

ステンレスハガネ・日本鋼ハガネ・洋包丁・和包丁 問わず研げます。

仕上砥石

より優れた切れ味に



Ω 砥石 仕上 (No.4000)

① 台付 <ATI-03> 1-0347-0101 ¥7,900  
200×70×H25 (砥石のみ)

② 台無 <ATI-04> 1-0347-0201 ¥7,300  
200×70×H25

③ 砥石 仕上 ワイド型 台付 (No.4000)  
<ATI-99> 1-0347-0301 ¥20,900  
237×95×H25 (砥石のみ)

中砥石

刃の切れ味が悪くなった時  
普段のお手入れに



④ Ω 砥石 中砥 (No.600)  
<ATI-02>

1-0347-0401 大 230×100×H80 ¥10,000  
1-0347-0402 中 210× 75×H65 ¥ 6,000

⑤ 砥石 中砥 赤門前DX  
(No.1000) <ATI-06>

1-0347-0501 大 230×100×H70 ¥11,700  
1-0347-0502 中 210× 70×H60 ¥ 6,600  
1-0347-0503 小 210× 65×H32 ¥ 4,200

荒砥石

刃こぼれや刃の修正に



⑥ Ω 砥石 荒砥細目 GC  
(No.220) <ATI-05>

1-0347-0601 特大 230×90×H60 ¥17,100  
1-0347-0602 3丁掛 205×75×H50 ¥ 6,900  
1-0347-0603 2丁掛 205×50×H50 ¥ 5,000  
1-0347-0604 1丁掛 205×50×H25 ¥ 2,700

中砥石 > 〈日頃のお手入れに〉 #600 ~ #2000



⑦ 砥石 中砥 ミクロンDX (No.1000)  
<ATI-08>

1-0347-0701 ジャンボ 230×100×H70 ¥15,000  
1-0347-0702 特大 210× 70×H60 ¥ 7,100  
1-0347-0703 大 210× 65×H32 ¥ 3,800  
1-0347-0704 中 210× 50×H25 ¥ 2,800



⑧ 中砥石 C-3F (No.600)  
<ATI-10> 1-0347-0801 ¥5,900  
205×65×H32



⑨ 砥石 ダブルストーン  
(No.220/No.1000)  
<ATI-11> 1-0347-0901 ¥6,200  
175×55×H35 (中砥・荒砥)

キングデラックス製品の特長

あらゆる刃物の中研ぎ用砥石として開発された商品です。特殊砥材にて製作されているので、品質は永久不変で短時間で、切れ味が冴えるすどい刃が付き、作業の能率を高めます。使用前3分程度水に浸し、砥石に充分水を含ませてからご使用ください。



⑩ キング デラックス中仕上砥石  
標準型1丁掛 <ATI-58>

1-0347-1001 # 800 207×66×H34 ¥3,800  
1-0347-1002 #1000 207×66×H34 ¥3,900  
1-0347-1003 #1200 207×66×H34 ¥3,900

⑪ キング デラックス中仕上砥石  
大型 (#1000)

<ATI-59> 1-0347-1101 ¥6,600  
209×70×H60



⑫ キング デラックス中仕上砥石  
L型 No.700 (#700)

<ATI-60> 1-0347-1201 ¥10,000  
220×80×H70

⑬ キング デラックス中仕上砥石  
特大型 K-105 (#1000)

<ATI-61> 1-0347-1301 ¥13,400  
230×100×H80



⑭ キングハイパー中仕上砥石  
軟質 (#1000)

<ATI-62> 1-0347-1401 ¥10,800  
205×70×H34

⑮ 人造青砥石 (中仕上)  
(#2000) <ATI-40>

1-0347-1501 大型 225×95×H60 ¥12,700  
1-0347-1502 中型 215×74×H50 ¥ 8,600

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器・  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食・  
製菓用品  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣・  
衛生  
消耗品  
バンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上  
備品  
料理演出  
用品  
グラス・  
食器  
ホテル・  
旅館用品  
テーブル・  
椅子  
サイン  
店舗  
備品