

●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。

ストック・裏返し・  
スリッパ・裏返し・

オーブン・エア・  
デリカ・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・  
庖丁差し類

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・  
シールウェア容器

ボール・ザル・  
水ます

はかり・タイマー・  
温度計



① 石面ならし盤  
450×225 0610900



② 砥石 面直し用 溝入り  
簡易ゴム台付  
IO-0001 300×150×H20 3780800  
粒度：#24  
●砥石の凹みを素早く修正できます。



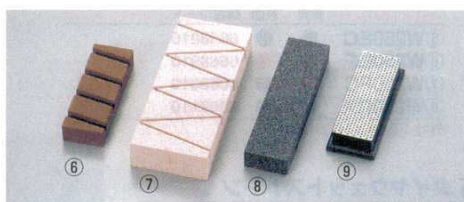
③ 砥石 面直し用 溝入り  
QA-0160 170×55×H30 3780700  
粒度：#60  
●砥石の凹みを素早く修正できます。



④ 金剛砂 面直し砥石用  
RA-0050 3780900  
容量：150g 粒度：#120  
●面直し用砥石といっしょに使用して頂くと、よりいっそうきれいに素早く仕上がります。



⑤ 砥石修正器「なおる」セラミック  
外寸：245×100×H25 4236200  
●中・荒パウダー各1本付  
●わずかな凹凸の場合は付属の中目パウダー 4236300  
極端な凹凸の場合は付属の荒目パウダー 4236400 の  
使用で早く仕上がります。カバド専用台にセットで  
き、あらゆる砥石の修正にお使いいただけます。  
別売で細目パウダー 6661600 もございます。



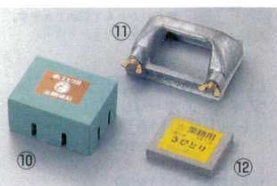
砥石 面直し用 水平君 セラミック

| 商品コード       |             |         |  |
|-------------|-------------|---------|--|
| ⑥小          | 155×55×H25  | 6393900 |  |
| ⑦大          | 240×100×H40 | 6393800 |  |
| ⑧砥石C角N印 #36 | ダイヤブリック     |         |  |
| 商品コード       |             |         |  |
| 大           | 205×50×H25  | 3516300 |  |
| 小           | 150×50×H25  | 3516400 |  |

⑨ 砥石 ダイヤウェットストーン  
W6XP 荒仕上 (黒#200)  
6681400  
外寸：152×51×H19  
石材砥石の面直し専用  
天然ダイヤモンド使用



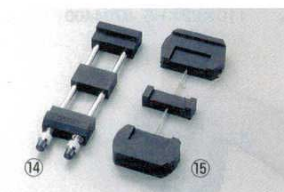
※プラスチック  
ケース入



⑩ 砥石 レンジストーン (#220)  
102×77×H50 0608900  
●レンジの油・サビ落とし用砥石です。  
●ハンドルをセットすれば使い易さも抜群です。  
⑪ 砥石ハンドル レンジストーン用  
120×80×H60 0609000  
⑫ サビトリ 業務用 ⑩  
80×65×H13 5776100



⑬ 鏡面仕上剤 SH-200  
鏡面職人 7535600  
容量：200g  
●少量を布にとってこするだけ!!  
●すばやく、簡単。汚れを落とし、光ります。  
※対象商品  
庖丁類 (鋼、ステンレス系など)  
厨房機器 スター鉄板 木製品  
金属製品全般



⑭ 砥石台 バイス式  
280×70 0609900  
※最小18cm～最大21.3cmまでの砥石が入ります。



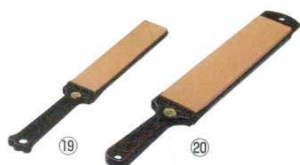
⑮ 砥石用ゴム台 3pcs  
0610000  
●砥石のすべり止め防止のゴム台です。  
※幅80mmまでの砥石用。



⑯ フリーサイズ砥石台 #30  
幅：80 8383700  
※長さ150mm以上の砥石を御使用ください。



⑰ 庖丁研ぎ器「スーパートゲル」  
全長：100×厚み15 6503100  
材質：クリップ部/ナイロン  
砥石に当たる部分/アルミナセラ  
ミック  
●庖丁の研ぎ角度を固定し、一定の角度で簡単に  
研げます。  
※庖丁の背の厚さが3mm迄のものにご使用下さい。



⑱ 庖丁砥ぎ ガイドレールセット  
8857100  
No.462 大 60×17  
No.462 小 45×12  
材質：本体/18-8 クリップ部/樹脂  
●刃に装着時、内側に樹脂を使用しているた  
め、刃に傷が付きません。  
※大型 刃渡り15cm以上の庖丁に使用。  
※小型 刃渡り15cm以下の庖丁に使用。

柳刃庖丁、蛸引き庖丁、パン切りナイフ、カステラナイフ、羊羹庖丁などに



砥石 本職長刃庖丁用

| 商品コード |                   |         |  |
|-------|-------------------|---------|--|
| ⑲荒砥石  | #320 250×120×H27  | 7358600 |  |
| ⑳中砥石  | #1000 250×120×H27 | 7358700 |  |
| ㉑仕上砥石 | #3000 250×120×H24 | 7358800 |  |

砥石 丸型 本職長刃庖丁用

| 外径 商品コード |               |         |  |
|----------|---------------|---------|--|
| ㉒荒砥石     | #320 220×H27  | 7358900 |  |
| ㉓中砥石     | #1000 220×H27 | 7359000 |  |
| ㉔仕上砥石    | #3000 220×H24 | 7359100 |  |

⑳ 砥石用専用台 本職長刃庖丁用 7359200  
250×120×H25

㉑ 砥石用専用台 丸型 本職長刃庖丁用 7359300  
外径：220×H23