

料理道具

001 ~ 009

001 鍋フライパン

002 ホットプレート

003 食器 給食道具

004 コンテナ類

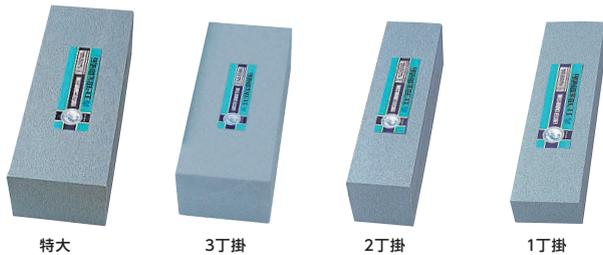
005 キッチンポット 保存器

006 ボールザル 漬物米びつ

007 まな板 包丁砥石

008 種類 中華用品

009 揚げ物用品



特大 3丁掛 2丁掛 1丁掛

① 砥石 荒砥細目 GC #220 [CTOI-03]

サイズ		
特大	230×90×H60	13-0135-0101 ¥17,100
3丁掛	205×75×H50	13-0135-0102 ¥ 6,900
2丁掛	205×50×H50	13-0135-0103 ¥ 5,000
1丁掛	205×50×H25	13-0135-0104 ¥ 2,700



② 赤エビ印 荒砥石 #220 3丁掛 [CTOI-23]

13-0135-0201	¥7,600
サイズ: 205×75×H50	
●刃の掛けや中研ぎ前の刃の修正に。	
●研削力に優れた砥石です。	



③ 赤エビ印 金剛砥石 #400 3丁掛 [CTOI-04]

13-0135-0301	¥9,400
サイズ: 205×75×H50	



④ 砥石 中砥 #600 [CTOI-13]

サイズ		
大	230×100×H80	13-0135-0401 ¥10,000
中	210× 75×H65	13-0135-0402 ¥ 6,000



#1000

⑤ 剛研デラックス 中砥石 [CTOI-26]

#800	13-0135-0501	¥3,300
#1000	13-0135-0502	¥3,300
#1200	13-0135-0503	¥3,300
サイズ: 210×65×H30		



⑥ 砥石 中砥 赤門前DX #1000 [CTOI-05]

サイズ		
大型	230×100×H70	13-0135-0601 ¥11,700
中型	210× 70×H60	13-0135-0602 ¥ 6,600
小型	210× 65×H32	13-0135-0603 ¥ 4,200



ジャンボ 特大 大 中

⑦ 砥石 中砥 ミクロンDX #1000 [CTOI-12]

サイズ		
ジャンボ	230×100×H70	13-0135-0701 ¥15,000
特大	210× 70×H60	13-0135-0702 ¥ 7,100
大	210× 65×H32	13-0135-0703 ¥ 3,800
中	205× 50×H25	13-0135-0704 ¥ 2,800



特大型 大型(3丁掛) 標準型(1丁掛)

⑧ キングデラックス 中仕上砥石 [CTOI-06]

	サイズ	#1200	#1000	#800
特大型	230×110×H80	13-0135-0801	13-0135-0802	13-0135-0803
		¥12,550	¥12,390	¥12,390
大型(3丁掛)	209×70×H60	13-0135-0804	13-0135-0805	13-0135-0806
		¥ 6,240	¥ 6,110	¥ 6,110
標準型(1丁掛)	207×66×H34	13-0135-0807	13-0135-0808	13-0135-0809
		¥ 3,710	¥ 3,610	¥ 3,580

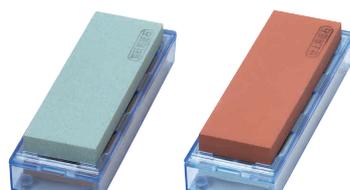


⑨ キングハイパー 中仕上砥石軟質 (#1000) (セラミック) [CTOI-10]

13-0135-0901	¥9,970
サイズ: 205×70×H34	



SKG-25 SKG-24



#220(表面) #1000(裏面)



#1000(表面) #3000(裏面)



⑩ キッチン両面角砥石 [CTOI-58] L

SKG-25(#280/#1000)	13-0135-1001	¥3,000
SKG-24(#1000/#3000)	13-0135-1002	¥3,300
サイズ: 183×63×H27		
●砥ぎの感覚がつかみやすい柔らかめの砥石です。		

⑪ 砥石 ダブルストン #220/#1000 [CTOI-17]

13-0135-1101	¥6,200
サイズ: 175×55×H35 (砥石のみ)	
●ケースが砥石台になります。	
●砥石を裏返して、両面の使用ができます。	

⑫ セラミック ワークストーン ゴム台付 (#1000/#3000) [CTOI-24]

13-0135-1201	¥11,200
サイズ: 210×65×H33	
●中研ぎ用と仕上げ用を兼ね備えた両面砥石です。	

⑬ ダイヤモンド砥石 [CTOI-47] H

13-0135-1301	¥3,600
サイズ: 230×90×H35	
●中砥石(#1000)と荒砥石(#400)の両面仕様。水なしで研ぐことができます。	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。