

★★★★★

Premium Class



SIZE:210x70x20[mm]								
art. No.	P-304	P-306	P-308	P-310	P-320	P-330	P-350	P-390
grit	400	600	800	1000	2000	3000	5000	10000
color								
per carton	20	20	20	20	20	20	20	20

★★★★★

High-end Class

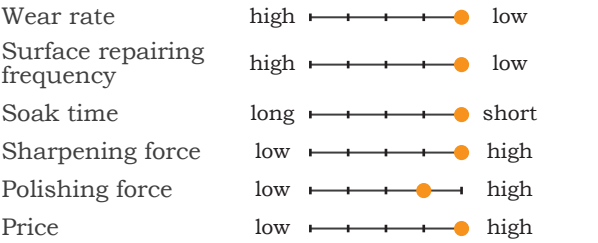


S2 series										
SIZE:210x70x20[mm]										
art. No.	S2-402	S2-404	S2-408	S2-410	S2-420	S2-430	S2-450	S2-480	S2-490	S2-491
grit	220	400	800	1000	2000	3000	5000	8000	10000	12000
color										
per carton	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20

S1 series										
SIZE:210x70x10[mm]										
art. No.	S1-402	S1-404	S1-408	S1-410	S1-420	S1-430	S1-450	S1-480	S1-490	S1-491
grit	220	400	800	1000	2000	3000	5000	8000	10000	12000
color										
per carton	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20

Users: Professionals such as carpenters, chefs and beauticians
Application: For sharpening high-grade professional-use knives of high hardness
Made in Japan

ユーザー:大工・料理人・美容師などプロ職人
用途: 硬度の高い高級プロ用刃物研ぎ
生産国:日本

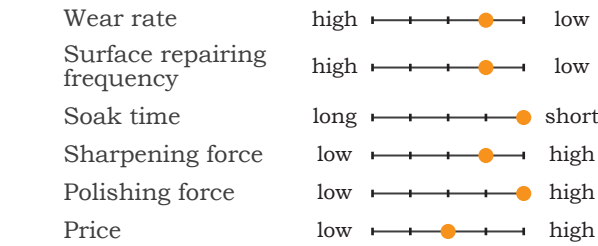


“Professional Stone” is the overseas model of the highest grade of “Chocera stone” in Japan. “Professional Stone” is manufactured in Japan under thorough quality control using premium materials of the highest grade.

日本の最高級砥石「超セラミックス砥石」を継承した海外向け砥石がこのProfessional Stoneです。最高級プレミアム原料を使用し、日本の工場で徹底した品質管理の元製造されています。

Users: General users and professionals
Application: Applicable to all kinds of knives
Made in Japan

ユーザー:一般ユーザーからプロまで
用途: あらゆる刃物に対応
生産国:日本



“Super Stone” is the overseas model of a high grade “Super stone (IN series)” in Japan. “Super Stone” is manufactured in Japan under thorough quality control using high grade materials.

日本の高級砥石「スーパー砥石」を継承した海外版砥石がこのSuper Stoneです。高級原料を使用し、日本の工場で徹底した品質管理の元製造されています。

★★★★★

Standard Class



This is the most commonly used sharpening stone in Japan. It is manufactured in Japan under thorough quality control using carefully selected high quality materials.

日本で一般的に最もよく使われている砥石です。厳選した高品質な原料を使用し、日本の工場で徹底した品質管理の元製造されています。

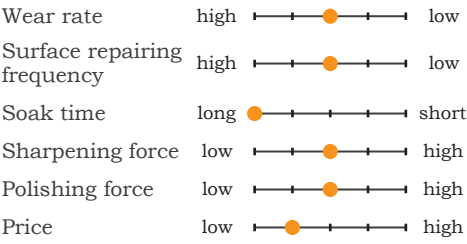
Users: Restaurant chef, household user
Application: For sharpening general-purpose knives
Made in Japan

ユーザー:レストランシェフ、家庭向け
用途:一般的な刃物研ぎ用
生産国:日本

Coarse Stone

SIZE:210x70x20[mm]

art. No.	C-102
grit	220
color	
per carton	20



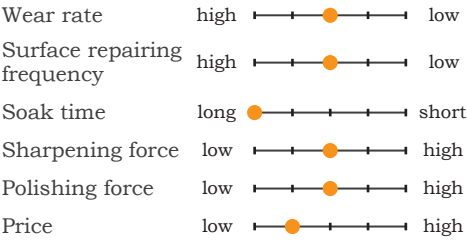
Useful for modifying a chipped/cracked edge to set the blade bevel as an initial step.

荒砥石は刃の欠けを修正するために使用します。

Medium Stone

SIZE:210x70x20[mm]

art. No.	M-208	M-210	M-212	M-215
grit	800	1000	1200	1500
color				
per carton	20	20	20	20



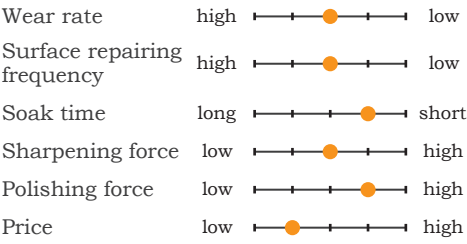
Perfect for all kinds of tools to keep the edge.

中砥石は刃の切れ味をつけるために使用します。

Finishing Stone

SIZE:210x70x20[mm]

art. No.	F-360	F-380
grit	6000	8000
color		
per carton	20	20



This stone is effective when used after the medium stone for polishing.

中砥石のあとに仕上げ砥石で刃を研ぐことで、より優れた切れ味の刃にすることができます。

☆☆☆

Standard Class

Users: Restaurant chef, household user
Application: For sharpening general-purpose knives
Made in Vietnam

ユーザー: レストランシェフ、家庭向け
用途: 一般的な刃物研ぎ用
生産国: ベトナム

LOBSTERあらといしAra-toishiSIZE:210x65x30[mm]

art. No.	NAJ-502
grit	220
color	
per carton	10

Useful for modifying a chipped/cracked edge to set the blade bevel as an initial step.
荒砥石は刃の欠けを修正するために使用します。

LOBSTERなかといしNaka-toishiSIZE:210x65x30[mm]

art. No.	NAJ-508	NAJ-510	NAJ-512	NAJ-515
grit	800	1000	1200	1500
color				
per carton	10	10	10	10

Perfect for all kinds of tools to keep the edge.
中砥石は刃の切れ味をつけるために使用します。

LOBSTERしあげといしShiage-toishiSIZE:210x65x20[mm]

art. No.	NAJ-530
grit	3000
color	
per carton	14

This stone is effective when used after the medium stone for polishing.
中砥石のあとに仕上砥石で刃を研ぐことで、より優れた切れ味の刃にすることができます。

まるちすとーんMulti StoneSIZE:185x65x30[mm]

art. No.	MS-502/510	MS-510/530
grit	220/1000	1000/3000
color		
per carton	10	10

Good quality combination stones for multi purpose with well-balanced quality or price.
荒砥石と中砥石、中砥石と仕上砥石を貼り合わせています。1個2役の便利な砥石です。

It is manufactured by high quality materials same as products in Japan under thorough quality control by specialists from Japan.
日本国内の製品と変わらぬ高品質の原料を使用し、日本人スタッフの徹底した品質管理の元製造されています。

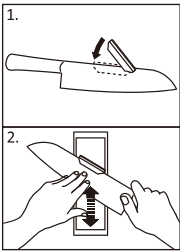
Accessory



Handy Flattening Stone

art. No.	grit	color	size[mm]	per carton
A-101	24		170 x 55 x 30	30
A-102	220		170 x 55 x 30	30

Compact flattening stone for leveling recesses in sharpening stones.
U型に凹んだ砥石を平面に修正する砥石。コンパクトタイプ。



Kitchen Knife
sharpening guide clip

art. No.	color	size[mm]	per carton
A-901		58 x 19 x 16	200

Clip for anchoring a kitchen knife at a fixed angle to a sharpening stone.
It can be easily attached to the back of kitchen knives.

包丁と砥石の角度を一定にするクリップ。包丁の背中に付けるだけで簡単です。



Rust Eraser

art. No.	color	size[mm]	per carton
A-903		50 x 40 x 20	50

“Rust Eraser” easily removes rust and stains like an eraser.
錆や汚れなどを消しゴムの要領で簡単にこすり落とすことができます。



Flattening Stone

art. No.	grit	color	size[mm]	per carton
A-110	24		300 x 150 x 20	5
A-120	220		300 x 150 x 20	5

This flattening stone is used to level recesses in sharpening stones. The large smoothing stone is stable, and enables users to level surfaces more exactly.
U型に凹んだ砥石を平面に修正する砥石。大型タイプは安定しているので、より美しい平面にすることができます。



Stone Holder

art. No.	color	size[mm]	per carton
A-902		288 x 76 x 36	15

Rubber holder with adjustable stainless steel frame. The holder is heavy and the rubber prevents slipping, thus keeping sharpening stones stationary while filing knives.

調節可能なステンレス製ゴム台。重量もあり、ゴムで滑りにくく安定した研ぎが可能です。



Dressing Stone

art. No.	grit	color	size[mm]	per carton
A-206	600		65 x 47 x 32	50

Clean a sharpening stone surface from metal micro shavings which clog and inhibit sharpening.

目詰まりの修正や砥石の表面を整えるために使います。