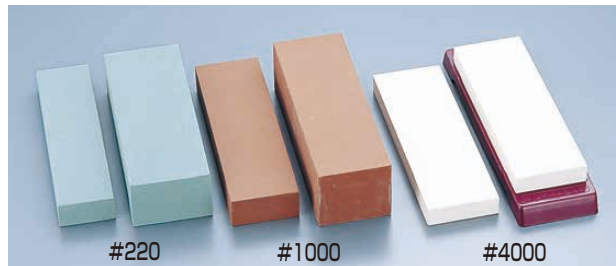


① グレステン砥石 台付

〈ATI-14〉 ¥16,500  
9-0350-0101 No. 600  
~~No. 1000~~  
販売終了  
210×70×H24(砥石のみ)

② グレステン砥石(名倉砥付)

〈ATI-15〉 ¥17,000  
9-0350-0201 No. 2000 ¥17,000  
9-0350-0202 No. 4000 ¥19,000  
207×73×H25



③ 抗菌砥石 クリーンセラ 〈ATI-B0〉 **抗菌**

9-0350-0301	# 220 荒砥石 1丁掛	205×50×H25	¥ 3,600
9-0350-0302	# 220 荒砥石 3丁掛	205×75×H50	¥ 9,100
9-0350-0303	#1000 中砥石 大	210×65×H32	¥ 4,600
9-0350-0304	#1000 中砥石 特大	210×70×H60	¥ 8,200
9-0350-0305	#4000 仕上砥石 台無	210×70×H20	¥ 11,000
9-0350-0306	#4000 仕上砥石 台付	210×70×H20 (砥石のみ)	¥ 12,500



④ ミソノ砥石 台付 〈AMS-O2〉 **目**

9-0350-0401	#220 T-1 荒砥石	¥5,500
9-0350-0402	#1000 T-2 中砥石	¥5,700
9-0350-0403	#3000 T-3 仕上砥石	¥6,100

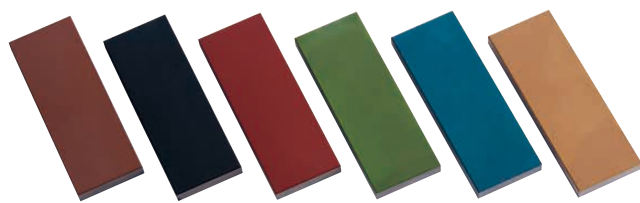
180×62×H18(砥石のみ)

⑤ ミソノ ハンディー砥石 (荒砥/中砥) T-5

〈AMS-O4〉 **目** 9-0350-0501 ¥3,200  
190×32×H45(65×30×H17 砥石)  
(荒砥#180/中砥#1000)

⑥ ミソノ コンビ砥石 台付 (荒砥/中砥) T-4

〈AMS-O3〉 **目** 9-0350-0601 ¥7,100  
180×60×H30(砥石のみ)  
(荒砥石#280/中砥石#1000)



⑦ ダイヤモンド角砥石

〈ATI-C0〉  
9-0350-0701 # 400 (荒砥) ¥32,000  
9-0350-0702 # 600 (中砥) ¥32,000  
9-0350-0703 # 800 (中砥) ¥32,000  
9-0350-0704 #1000 (中砥) ¥32,000  
9-0350-0705 #3000 (仕上) ¥36,000  
9-0350-0706 #6000 (仕上) ¥36,000  
210×75×H16  
● 型くずれが少なく、刃物の水平、角度出し、裏押し作業に最適です。  
● セラミックス、ステンレス、ハガネなど幅広い用途にご使用いただけます。  
● ドレッシング砥石付



⑧ 酔心 イノックス専用仕上げ砥石 (台付) #6000

45099 〈ATI-A3〉 **目** 9-0350-0801 ¥12,000  
205×75×H25(砥石のみ)

⑨ 酔心 イノックス専用中砥石 #1000

45100 〈ATI-A4〉 **目** 9-0350-0901 ¥14,500  
208×67×H32

⑩ 酔心 イノックス専用荒砥石 #220

45101 〈ATI-A5〉 **目** 9-0350-1001 ¥8,500  
208×77×H52

⑪ 酔心 イノックス専用砥石 面なおし砥

45102 〈ATI-A6〉 **目** 9-0350-1101 ¥2,500  
154×52×H25



⑫ 剛研 デラックス 中砥石

〈ATI-B4〉 ¥3,300  
9-0350-1201 # 800  
9-0350-1202 #1000  
9-0350-1203 #1200  
210×65×H30



柳刃包丁・蛸引き包丁・パン切りナイフ・カステラ包丁・羊カン包丁などに 本職長刃庖丁用丸砥石

⑬ #320 荒砥 QA-0060 〈ATI-88〉

9-0350-1301 φ220×H27 ¥24,800

⑭ #1000 中砥 QA-0061 〈ATI-89〉

9-0350-1401 φ220×H27 ¥29,000

⑮ #3000 仕上 QA-0062 〈ATI-90〉

9-0350-1501 φ220×H24 ¥33,700

⑯ 専用台 QZ-0020 〈ATI-92〉

9-0350-1601 φ220×H23 ¥4,800

- 刃物を傷めない天然ゴム製(砥石の破損も防ぎます)
- 濡れ雑巾などを下に敷きより安定した研ぎ作業を行ってください。



⑰ スーパー砥石3点セット (研ぎ桶付き)

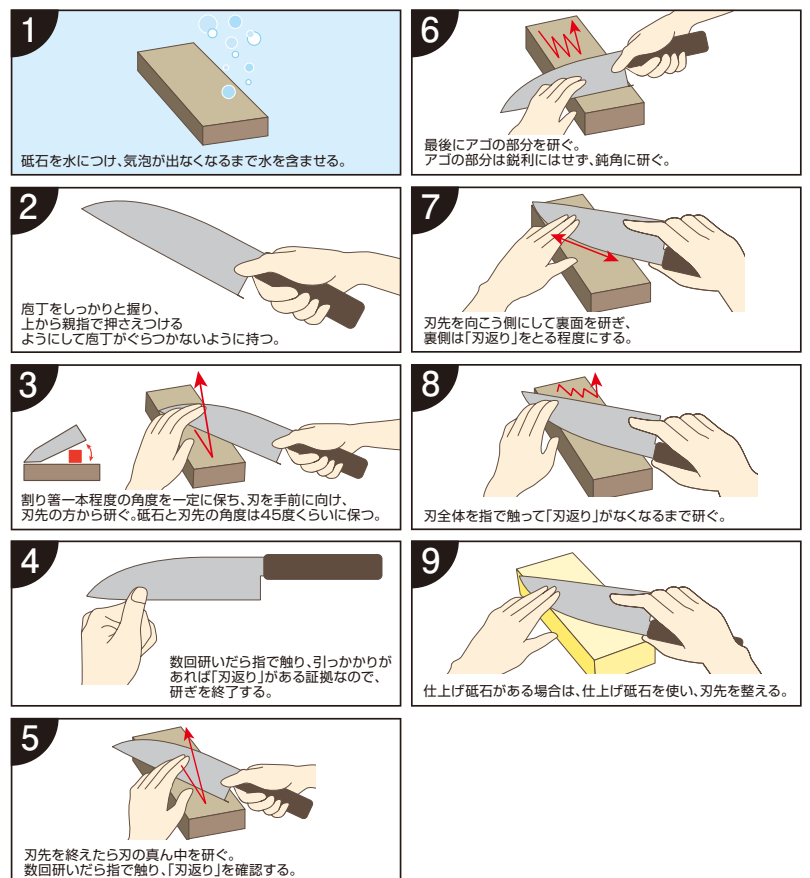
〈ATI-96〉 9-0350-1701 ¥49,000

ニューセラミックス スーパー砥石 # 220 荒砥(ベージュ) #1000 中砥(ブルー) #3000 仕上(ピンク)

砥石サイズ:210×70×H20 研ぎ桶サイズ:305×305×H90

- コンパクトで一つの砥石を使用中に、他の二つの砥石が水に浸る為、作業効率が上がりとても便利です。

庖丁の研ぎ方



鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品