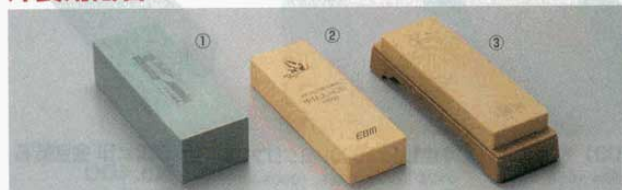


●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。



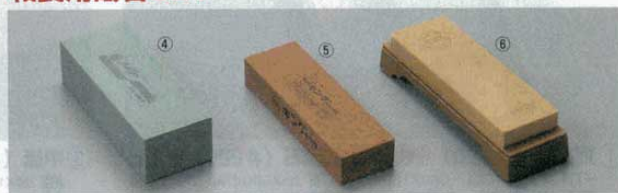
キング砥石は、永年の経験を生かし従来の人造化学砥石の刃先の損傷、硬度不均一などの諸欠点を補い、天然砥石以上のシャープな研ぎ味を発揮します。

洋食用砥石SET



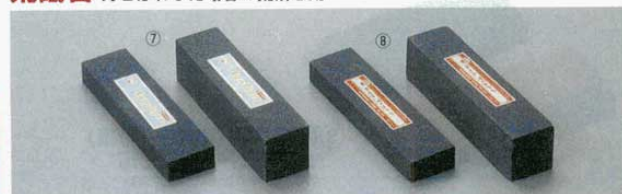
- ① 砥石 金剛GCNo.16 荒砥 (#240) 三丁掛 205×75×H50mm (5403100)
② 砥石 中仕上 (#1000) プロフェッショナル EBM 205×70×H34mm (5403200)
③ 砥石 S-1 台付仕上 (#6000) キング 210×73×H22mm (5403300)

和食用砥石SET



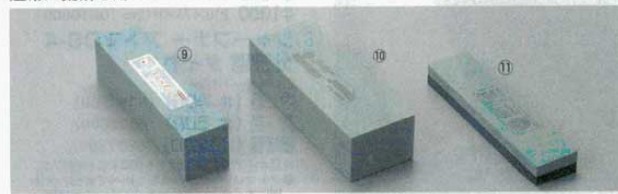
- ④ 砥石 金剛GCNo.16 荒砥 (#240) 三丁掛 205×75×H50mm (5403100)
⑤ 砥石 中仕上 (#1000) キングデラックス 一丁掛 207×66×H34mm (5403400)
⑥ 砥石 S-1 台付仕上 (#6000) キング 210×73×H22mm (5403300)

荒砥石 刃こぼれした場合の荒研ぎ用



- ⑦ 砥石 金剛CNo.100 荒砥 一丁掛 205×50×H25mm 荒目 (#80) (5403500) 中目 (#120) (5403600) 細目 (#240) (5403700) 二丁掛 205×50×H50mm 中目 (#120) (5403800)
⑧ 砥石 金剛 C No.500 荒砥 中目 (#120) 一丁掛 205×50×H25mm (5403900) 二丁掛 205×50×H50mm (5404000)

通常の荒研ぎ用

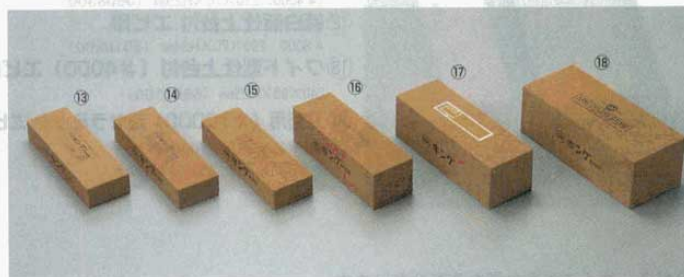


- ⑨ 砥石 金剛GC一級 荒砥 (#220) 一丁掛 205×50×H25mm (5404100) 二丁掛 205×50×H50mm (5404200)
⑩ 砥石 金剛GCNo.16 荒砥 (#240) 三丁掛 205×75×H50mm (5403100) 特大 235×94×H66mm (5404300)
⑪ 砥石 金剛C/GCNo.10 両面コンビ (#120/#240) 205×50×H25mm (5404400)

中仕上砥石



- ⑫ 砥石 中仕上 (#1000) プロフェッショナル EBM 205×70×H34mm (5403200) ステンレス庖丁はもとよりあらゆる庖丁に抜群の研ぎ味をみせます。



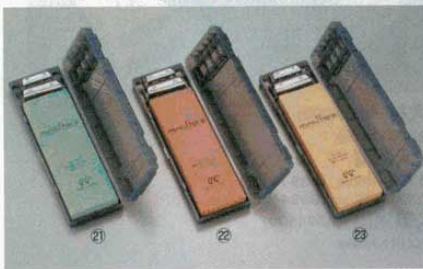
- 砥石 中仕上 一丁掛 キングデラックス 207×66×H34mm
⑬ #800 (5404500)
⑭ #1000 (5403400)
⑮ #1200 (5404600)
砥石 中仕上 キングデラックス
⑯ 大型 二丁掛 (#1000) 209×70×H60mm (5404700)
⑰ L型 No.700 220×80×H70mm (5404800)
⑱ 特大型 (#1000) K-105 230×100×H80mm (5404900)

仕上砥石



- ⑲ 砥石 S-1 台付仕上 (#6000) キング 210×73×H22mm (5403300)
⑳ 砥石 G-1 台付超仕上 (#8000) キング 210×73×H22mm (5405000)

minoSharp
ceramic water sharpener



砥石キット

- ⑳ 組 (#240) No.459 グリーン (8856800)
㉑ 中 (#1000) No.460 ブラウン (8856900)
㉒ 仕上 (#6000) No.461 ベージュ (8857000)
外寸: 210×70×H22mm
研ぎ台外寸: 270×85×H40mm
※プロ用砥石キットはプロが庖丁を砥いだ如く、誰でも簡単に庖丁を砥げる様に特別に開発された商品です。
※積み重ね可能な、滑り止め足付砥石プラスチックケース付(研ぎ台兼用)。
※包丁を研ぎやすくする為のガイドレール付。

ストッカー・裏返し・スリッパ類

オーブンウェア・デリカフプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・磨き石類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナ類

薬味入・シリルウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度度計