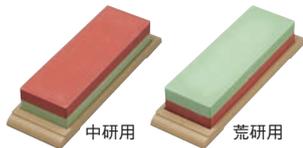
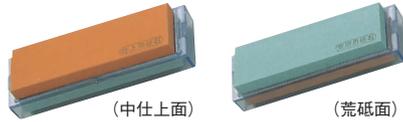


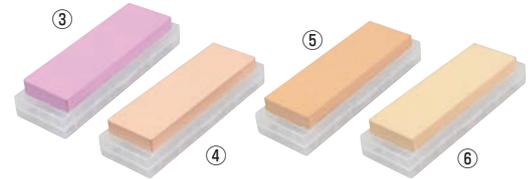
ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



中研用 荒研用



(中仕上げ面) (荒砥面)



剛研砥石

ページコード	商品コード	価格	ページコード	商品コード	価格
③	4-0314-0301	¥6,000	④	4-0314-0401	¥6,400
④	4-0314-0401	¥6,400	⑤	4-0314-0501	¥7,000
⑤	4-0314-0501	¥7,000	⑥	4-0314-0601	¥15,000
⑥	4-0314-0601	¥15,000			

砥石サイズ:210×70×H20  
●収納ケース付(研ぎ台兼用)

①EBM ダブルストーン砥石  
(中仕上げ・荒砥)

ページコード	商品コード	価格
4-0314-0101	0990100	¥5,500

砥石サイズ:185×65×H30  
中仕上げ:1000 荒砥:#220  
●両面砥石 台付き

②エビ印 両面 砥石 ダブルストーン  
(中仕上げ・荒砥)

ページコード	商品コード	価格
4-0314-0201	0608800	¥6,300

砥石サイズ:175×55×H19  
中仕上げ:#1000 荒砥:#220



荒砥石 中砥石 仕上げ砥石

ベースダブル砥石

ページコード	商品コード	価格
⑦QA-0240	4-0314-0701	¥4,800
⑧QA-0241	4-0314-0801	¥5,200

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

ページコード	商品コード	価格
⑨QA-0242	4-0314-0901	¥2,400
⑩QA-0243	4-0314-1001	¥2,400
⑪QA-0244	4-0314-1101	¥2,900



⑫グレストン 砥石 台付

ページコード	商品コード	価格
No.600	4-0314-1201	¥16,500
No.1000	4-0314-1202	¥16,500

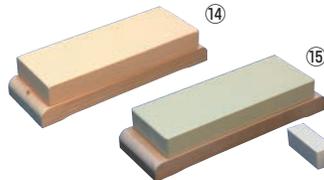
砥石サイズ:210×70×H24



⑬堺菊守 極 (KIWAMI)  
荒砥石 #220 台無

ページコード	商品コード	価格
4-0314-1301	3468300	¥7,700

210×75×H25

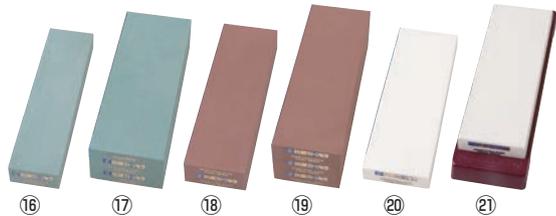


堺菊守 砥石 台付 極 (KIWAMI)

ページコード	砥石サイズ	商品コード	価格
⑭中砥石 #1000	4-0314-1401	3468100	¥9,100
⑮仕上げ砥石 #8000	4-0314-1501	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。のりが長(仕事)がたどります。  
●修正用倉庫砥石付(仕上げ砥石のみ)

厨房、食品工場にお勧め

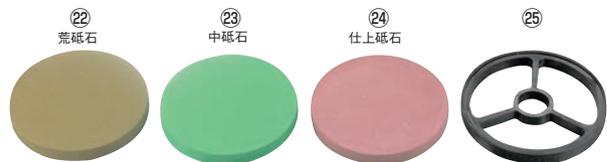


抗菌砥石 クリーンセラ

ページコード	砥石サイズ	商品コード	価格
⑯一丁掛 #220	4-0314-1601	3363400	¥3,500
⑰三丁掛 #220	4-0314-1701	3363500	¥9,000
⑱大型 #1000	4-0314-1801	3363600	¥4,500
⑲特大型 #1000	4-0314-1901	3363700	¥8,000
⑳台無 #4000	4-0314-2001	3363800	¥10,800
㉑台付 #4000	4-0314-2101	3363900	¥12,200

●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

ページコード	砥石サイズ	商品コード	価格
⑳荒砥石	4-0314-2201	7358900	¥25,000
㉑中砥石	4-0314-2301	7359000	¥29,000
㉒仕上げ砥石	4-0314-2401	7359100	¥33,500

㉓本職長刃庖丁用  
丸型 砥石専用台

ページコード	商品コード	価格
4-0314-2501	7359300	¥4,800

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・洗水桶

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