

焼き入れ硬度の高い庖丁を素早く刃付け  
研ぎ味が良く、荒・中・仕上砥石の各粒度を庖丁の種類に合わせ使い分けが可能

**シャプトンセラミック砥石シリーズ** あらかじめ水に浸けておく必要がなく、研ぐ直前に水をかけるだけで使用できます。  
また粒子が細かく硬いのに、のりが良く刃付けが速い為ステンレス庖丁、本焼き庖丁等の刃付も容易です。



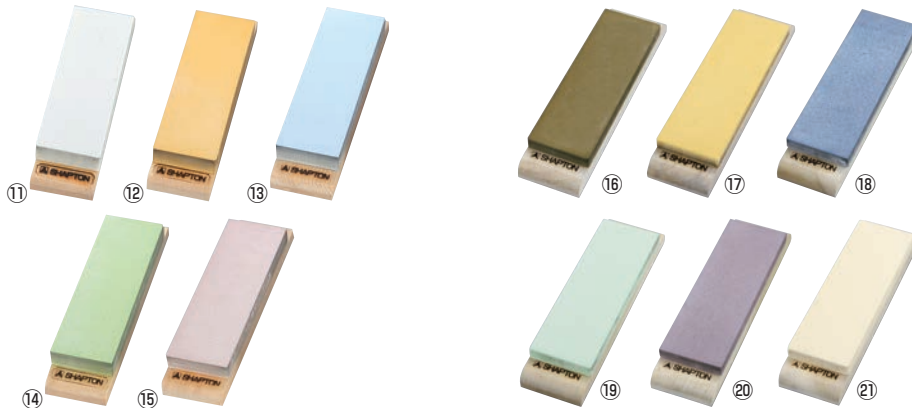
セラミック砥石 刃の黒幕 (砥石台兼用ケース入)

	ページコード	特 徴	商品コード	価格
①	ホワイト 1-0332-0101	荒砥 #120 ●欠け刃や角度の急ぎの修正に、強力な研削力があります。	3447300	¥4,800
②	モス 1-0332-0201	荒砥 #220 ●ステンレスの欠け刃や、溶解ハイス鋼の荒研ぎに、くいつき抜群です。	3447400	¥4,800
③	ブルーブラック 1-0332-0301	荒砥 #320 ●小さな欠け刃の修正に、研削力があり、研ぎ感抜群です。	3447500	¥4,800
④	オレンジ 1-0332-0401	中砥 #1000 ●荒・中兼用の砥石として便利です。	3447600	¥4,900
⑤	ブルー 1-0332-0501	中砥 #1500 ●ちょっと切れ味がおちた時に便利です。	3447700	¥5,500
⑥	グリーン 1-0332-0601	中砥 #2000 ●中研ぎも仕上げ研ぎも兼ねられるので、手間いらず時間いらずです。	3447800	¥5,700
⑦	エンジ 1-0332-0701	仕上砥 #5000 ●ツルツル感がなく、くいつきが良く研削力が優れています。	3447900	¥7,400
⑧	メロン 1-0332-0801	仕上砥 #8000 ●天然砥石のような滑らかな研ぎ感と仕上げを実現しました。	3448000	¥9,500
⑨	クリーム 1-0332-0901	仕上砥 #12000 ●研削力があり、刃物の光沢と長切れを実現します。	3448100	¥9,500
⑩	ムラサキ 1-0332-1001	鏡面仕上砥 #30000 ●黒光りする仕上げ面と、滑らかな切り口を実現します。	3448200	¥59,800

砥石サイズ:210×70×15

- 刃物の種類と材質により、砥石を細分化し、刃物それぞれに合った研削力、研ぎ感、仕上げを追求した砥石です。
- プラスチックケースが研ぎ台としても利用でき、使用後は砥石を中に入れて衛生的に保管できます。
- ウレタンゴムがケースの4角に付いているので力を入れて研いても動きません。
- ※【刃の黒幕ムラサキをご使用いただく上の注意】刃の黒幕ムラサキ(#30000)をお使いいただく前に、必ず刃の黒幕メロン(#8000)でお研ぎいただくようお願いいたします。

砥石が硬い為、研削力に優れ面減りがしにくいのが特徴



セラミック砥石 M24 (木製台付)

	ページコード	商品コード	価格
⑪	ホワイト 1-0332-1101	#120 3517000	¥7,000
⑫	オレンジ 1-0332-1201	中荒砥 #1000 3517100	¥7,100
⑬	ブルー 1-0332-1301	中砥 #1500 6668600	¥7,900
⑭	グリーン 1-0332-1401	中仕上砥 #2000 3517200	¥8,300
⑮	エンジ 1-0332-1501	仕上砥 #5000 4236100	¥10,800

砥石サイズ:210×70×H24

- 刃付け作業のウェイトの高いプロの料理人、水産関係、その他あらゆる分野でご愛用いただけるお徳用サイズとなっています。

セラミック砥石 M15 (台付)

	ページコード	商品コード	価格
⑯	モス 1-0332-1601	荒砥 #220 6610800	¥5,100
⑰	オレンジ 1-0332-1701	中荒砥 #1000 6610700	¥5,200
⑱	ブルー 1-0332-1801	中砥 #1500 6610600	¥5,800
⑲	グリーン 1-0332-1901	中仕上砥 #2000 6610500	¥6,000
⑳	エンジ 1-0332-2001	仕上砥 #5000 6610400	¥7,700
㉑	クリーム 1-0332-2101	超仕上砥 #12000 6610300	¥9,800

砥石サイズ:210×70×H15

外装サイズ:275×77×H41

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・洗い桶

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