

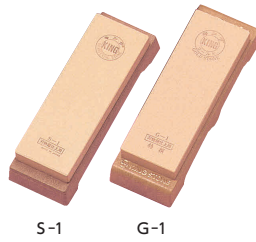


① 砥石 仕上 #4000 台無 [CTOI-14]

13-0136-0101 ¥8,000
サイズ:200×70×H24

② 砥石 仕上 #4000 台付 [CTOI-15]

13-0136-0201 ¥7,900
サイズ:210×70×H22(砥石のみ)



③ キング 仕上台付砥石 [CTOI-08]

#6000(S-1)	13-0136-0301 ¥ 7,790
#8000(G-1)	13-0136-0302 ¥15,530

サイズ:210×73×H22



④ 最高級仕上砥石 大型1号型 [CTOI-57] ㊄

#3000(黄華3000-DN)	13-0136-0401 ¥4,500
#5000(理華5000-DN)	13-0136-0402 ¥5,000
#6000(白峰6000-DN)	13-0136-0403 ¥6,000
#8000(竹色G-8-DN)	13-0136-0404 ¥9,000

サイズ:206×73×H23
●砥石汚れ落とし修正砥石付。
※台無しタイプです。



⑤ 超仕上 純白砥石 台付 #8000 [CTOI-16]

13-0136-0501 ¥20,200
サイズ:200×70×H24(砥石のみ)



⑥ LOBSTER 刃物用角砥石 [CTOI-44]

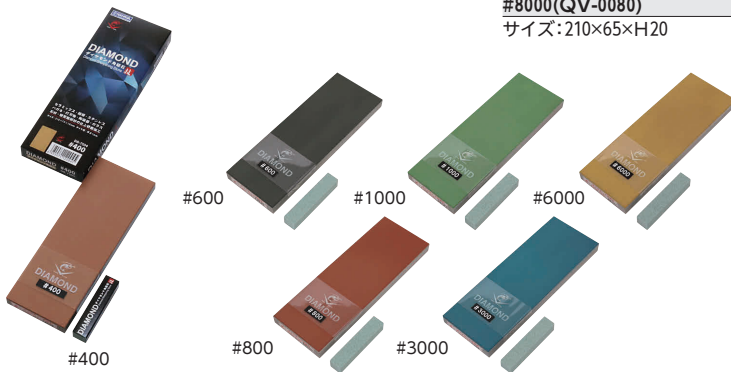
#6000(QV-0060)	13-0136-0601 ¥6,000
#8000(QV-0080)	13-0136-0602 ¥8,000

サイズ:210×65×H20



⑦ エビ印 仕上げの革 (最終仕上用) [CTOI-43]

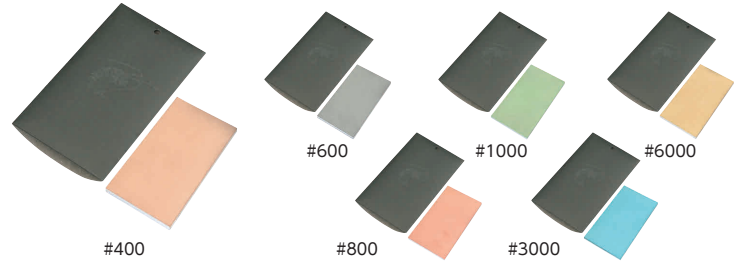
13-0136-0701 ¥4,000
サイズ:210×70×H20
●包丁の刃先にできる微細なバリ(刃返り)をきれいに取り除き、非常にきめ細やかで鋭い刃先に仕上げることが出来ます。
※前後に往復して擦ると革研を傷めますので、必ず一方に動かして下さい。



⑧ エビ印 ダイヤモンド角砥石 [CTOI-51] ◇

#400 荒砥石	13-0136-0801 ¥32,000
#600 荒砥石	13-0136-0802 ¥32,000
#800 中砥石	13-0136-0803 ¥32,000
#1000 中砥石	13-0136-0804 ¥32,000
#3000 仕上砥石	13-0136-0805 ¥36,000
#6000 超仕上砥石	13-0136-0806 ¥36,000

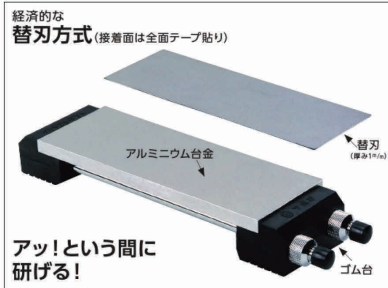
サイズ:210×75×H16



⑨ エビ印 ダイヤモンド角砥石135 [CTOI-48]

#400 荒砥石	13-0136-0901 ¥18,400
#600 荒砥石	13-0136-0902 ¥18,400
#800 中砥石	13-0136-0903 ¥18,400
#1000 中砥石	13-0136-0904 ¥18,400
#3000 仕上砥石	13-0136-0905 ¥20,500
#6000 超仕上砥石	13-0136-0906 ¥20,500

サイズ:135×75×H6



⑩ アトマエコノミー本体(ゴム台付) [CTOI-63] ㊄

荒目(#140)	13-0136-1001 ¥14,500
中目(#400)	13-0136-1002 ¥13,500
細目(#600)	13-0136-1003 ¥13,500
極細目(#1200)	13-0136-1004 ¥13,500

サイズ:210×75×H12
●替刃を貼り替えて使えるダイヤモンドの刃物砥ぎです。

仕上面積・特徴など

荒目 #140/170	研ぐスピードは4種類中最大。刃こぼれの修正、砥石(石質)面の修正などに適する。
中目 #325/400	従来のダイヤモンド砥石#600と同程度に仕上がります。出刃包丁などに適する。
細目 #600	従来のダイヤモンド砥石#1,000~1,200と同程度に仕上がります。一般包丁などに適する。
極細目 #1,200	青砥#1,200と同程度に仕上がります。さしみ包丁などに適する。

⑪ アトマエコノミー用 替刃 [CTOI-64] ㊄

荒目(#140)	13-0136-1101 ¥7,500
中目(#400)	13-0136-1102 ¥6,500
細目(#600)	13-0136-1103 ¥6,500
極細目(#1200)	13-0136-1104 ¥6,500

サイズ:210×75×H1.0
●接着面は全面テープ貼りです。
※替刃裏側に両面テープが付いて居ます。使用済みの替刃は無理にはがさず、表面をきれいに洗浄・乾燥させ、その上から新しい替刃を貼付して下さい。



※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001 ~ 009

001 鍋フタ上げ

002 ホールパン

003 食卓給食道具

004 コンテナ類

005 キャッチンボット

006 ボールミザール

007 まな板

008 種類・中華用品

009 揚げ物用品