

Catalogue No.

20633-312

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

312

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)

ページコード	特 徴	商品コード	価 格
① ホワイト 4-0312-0101 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	¥5,000
② モス 4-0312-0201 荒砥 #220	● ステンレスの欠け刃や、消解ハイス鋼の荒研ぎに、くいつき抜群です。	3447400	¥5,000
③ ブルーブラック 4-0312-0301 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	¥5,000
④ オレンジ 4-0312-0401 中砥 #1000	● 荒・中兼用の砥石として便利です。	3447600	¥5,100
⑤ ブルー 4-0312-0501 中砥 #1500	● ちょっと切れ味がおちた時に便利です。	3447700	¥5,700
⑥ グリーン 4-0312-0601 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	¥5,900
⑦ エンジ 4-0312-0701 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	¥7,700
⑧ メロン 4-0312-0801 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	¥9,800
⑨ クリーム 4-0312-0901 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	¥9,800
⑩ ムラサキ 4-0312-1001 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	¥62,000

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。

シャプトン セラミック砥石 ロックスター

硬度の高い刃物にも対応可能な強い研削力と、均一性に優れた繊細な仕上がりが同時に得られます。
事前吸水のいらない素早い立ち上がり、突出した耐久性による面コンディション維持力により、あなたの作業効率を向上させ軽快な研ぎをお楽しみいただけます。
ステンレス製収納ケース付きモデルは、あらゆるシーンに調和し砥石を美しく安全に保管できます。



収納ケース付は専用ステンレスケースが
付属されております。

セラミック砥石 ロックスター

収納ケース付	ページコード	商品コード	価 格	収納ケース無	ページコード	商品コード	価 格
⑪ 荒砥 # 320	4-0312-1101	2311020	¥8,900	⑪ 荒砥 # 320	4-0312-2101	2310910	¥4,700
⑫ 中砥 # 500	4-0312-1201	2311030	¥8,900	⑫ 中砥 # 500	4-0312-2201	2310920	¥4,800
⑬ 中砥 # 1000	4-0312-1301	2311040	¥9,000	⑬ 中砥 # 1000	4-0312-2301	2310930	¥4,850
⑭ 中砥 # 2000	4-0312-1401	2311050	¥9,800	⑭ 中砥 # 2000	4-0312-2401	2310940	¥5,700
⑮ 仕上砥 # 3000	4-0312-1501	2311060	¥10,600	⑮ 仕上砥 # 3000	4-0312-2501	2310950	¥6,500
⑯ 仕上砥 # 4000	4-0312-1601	2311070	¥10,600	⑯ 仕上砥 # 4000	4-0312-2601	2310960	¥6,500
⑰ 仕上砥 # 6000	4-0312-1701	2311080	¥11,500	⑰ 仕上砥 # 6000	4-0312-2701	2310970	¥7,400
⑱ 仕上砥 # 8000	4-0312-1801	2311090	¥13,500	⑱ 仕上砥 # 8000	4-0312-2801	2310980	¥9,400
⑲ 仕上砥 # 10000	4-0312-1901	2311110	¥19,600	⑲ 仕上砥 # 10000	4-0312-2901	2310990	¥15,500
⑳ 仕上砥 # 16000	4-0312-2001	2311120	¥16,000	㉑ 仕上砥 # 16000	4-0312-3001	2311010	¥12,000

砥石サイズ:210×70×H10

● このカタログに掲載されている価格は、2024年9月1日現在のもので、税抜価格です。 ● 価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トコロチウ)

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