

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

シャプトンセラミック砥石シリーズ

あらかじめ水に浸けておく必要がなく、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に、のりが良く刃付が速い為ステンレス庖丁、本焼き庖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 #12000	4235900 4236000
エンジ	仕上げ砥 #5000	6668400 6668500
グリーン	中仕上げ砥 #2000	0610100 0610400
オレンジ	中荒砥 #1000	0610200 0610500
ホワイト	荒砥 #120	0610300 0610600

外寸：342×145×H100
砥石面サイズ：250×100
●カバドはど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)

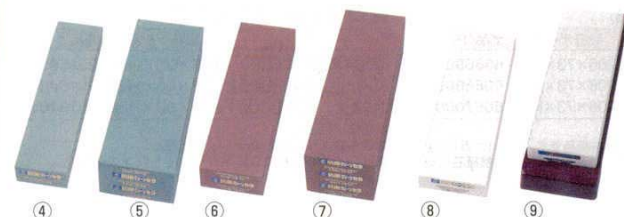
	商品コード
エンジ 仕上げ砥 #5000	4236100
グリーン 中仕上げ砥 #2000	3517200
ブルー 中砥 #1500	6668600
オレンジ 中荒砥 #1000	3517100
ホワイト 荒砥 #120	3517000

外寸：210×70×H24
●刃付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)

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

外寸：210×70×H19
●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、短時間で研げて切れ味の良さを要求される方にお勧めします。



抗菌砥石 クリーンセラ

	商品コード
④一丁掛 IS-0010 # 220(荒研ぎ用)	205×50×H25 3363400
⑤三丁掛 IS-0020 # 220(荒研ぎ用)	205×75×H50 3363500
⑥大型 IS-0110 #1000(中研ぎ用)	210×65×H32 3363600
⑦特大型 IS-0120 #1000(中研ぎ用)	210×70×H60 3363700
⑧台 無 IS-0210 #4000(仕上げ研ぎ用)	210×70×H20 3363800
⑨台 付 IS-0211 #4000(仕上げ研ぎ用)	210×70×H20 3363900

※SIAA認定のJIS抗菌に適合



セラミック砥石 刃の黒幕 シャプトン (砥石台兼用ケース入)

	商品コード	特徴
⑩ムラサキ 鏡面仕上げ砥 #30000	3448200	●黒光りする仕上げ面と、滑らかな切り口を実現します。
⑪クリーム 仕上げ砥 #12000	3448100	●この種の砥石には見られない研磨力があり、刃物の光沢と長切れを実現します。
⑫メロン 仕上げ砥 #8000	3448000	●天然砥石の滑らかな研ぎ感と仕上りを実現しました。
⑬エンジ 仕上げ砥 #5000	3447900	●従来の仕上げ砥石にありがたないツルツル感がなく、くいつきが良く研磨力が優れています。
⑭グリーン 中砥 #2000	3447800	●中研ぎも仕上げ研ぎも兼ねられるので、手間いらず時間いらずです。
⑮ブルー 中砥 #1500	3447700	●ちょっと切れ味が落ちた時に便利です。
⑯オレンジ 中砥 #1000	3447600	●中砥だが荒砥がいらないといわれるほど良く刃付き、荒・中兼用の砥石として便利です。
⑰ブルーブラック 荒砥 #320	3447500	●小さな欠け刃の修正に、研削力があり、研ぎ感抜群です。
⑱モス 荒砥 #220	3447400	●ステンレスの欠け刃や、溶解ハイス鋼の荒研ぎに、くいつき抜群です。
⑲ホワイト 荒砥 #120	3447300	●欠け刃や角度の急ぎの修正に、強力な研削力があります。

外寸：210×70×15
●刃物の種類と材質により、砥石を細分化し、刃物それぞれに合った、研削力、研ぎ感、仕上がりを実現した砥石です。
●プラスチックケースが研ぎ台としても利用でき、使用後は砥石を中に入れて衛生的に保管できます。
●ウレタンゴムがケースの4角に付いているので力を入れて研いでも動きません。
※【刃の黒幕ムラサキをご使用いただく上での注意】 刃の黒幕ムラサキ (#30000) をお使いいただく前に、必ず刃の黒幕メロン (#8000) でお研ぎいただくようお願いいたします。

minoSharp
ceramic water sharpener



砥石キット

	商品コード
20粗 (# 240) No459 グリーン	8856800
21中 (#1000) No460 ブラウン	8856900
22仕上げ (#6000) No461 ベージュ	8857000

外寸：210×70×H22
研ぎ台外寸：270×85×H40
●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角度ガイド付。

ストック・裏漉し・スリッパ

オープンウェア・デリカフレンチ類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・磨き差し類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナー類

薬味入・シールウエー容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度計