

Catalogue No.

20511-240

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

240

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

あらかじめ水に漬けておく必要がなく、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	仕上げ砥	#5000	●ソルツル感がなく、くいつきが良く研削力が優れています。	3447900	¥7,400
⑧ メロン	仕上げ砥	#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	仕上げ砥	#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	鏡面仕上げ砥	#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	¥59,800

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砥石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、研削力に優れ面減りがしにくいのが特徴



**⑪ セラミック砥石 M5
（砥石台兼用ケース入）
クリーム**

5775000 ¥5,900

砥石サイズ:210×70×H19

超仕上げ砥: #12000

●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、短時間で研ぎて切れ味の良さを要求される方にお勧めします。

セラミック砥石 M24（木製台付）

			商品コード	価格
⑫ ホワイト	荒砥	#120	3517000	¥7,000
⑬ オレンジ	中荒砥	#1000	3517100	¥7,100
⑭ ブルー	中砥	#1500	6668600	¥7,900
⑮ グリーン	中仕上げ砥	#2000	3517200	¥8,300
⑯ エンジ	仕上げ砥	#5000	4236100	¥10,800

砥石サイズ:210×70×H24

●刃付け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
⑰ モス	荒砥	#220	6610800	¥5,100
⑱ オレンジ	中荒砥	#1000	6610700	¥5,200
⑲ ブルー	中砥	#1500	6610600	¥5,800
⑳ グリーン	中仕上げ砥	#2000	6610500	¥6,000
㉑ エンジ	仕上げ砥	#5000	6610400	¥7,700
㉒ クリーム	超仕上げ砥	#12000	6610300	¥9,800

砥石サイズ:210×70×H15

外装サイズ:275×77×H41

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記参照)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロット・スコップ

16 缶切・栓抜