

料理道具

001 ~ 009

001 鍋フライパン

002 ホットプレート

003 食卓給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット

006 ボールミキサー

007 まな板

008 種類中華用品

009 揚げ物用品

ワンタッチ装着



① 砥石の2支点の下を持ち、親指と中指で挟みます。



② 砥石を広げて砥石を装着します。



斜め使用時

水平使用時



ゴム脚を取付け砥石台としてもお使い頂けます。



① フリーサイズ砥石台 No.32 [CTOI-60] 目

13-0139-0101 ¥3,500
適応砥石サイズ:150~250×フリー
●しっかり固定できるネジ式のゴム砥石台です。

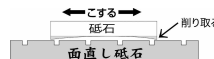
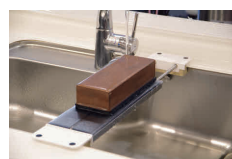
② マリーの砥石台 TTC-2L [CTOI-69]

レッド	13-0139-0201	¥4,000
グリーン	13-0139-0202	¥4,000
オレンジ	13-0139-0203	¥4,000
ブルー	13-0139-0204	¥4,000

サイズ:255~205×80×H31 重量:570g
材質:台座/PVC特殊樹脂 スライド保持部/18-8ステンレス
●特殊樹脂製で、劣化や錆、油にも強く、下地が濡れている場面でもゴム製より滑りにくいのが特徴です。
●パネ式の為簡単に装着できます。

③ スライドラックマルチ TDG-44 [CTOI-61] 目

13-0139-0301 ¥4,000
適応サイズ:230~300
●市販のコンテナを水槽がわりにして水をつけながら砥げます。
※斜め使用時、内寸260~300mmのコンテナに使用可能です。
※水平使用時、内寸230~270mmのコンテナに使用可能です。



④ スライドラックロング TDG-55 [CTOI-62] 目

13-0139-0401 ¥3,500
適応サイズ:370~625
●シンクを研ぎスペースとして利用出来るスライドラックです。
●ゴム脚付きですので通常の砥石台としても使用出来ます。

⑤ 18-8 研ぎ台&置き台 シンクブリッジ (長さ調整機能付) [CTOI-22]

13-0139-0501 ¥17,000
サイズ:151×(455~610)×H38
●砥石長さ200~250mm、幅50~100mmに対応。
●シンク(流し台)奥行400~550mmに対応。

⑥ 溝入り面直し砥石 ミニ QA-0160 [CTOI-18]

13-0139-0601 ¥2,800
サイズ:170×55×H30
●砥石の凹みを素早く修正します。

⑦ 溝入り面直し砥石 大 簡易ゴム台付 IO-0001 [CTOI-19]

13-0139-0701 ¥11,000
サイズ:300×150×H20
●砥石の凹みを修正します。



⑧ 面直し砥石用 金剛砂C #120 [CTOI-32]

13-0139-0801 ¥1,140
容量:150g
●あらゆる研磨・研削、砥石の面直し、すり合せに使えます。

⑨ シャプトン セラミック砥石 修正器 なおる [CTOI-37] 目

13-0139-0901 ¥25,800
サイズ:250×101×H28
●砥石が凹凸になった場合の修正用として、スピーディーに、正確に砥石面をシャープに仕上げます。
●中・荒目パウダー付

⑩ シャプトン 砥石修正器用パウダー [CTOI-38] 目

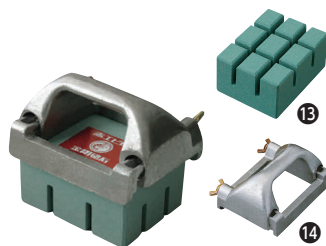
荒目	13-0139-1001	¥1,950
中目	13-0139-1002	¥1,950

容量:210g
●修正パウダーは、修正する砥石の砥粒の大きさによって使い分けます。

⑪ サビトール [CTOI-68] 目

荒目	13-0139-1101	¥800
中目	13-0139-1102	¥800
細目	13-0139-1103	¥800

サイズ:65×40×H9
●消しゴム感覚でサビや汚れを落とす、ドイツ生まれの安全・無害な弾性クリーナーです。



⑫ スーパーサビクリーン [CTOI-35]

13-0139-1201 ¥3,700
サイズ:80×65×H20
材質:発泡ウレタンフォーム 溶融アルミナ
●消しゴムで擦る様に、頑固なサビ・汚れを落とします。

⑬ 砥石 レンジストーン #220 [CTOI-33] △

13-0139-1301 ¥6,900
サイズ:100×75×H50
●レンジのサビ・コゲ・油落しに最適です。

⑭ 砥石 レンジストーン用 ハンドル [CTOI-34] △

13-0139-1401 ¥14,800

⑮ 上手に研げるよ! クリップ QX-0010 [CTOI-30]

13-0139-1501 ¥900
サイズ:58×19×H16
材質:ABS樹脂 硬質セラミック
●包丁と砥石の角度をクリップで固定する事で、誰でも簡単に上手に研ぐ事ができます。
●砥石に当たる部分は硬質のセラミックで長寿命です。

⑯ 椿オイル 100ml [COIL-01]

13-0139-1601 ¥800
●刃物のお手入れと保存に最適です。サビ止め効果があります。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。