

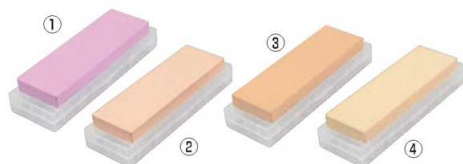
Catalogue No.

20511-242

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

242



剛研 砥石

	商品コード	価格
① NN-0220 荒砥石 荒波 #220	6586500	¥5,400
② NM-1000 中砥石 無双 #1000	6586600	¥5,800
③ QA-1354 仕上げ砥石 隼 #4000	6586700	¥6,300
④ QA-1358 超仕上げ砥石 富士 #8000	6586800	¥13,400

砥石サイズ:210×70×H20
●収納ケース付(研ぎ台兼用)

ペースダブル砥石

	商品コード	価格
⑤ QA-0240 荒砥石・中砥石 #220・#1000	6586900	¥4,400
⑥ QA-0241 中砥石・仕上げ砥石 #1000・#3000	6587000	¥4,700

砥石サイズ:185×65×H15
●収納ケース付(研ぎ台兼用)

ペース用替砥石

	商品コード	価格
⑦ QA-0242 荒砥石 #220	6587100	¥2,150
⑧ QA-0243 中砥石 #1000	6587200	¥2,150
⑨ QA-0244 仕上げ砥石 #3000	6587300	¥2,600

LESTAIN
TRADE MARK



⑩グレステン 砥石 台付 ㊦

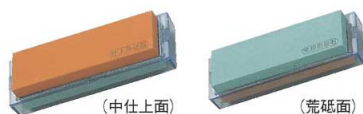
商品コード	価格
No600 8768200	¥15,400
No1000 8768300	¥15,400

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



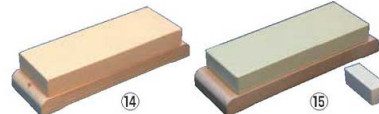
⑫エビ印 両面 砥石 ダブルストーン
(中仕上げ・荒砥)

0608800 ¥5,700
砥石サイズ:175×55×H19
中仕上げ:#1000 荒砥:#220



⑬堺菊守 極 (KIWAMI) 荒砥石
#220 台無 ㊦

3468300 ¥6,700
210×75×H25

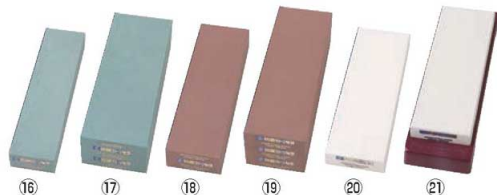


堺菊守 砥石 台付 極 (KIWAMI) ㊦

砥石サイズ	商品コード	価格
⑭中砥石 #1000 210×75×H25	3468100	¥7,600
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。のりが良く仕事がかたります。
●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

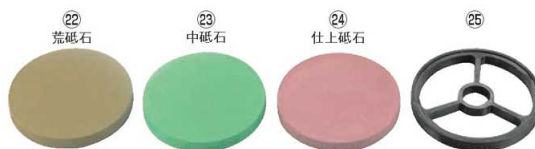


抗菌砥石 クリーンセラ

	砥石サイズ	商品コード	価格
⑯一丁掛 #220 荒研ぎ用	205×50×H25	3363400	¥3,200
⑰三丁掛 #220 荒研ぎ用	205×75×H50	3363500	¥9,200
⑱大型 #1000 中研ぎ用	210×65×H32	3363600	¥4,000
⑲特大型 #1000 中研ぎ用	210×70×H60	3363700	¥7,300
⑳台 無 #4000 仕上げ研ぎ用	210×70×H20	3363800	¥9,800
㉑台付 #4000 仕上げ研ぎ用	210×70×H20	3363900	¥11,000

●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	¥22,000
②③中砥石 #1000 220×H27	7359000	¥26,000
②④仕上げ砥石 #3000 220×H24	7359100	¥30,000

②⑤本職長刃庖丁用
丸型 砥石専用台

7359300 ¥4,300
外寸:φ220×H23

09 砥石・庖丁磨き

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