

●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。

シャプトンセラミック砥石シリーズ

あらかじめ水に浸しておく必要がなく、研ぐ直前に水をかけるだけで使用出来ます。
また粒子が細かく硬いの、のりが良く刃付けが速いステンレス磨丁、本焼き磨丁等の刃付も容易です。



①セラミック砥石 カバド-100 シャプトン (カートリッジ式)

	セット	替砥石
クリーム 超仕上げ砥石	#12000 (4235900)	(4236000)
エンジ 仕上げ砥石	#5000 (6668400)	(6668500)
グリーン 中仕上げ砥石	#2000 (0610100)	(0610400)
オレンジ 中荒砥石	#1000 (0610200)	(0610500)
ホワイト 荒砥石	#120 (0610300)	(0610600)

外寸: 342×145×H100mm

砥石面サイズ: 250×100

- カバドはどっしりとした安定感と程よい高さがあります。
- 砥石はワンタッチで取り外しが出来、一台あればお好みの砥石をセットしてご利用できます。

②セラミック砥石 M24 シャプトン(木製台付)

外寸: 210×70×H24mm

エンジ 仕上げ砥石	#5000 (4236100)
グリーン 中仕上げ砥石	#2000 (3517200)
ブルー 中砥石	#1500 (6668600)
オレンジ 中荒砥石	#1000 (3517100)
ホワイト 荒砥石	#120 (3517000)

- 刃付け作業のウェイトの高いプロの料理人、水産関係、量関係、その他あらゆる分野でご愛用頂けるお徳用サイズとなっています。

③セラミック砥石 M5 シャプトン (砥石台兼用ケース入)

外寸: 210×70×H19mm

クリーム 超仕上げ砥石	#12000 (5775000)
エンジ 仕上げ砥石	#5000 (5774900)
グリーン 中仕上げ砥石	#2000 (5774800)
ブルー 中砥石	#1500 (5774700)
オレンジ 中荒砥石	#1000 (5774600)
モス 荒砥石	#180 (5774500)
ホワイト 荒砥石	#120 (6668700)

- 清潔でコンパクトなプラスチックケースに入っていますので、持ち運びや保管に便利です。
- 比較的使用量は少ないが、短時間で研ぎて切れ味の良さを要求される方にお勧めします。

④セラミック砥石 M15 シャプトン(木製台付)

外寸: 210×70×H15mm

クリーム 超仕上げ砥石	#12000 (5775600)
エンジ 仕上げ砥石	#5000 (5775500)
グリーン 中仕上げ砥石	#2000 (5775400)
ブルー 中砥石	#1500 (5775300)
オレンジ 中荒砥石	#1000 (5775200)
モス 荒砥石	#180 (5775100)

- 木工関係や刃研ぎの専門家の方で、強い力を入れて研ぐ方に少し硬めでのりが良く、しかも刃付けの早いM15シリーズです。

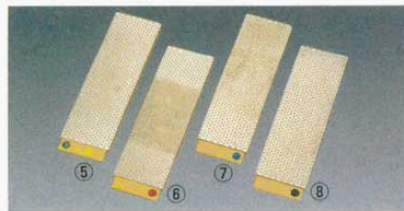
DMT ダイヤウェットストーン

天然ダイヤモンド使用



和庖丁・洋庖丁・中華庖丁・料理バサミからナイフまで

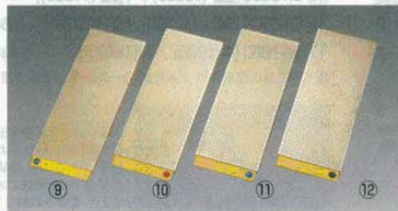
- 面直し不要。●軽い力で素早く刃が付きまします。●水につけておく必要はありません。●乾燥状態で保管でき衛生的です。



デュオシャープ W8 (両面タイプ)

外寸: 203×67×H9mm

	表面	裏面
⑤ W8EC	● (6180410)	● (6180410)
⑥ W8EF	● (6180510)	● (6180510)
⑦ W8FC	● (6180610)	● (6180610)
⑧ W8CX	● (6180710)	● (6180710)



デュオシャープ W250 (両面ワイドタイプ)

外寸: 250×100×H9mm

	表面	裏面
⑨ W250EC	● (6668810)	● (6668810)
⑩ W250EF	● (6668910)	● (6668910)
⑪ W250FC	● (6669010)	● (6669010)
⑫ W250CX	● (6669110)	● (6669110)



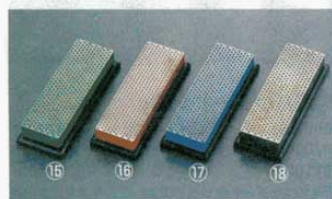
砥石台 デュオシャープ専用 (W8・W250兼用)

⑬ 木製 (7969900)

外寸: 280×100×H33mm

⑭ プラスチック製 (7970000)

外寸: 305×118×H50mm



砥石 ダイヤウェットストーン

外寸: 152×51×H19mm

⑮ W6EP 緑 仕上げ	(#1200)	(2861000)
⑯ W6FP 赤 中仕上げ	(#600)	(2861100)
⑰ W6CP 青 中仕上げ	(#325)	(2861200)
⑱ W6XP 黒 粗仕上げ	(#200)	(6681400)

※プラスチックケース入



⑲ 砥石 台付 グレスデン

№600 210×70×H24mm (砥石のみ)

(8768200)

№1000 210×70×H24mm (砥石のみ)

(8768300)

⑳ 砥石 グレスデン (名倉砥石)

№2000 207×73×H25mm (8768400)

№4000 207×73×H25mm (8768500)

№8000 207×73×H25mm (8768600)

№10000 207×73×H25mm (8768700)

スリッパ・裏返し・

オーブンウェア・

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・

庖丁・砥石・

給食道具・

バスボックス・

調味入・

水ます・

はかり・