包丁などに適する。         |
| 細目<br>#600     | 従来のダイヤモンド砥石#1,000~1,200と同程度に仕上ります。<br>一般包丁などに適する。 |
| 極細目<br>#1,200  | 青砥#1,200と同程度に仕上ります。<br>さしみ包丁などに適する。               |



⑩ アトマエコノミー本体(ゴム台付) [CTOI-63] 回

荒目(#140) 18-0152-1001 ¥18,300

中目(#400) 18-0152-1002 ¥17,200

細目(#600) 18-0152-1003 ¥17,200

極細目(#1200) 18-0152-1004 ¥17,200

サイズ:210×75×H12

●替刃を貼り替えて使えるダイヤモンドの刃物砥ぎです。

⑪ アトマエコノミー用 替刃 [CTOI-64] 回

荒目(#140) 18-0152-1101 ¥9,000

中目(#400) 18-0152-1102 ¥7,800

細目(#600) 18-0152-1103 ¥7,800

極細目(#1200) 18-0152-1104 ¥7,800

サイズ:210×75×H1.0

●接着面は全面テープ付です。

※替刃裏面に両面テープが付いています。使用済みの替刃は無理にはがさず、表面をきれいに洗浄・乾燥させ、その上から新しい替刃を貼付して下さい。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。