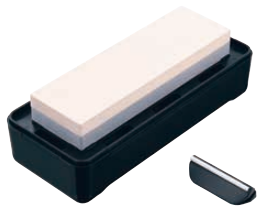


柳刃包丁・蛸引き包丁・パン切りナイフ・カステラ包丁・羊カン包丁などに



- ① 両面砥石 キレール**
#1000/3000 QE-9100
 〈ATI-D4〉 1-0352-1101 ¥5,200
 175×55×H25(砥石のみ)
 ●最適な角度をサポートするクリップ付(三徳包丁専用)。
 ●ケースは水を溜めて砥石を浸せます。
 ●砥ぎ台兼収納ケース付(滑り止め付)。

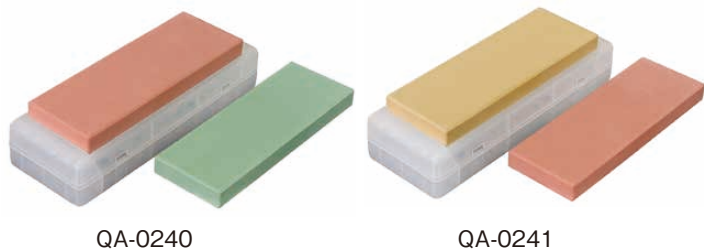
- 本職長刃庖丁用丸砥石**
① #320 荒砥 QA-0060
 〈ATI-88〉 1-0352-0101 ¥24,800
 φ220×H27
② #1000 中砥 QA-0061
 〈ATI-89〉 1-0352-0201 ¥29,000
 φ220×H27

- ③ #3000 仕上 QA-0062**
 〈ATI-90〉 1-0352-0301 ¥33,700
 φ220×H24
④ 専用台 QZ-0020
 〈ATI-92〉 1-0352-0401 ¥4,800
 φ220×H23
 ●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。



- ⑤ スーパー砥石3点セット (研ぎ桶付き)**
 〈ATI-96〉 1-0352-0501 ¥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。

2種類の砥石とケーススタンドのセットで初めて砥石を購入する方に最適!!



- ⑥ ベース砥石 〈ATI-C4〉**
 1-0352-0601 QA-0240 荒砥# 220/中砥#1000 ¥4,900
 1-0352-0602 QA-0241 中砥#1000/仕上#3000 ¥5,300
 185×65×H15(砥石のみ)
 ●研ぎ台兼収納ケース付(滑り止め付)
 ●欠けた刃の修正やサビ落とし、切れ味を戻すなど日頃のお手入れに適しています。



- ⑦ 酔心 イノックス専用仕上げ砥石 (台付) #6000**
 45099 〈ATI-A3〉 1-0352-0701 ¥12,000
 205×75×H25(砥石のみ)
⑧ 酔心 イノックス専用中砥石 #1000
 45100 〈ATI-A4〉 1-0352-0801 ¥14,500
 208×67×H32
⑨ 酔心 イノックス専用荒砥石 #220
 45101 〈ATI-A5〉 1-0352-0901 ¥8,500
 208×77×H52
⑩ 酔心 イノックス専用砥石 面なおし砥
 45102 〈ATI-A6〉 1-0352-1001 ¥2,500
 154×52×H25

庖丁の研ぎ方

1

砥石を水につけ、気泡が出なくなるまで水を含ませる。

2

庖丁をしっかりと握り、上から親指で押さえつけるようにして庖丁がぐらつかないように持つ。

3

割り箸一本程度の角度を一定に保ち、刃を手前に向け、刃先の方から研ぐ。砥石と刃先の角度は45度くらいに保つ。

4

数回研いだら指で触り、引っかかりがあれば「刃返し」がある証拠なので、研ぎを終了する。

5

刃先を終えたら刃の真ん中を研ぐ。数回研いだら指で触り、「刃返し」を確認する。

6

最後にアゴの部分を研ぐ。アゴの部分は鋭利にはせず、鈍角に研ぐ。

7

刃先を向こう側にして裏面を研ぎ、裏側は「刃返し」をとる程度にする。

8

刃全体を指で触って「刃返し」がなくなるまで研ぐ。

9

仕上げ砥石がある場合は、仕上げ砥石を使い、刃先を整える。

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