

Catalogue No.

20459-216

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

セラミック砥石

216

焼き入れ硬度の高い庖丁を素早く刃付け
研ぎ味が良く、荒・中・仕上砥石の各粒度を庖丁の種類に合わせ使い分けが可能

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できます。
また粒子が細かく硬いの、のりが良く刃付けが速い為ステンレス庖丁、本焼き庖丁等の刃付けも容易です。



セラミック砥石 刃の黒幕（砥石台兼用ケース入）

			特 徴	商品コード	価格
①ホワイト	荒砥	#120	●欠け刃や角度の急ぎの修正に、強力な研削力があります。	3447300	¥4,800
②モス	荒砥	#220	●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。	3447400	¥4,800
③ブルーブラック	荒砥	#320	●小さな欠け刃の修正に、研削力があり、研ぎ感抜群です。	3447500	¥4,800
④オレンジ	中砥	#1000	●荒・中兼用の砥石として便利です。	3447600	¥4,900
⑤ブルー	中砥	#1500	●ちょっと切れ味が落ちた時に便利です。	3447700	¥5,500
⑥グリーン	中砥	#2000	●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。	3447800	¥5,700
⑦エンジ	仕上砥	#5000	●ツルツル感がなく、くいつきが良く研削力が優れています。	3447900	¥7,400
⑧メロン	仕上砥	#8000	●天然砥石のような滑らかな研ぎ感と仕上げを実現しました。	3448000	¥9,500
⑨クリーム	仕上砥	#12000	●研削力があり、刃物の光沢と長切れを実現します。	3448100	¥9,500
⑩ムラサキ	鏡面仕上砥	#30000	●黒光りする仕上げ面と、滑らかな切り口を実現します。	3448200	¥9,800

砥石サイズ: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、仕上げを追求した砥石です。

●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。

砥石が硬い為、研削力に慣れ面減りがしにくいのが特徴



セラミック砥石 M5（砥石台兼用ケース入）

			商品コード	価格
⑪ホワイト	荒砥	#120	6668700	¥3,200
⑫モス	荒砥	#180	5774500	¥3,200
⑬オレンジ	中荒砥	#1000	5774600	¥3,300
⑭ブルー	中砥	#1500	5774700	¥3,700
⑮グリーン	中仕上砥	#2000	5774800	¥3,900
⑯エンジ	仕上砥	#5000	5774900	¥4,800
⑰クリーム	超仕上砥	#12000	5775000	¥5,900

砥石サイズ: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。

●比較的小さい使用量は少ないが、短時間で研いで切れ味の良さを要求される方にお薦めします。

セラミック砥石 M24（木製台付）

			商品コード	価格
⑱ホワイト	荒砥	#120	3517000	¥7,000
⑲オレンジ	中荒砥	#1000	3517100	¥7,100
⑳ブルー	中砥	#1500	6668600	¥7,900
㉑グリーン	中仕上砥	#2000	3517200	¥8,300
㉒エンジ	仕上砥	#5000	4236100	¥10,800

砥石サイズ: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、その他

あらゆる分野でご愛用いただけるお徳用サイズとなっています。

セラミック砥石 M15（台付）

			商品コード	価格
㉓モス	荒砥	#220	6610800	¥5,100
㉔オレンジ	中荒砥	#1000	6610700	¥5,200
㉕ブルー	中砥	#1500	6610600	¥5,800
㉖グリーン	中仕上砥	#2000	6610500	¥6,000
㉗エンジ	仕上砥	#5000	6610400	¥7,700
㉘クリーム	超仕上砥	#12000	6610300	¥9,800

砥石サイズ:210×70×H15

外装サイズ:275×77×H41