



① デバDS(ケース台付) [CTOI-52]

#320(No.400-SNE)	13-0138-0101	¥ 6,000
#600(No.800-SNE)	13-0138-0102	¥ 6,500
#1000(No.1200-SNE)	13-0138-0103	¥ 7,000
#1500(No.2000-SNE)	13-0138-0104	¥ 8,000
#3000(No.4000-SNE)	13-0138-0105	¥ 9,000
#6000(No.8000-SNE)	13-0138-0106	¥10,000

サイズ:205×73×H23  
 ●不吸水性の砥石なので少量の水をかけるだけで滑らかに砥ぐことができます。  
 ●砥石汚れ落とし修正砥石付き。



② CERAX 仕上砥石 [CTOI-54]

#5000 薄青(5050)	13-0138-0201	¥6,000
#6000 薄橙(6060)	13-0138-0202	¥7,000
#8000 純白(8080)	13-0138-0203	¥9,800

サイズ:205×73×H23  
 ●砥石汚れ落とし修正砥石、ゴム足PC台付。



③ CERAX 荒中・中砥石 中 [CTOI-55]

#320 薄グレー(404)	13-0138-0301	¥5,000
#1000 純白(2020)	13-0138-0302	¥7,000

サイズ:205×73×H50  
 ●砥石汚れ落とし修正砥石、ゴム砕付。

④ CERAX 荒中・中砥石 小 [CTOI-56]

#320 薄グレー(401)	13-0138-0401	¥3,200
#700 黄(707)	13-0138-0402	¥3,300
#1000 純白(1010)	13-0138-0403	¥3,500

サイズ:205×73×H29  
 ●砥石汚れ落とし修正砥石、ゴム砕付。

⑤ 極V10シリーズ専用 砥石 [CTOI-11]

		サイズ	
荒砥石	#220	210×75×25	13-0138-0501 ¥ 7,700
中砥石	#1000	210×75×25 (台付)	13-0138-0502 ¥ 9,100
仕上砥石	#8000	210×75×25 (台付)	13-0138-0503 ¥10,000

●硬い包丁・ステンレス包丁にも最適です。



⑥ 抗菌砥石 クリーンセラ [CTOI-21]

		サイズ	
#220 荒砥石(1丁掛)	205×50×H25	13-0138-0601	¥ 3,600
#220 荒砥石(3丁掛)	205×75×H50	13-0138-0602	¥ 9,100
#1000 中砥石(大型)	210×65×H32	13-0138-0603	¥ 4,600
#1000 中砥石(特大型)	210×70×H60	13-0138-0604	¥ 8,200
#4000 仕上砥石(台無)	210×70×H20	13-0138-0605	¥11,000
#4000 仕上砥石(台付)	210×70×H20(砥石のみ)	13-0138-0606	¥12,500

●SIAA認定のJIS抗菌に適合した安心な砥石です。

柳刃、蛸引き、パン切りナイフ、カステラ包丁などに最適です。



⑦ 本職長刃包丁用丸砥石 [CTOI-28]

		サイズ	
#320 荒砥石 QA-0060	φ220×H27	13-0138-0701	¥24,800
#1000 中砥石 QA-0061	φ220×H27	13-0138-0702	¥29,000
#3000 仕上砥石 QA-0062	φ220×H24	13-0138-0703	¥33,700
専用ゴム台 QZ-0020	φ220×H23	13-0138-0704	¥ 4,800

●どの方向からでも研げるので、砥石の片べり凹みが少なく最後まで砥面を均一に使用できます。



⑧ スーパー砥石3点セット(桶板付) IN-9000 [CTOI-29]

13-0138-0801 ¥49,000  
 セット内容:S220・S1000・S3000×各1点  
 サイズ:210×70×H20  
 ●荒砥・中砥・仕上砥のセットの為、刃研ぎがこのセットで完了し、刃こぼれ具合によって使い分けもできます。

※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 鍋フタライパン

002 ホールバット

003 食缶給食道具

004 コンテナ類

005 キャッチンボット

006 ボールミキサ

007 まな板

008 種類・中華用品

009 揚げ物用品