

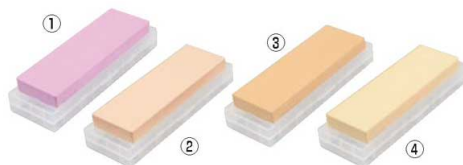
Catalogue No.

20459-218

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

両面砥石・抗菌砥石

218



剛研 砥石

	商品コード	価格
① NN-0220 荒砥石 荒波 #220	6586500	¥4,600
② NM-1000 中砥石 無双 #1000	6586600	¥4,900
③ QA-1354 仕上げ砥石 隼 #4000	6586700	¥5,300
④ QA-1358 超仕上げ砥石 富士 #8000	6586800	¥11,300

砥石サイズ: 210×70×H20
●収納ケース付(研ぎ台兼用)



ベースダブル砥石

	商品コード	価格
⑤ QA-0240 荒砥石・中砥石 #220・#1000	6586900	¥4,000
⑥ QA-0241 中砥石・仕上げ砥石 #1000・#3000	6587000	¥4,300

砥石サイズ: 185×65×H15
●収納ケース付(研ぎ台兼用)

ベース用替砥石

	商品コード	価格
⑦ QA-0242 荒砥石 #220	6587100	¥1,950
⑧ QA-0243 中砥石 #1000	6587200	¥1,950
⑨ QA-0244 仕上げ砥石 #3000	6587300	¥2,500

LESTAIN
TRADE MARK



⑩グレステン 砥石 台付 ㊦

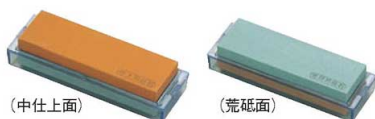
商品コード	価格
No600 8768200	¥15,400
No1000 8768300	¥15,400

砥石サイズ: 210×70×H24

⑪グレステン 砥石 (名倉砥石付) ㊦

商品コード	価格
No2000 8768400	¥16,500
No4000 8768500	¥18,700
No8000 8768600	¥22,000

207×73×H25
修正用名倉砥石: 100×30×H23



⑫エビ印 両面 砥石 ダブルストーン (中仕上・荒砥)

0608800	¥5,300
---------	--------

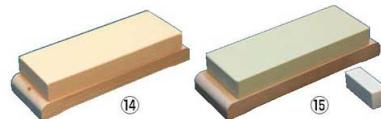
砥石サイズ: 175×55×H19
中仕上: #1000 荒砥: #220



⑬堺菊守 極 (KIWAMI) 荒砥石 #220 台無 ㊦

3468300	¥6,100
---------	--------

210×75×H25

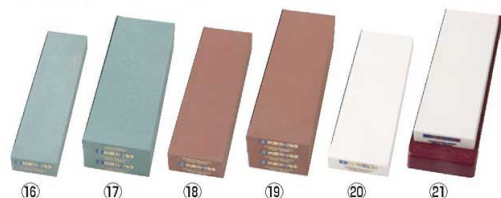


堺菊守 砥石 台付 極 (KIWAMI) ㊦

砥石サイズ	商品コード	価格
⑭中砥石 #1000 210×75×H25	3468100	¥6,300
⑮仕上げ砥石 #8000 205×75×H25	3468200	¥10,000

●極 KIWAMI V10和庖丁などの硬度の高い庖丁やステンレス特殊鋼を使用した庖丁にピッタリの砥石。のりが良く仕事はかどります。
●修正用名倉砥石付(仕上げ砥石のみ)

厨房、食品工場にお勧め

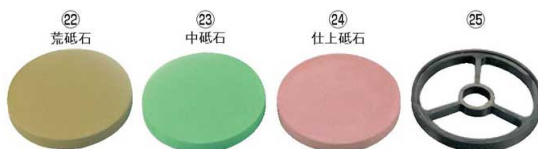


抗菌砥石 クリーンセラ

砥石サイズ	商品コード	価格
⑰一丁掛 #220 荒研ぎ用 205×50×H25	3363400	¥2,950
⑱三丁掛 #220 荒研ぎ用 205×75×H50	3363500	¥7,400
⑲大 型 #1000 中研ぎ用 210×65×H32	3363600	¥3,600
⑲特大型 #1000 中研ぎ用 210×70×H60	3363700	¥6,700
㉑台 無 #4000 仕上げ研ぎ用 210×70×H20	3363800	¥8,900
㉑台 付 #4000 仕上げ研ぎ用 210×70×H20	3363900	¥10,000

●SIAA認定のJIS抗菌に適合
●砥石の中に銀イオンを混ぜ砥石を形成。黄色ぶどう球菌、大腸菌などの菌の繁殖を防ぐ効果があります。

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



本職長刃庖丁用 丸型 砥石

砥石サイズ	商品コード	価格
㉒荒砥石 #320 220×H27	7358900	¥20,000
㉓中砥石 #1000 220×H27	7359000	¥23,800
㉔仕上げ砥石 #3000 220×H24	7359100	¥27,500

㉕本職長刃庖丁用 丸型 砥石専用台

7359300	¥3,900
---------	--------

外寸: φ220×H23

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜