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

刃の黒幕 ロングセラー無垢砥石の定番 研ぎ台として使用できるプラスチックケース付き

刃の黒幕は、世界で初めて粗さごとに色分けされた砥石です。
持ち運びに便利な収納ケースは、研ぎ台としてもご使用になれます。
オイルストーンとしてご使用することも可能です。

●水に長時間浸すことなく、すぐ研げます。
●研磨剤のがん有率が高く、短時間で刃付けが可能です。
●砥石が硬く、減りが少ない。



●収納ケースは研ぎ台としても使用できます。



ホワイト　モス　ブルーブラック　オレンジ　ブルー　グリーン　エンジ　メロン　クリーム　ムラサキ

①シャプトン セラミック砥石 刃の黒幕 [CTOI-25] E

#120	荒砥(ホワイト)	18-0153-0101	¥ 6,180
#220	荒砥(モス)	18-0153-0102	¥ 6,180
#320	荒砥(ブルーブラック)	18-0153-0103	¥ 6,180
#1000	中砥(オレンジ)	18-0153-0104	¥ 6,300
#1500	中砥(ブルー)	18-0153-0105	¥ 7,040
#2000	中砥(グリーン)	18-0153-0106	¥ 7,350
#5000	仕上砥(エンジ)	18-0153-0107	¥ 9,550
#8000	仕上砥(メロン)	18-0153-0108	¥12,200
#12000	仕上砥(クリーム)	18-0153-0109	¥12,200
#30000	鏡面仕上砥(ムラサキ)	18-0153-0110	¥76,400

サイズ:210×70×H15
●ケース付

■特長

#120	強力な研削力が、欠け刃や角度の急ぎの修正に適しています。
#220	くいつきが抜群のため、ステンレスの欠け刃や、溶解ハイス鋼の荒研ぎに適しています。
#320	研削力があり、研ぎ感抜群のため、小さな欠け刃の修正に適しています。
#1000	中砥石ですが、ほど良く刃が付くため荒・中兼用の砥石として使えます。
#1500	少し切れ味が落ちた時などに使えます。
#2000	中砥石ですが、中・仕上兼用の砥石として使えます。
#5000	従来のツルツル感がなく、くいつきが良く研磨力がすぐれています。
#8000	天然砥石の滑らかな研ぎ感と、仕上がりを実現します。
#12000	研磨力があり、刃物の光沢と長切れを実現します。
#30000	黒光りする仕上面と、滑らかな切り口を実現します。

ROCKSTAR アーティフィシャル砥石の最高峰 シャプトンの魅力が凝縮されたシリーズです。

● 硬度の高い刃物にも対応可能な力強い研削力と、均一性に優れた繊細な仕上がりが同時に得られます。
● 事前給水のいらない素早い立ち上がりと、突出した耐久性による面コンディション維持力により、あなたの作業効率を向上させ軽快な研ぎをお楽しみいただけます。
● ステンレス製収納ケース付きモデルは、あらゆるシーンに調和した砥石を美しく安全に保管できます。





②シャプトン ロックスター砥石 [CTOI-70] E

#320	荒砥	18-0153-0201	¥ 5,780
#500	中砥	18-0153-0202	¥ 5,860
#1000	中砥	18-0153-0203	¥ 5,910
#2000	中砥	18-0153-0204	¥ 6,890
#3000	仕上砥	18-0153-0205	¥ 7,910
#4000	仕上砥	18-0153-0206	¥ 7,910
#6000	仕上砥	18-0153-0207	¥ 8,950
#8000	仕上砥	18-0153-0208	¥11,420
#10000	仕上砥	18-0153-0209	¥18,950
#16000	仕上砥	18-0153-0210	¥14,510

サイズ:210×70×H10
厚み10㎜の無垢の砥石です。
※ご使用前に5～6分砥石を水につけていただくと、より滑らかな研ぎが得られます。

③シャプトン ロックスター砥石 ステンレスケース付 [CTOI-74] E

#320	荒砥	18-0153-0301	¥10,780
#500	中砥	18-0153-0302	¥10,860
#1000	中砥	18-0153-0303	¥10,900
#2000	中砥	18-0153-0304	¥11,890
#3000	仕上砥	18-0153-0305	¥12,900
#4000	仕上砥	18-0153-0306	¥12,900
#6000	仕上砥	18-0153-0307	¥13,950
#8000	仕上砥	18-0153-0308	¥16,420
#10000	仕上砥	18-0153-0309	¥23,950
#16000	仕上砥	18-0153-0310	¥19,500

サイズ:210×70×H10
厚み10㎜の無垢の砥石です。
※ご使用前に5～6分砥石を水につけていただくと、より滑らかな研ぎが得られます。

使用上の注意

以下の行為は、砥石の耐久性の低下やひび割れの原因になります。
・長時間の事前給水
・高温な場所や直射日光に当たる場所での保管
・急激な乾燥、温度変化
・食洗器、洗剤等の使用

以下の行為は、ステンレスケースの破損、変形や腐食の原因になります。
・塩素系漂白剤、シンナー、ベンジン、金属タワシ、磨き粉、クレンザーの使用
・金属に接触した状態での長時間の放置
・塩分や油分が付着した状態で放置
・落とす・ぶつけるなどの強い衝撃や圧迫







④復活砥石 [CTOI-71] E

18-0153-0401 ¥2,670
サイズ:70×25　重量:260g
●汚れなどの目詰まりにより砥石に初期の感覚が得られなくなった時にご使用ください。
復活砥石には二本溝のある面(表面)と平らな面(裏面)がありますが、どちらの面も使用可能です。

⑤硝子砥石台 50200 [CTOI-72] E

18-0153-0501 ¥19,200
サイズ:259×86×56　重量:1,960g
●ガラスとゴムで構成された重量感のある研ぎ台です。
●②③ロックスターだけでなく、硝子砥石、①刃の黒幕、及び硝子修正器の台としてもご使用いただけます。

⑥硝子修正器 50100 [CTOI-73] E

18-0153-0601 ¥49,680
サイズ:253×80×24　重量:750g
●ダイヤモンドが電着されたガラスベースの修正器です。
●砥面を平面に修正するだけでなく、目詰まりを解消し、更に砥面の粗さを最適に整えます。
※500以上(25 micro class以下)で、ご使用いただけます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。