

Catalogue No.

20459-219

219

天然砥石・砥石台

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09 砥石・庖丁差し

天然砥石



天然砥石なので、形、サイズ、色が多少異なる事が有ります。(①②)

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 プラントキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁



①天草備水
15切 中仕上げ砥石
6394100 ¥3,300
214×60×H65
(粒度#800位)



②大平砥山 超仕上げ
天然砥石 40型 (台付)
6394010 ¥23,000
205×75×H20
(粒度#10000位)



③人造 青砥石 中仕上げ
商品コード 価格
大型 225×95×H60 6394410 ¥9,600
中型 215×74×H50 6394420 ¥6,600
(粒度#2000位)



④人造 荒砥石
大村
3483100 ¥3,300
205×75×H50
(粒度#180~220位)



⑤人造嵐山
仕上げ台付砥石
6394500 ¥6,900
砥石サイズ:213×74×H24
(粒度#6000位)



⑥ダイヤモンド
台付 シャープナー GL014 #800
1171900 ¥3,900
225×75
砥石面サイズ:185×62
●一般の砥石と違い、研ぐ際にいやな粘土臭がありません。



⑦キングトイシ・ネオ
ST-3 中仕上げ (#800)
5404410 ¥10,500
220×80×H70
※ステンレス刃物専用砥石



⑧砥石台 プロシャープ
6503200 ¥25,000
外寸:400×400×H150
※仕上げ、中、荒砥石の3点セット
荒砥石 205×65×H32 #180
中砥石 205×65×H32 #1000
仕上げ砥石 200×70×H25 #8000
●コンパクトで一つの砥石を使用中に、他の
二つの砥石が水に浸かる為、作業効率が
上がりとても便利です。



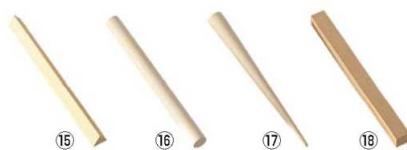
⑨バイス式 砥石台 071
280×70 0609900 ¥3,400
※最小18cm~最大21.3cmまでの
砥石が入ります。

⑩砥石用ゴム台 3pcs
285×100 0610000 ¥3,150
●砥石のすべり止め防止のゴム台です。
※幅80mmまでの砥石用です。



マリエ 砥石台 073
商品コード 価格
⑪ブルー 8379600 ¥3,000
⑫レッド 8379610 ¥3,000
⑬グリーン 8379620 ¥3,000
⑭オレンジ 8379630 ¥3,000
205~255×80
※長さ175~225mm、幅80mmまでの砥石
が入ります。

トイシでは研ぎにくい細かい部分に



⑮三角スティック 砥石
一辺 全長 商品コード 価格
6mm 6 100 5776200 ¥1,300
9mm 9 100 5776300 ¥1,600
13mm 13 100 5776400 ¥2,000

⑰円錐スティック 砥石
底径 全長 商品コード 価格
6mm 6 100 5776800 ¥2,100
9mm 9 100 5776900 ¥2,400
13mm 13 100 5777000 ¥3,100

⑯丸スティック 砥石
直径 全長 商品コード 価格
6mm 6 100 5776500 ¥1,700
9mm 9 100 5776600 ¥2,100
13mm 13 100 5776700 ¥2,400
●パン切りナイフなどの波刃の研磨に
●小出刃やバーリングナイフの研ぎに便利です。
●全ての面で研磨できます。

⑱四角スティック 砥石
一辺 全長 商品コード 価格
6mm 6 100 5777100 ¥1,300
9mm 9 100 5777200 ¥1,600
13mm 13 100 5777300 ¥2,000

レンジの油・サビ落とし用砥石



⑲砥石
レンジストーン (#220)
0608900 ¥5,600
102×77×H50
●ハンドルをセットすれば使い易さも抜群です。

⑳砥石
レンジストーン用ハンドル
0609000 ¥12,000
120×80×H60

㉑業務用 サビトリ T-15 071
5776100 ¥3,000
80×65×H13
材質:ウレタン樹脂ゴム(中目)

庖丁のお手入れ保存に



㉒刃物槽油 071
5997700 ¥800
100ml
●調理機械等の潤滑とサビ止め
にもご使用できます。
●無臭の高級精密油です。