

Sharpening Stone Catalog

Sharpening Stone Catalog

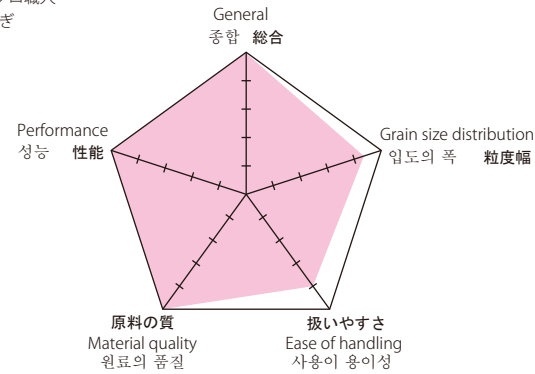


Premium Class

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

사용자: 목수·요리사·미용사 등 프로 장인
 용도: 경도가 높은 고급프로용 칼갈기
 생산국: 일본

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.

일본의 최고급숫돌 「초세라믹스 숫돌」을 계승한 해외용 숫돌이 이 Professional Stone입니다. 최고급 프리미엄 원료를 사용하고, 일본 공장에서 철저한 품질관리 아래, 제조됩니다.

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、日本の工場徹底した品質管理の元製造されています。

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								

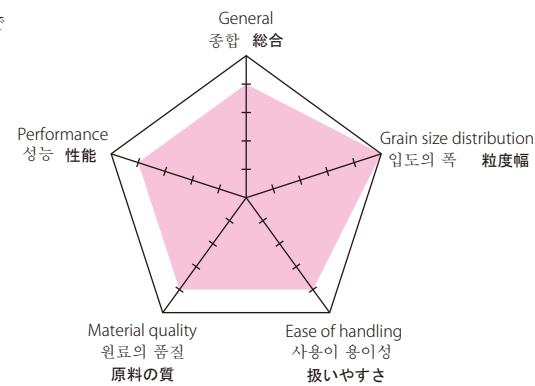
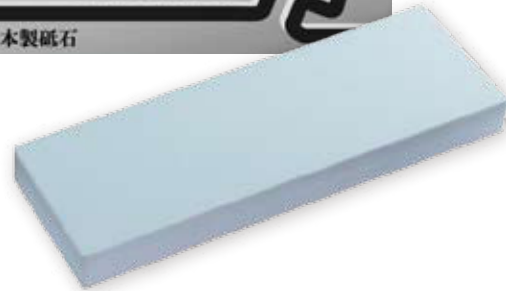


High-end Class

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

사용자: 일반 사용자부터 프로까지
 용도: 모든 칼에 대응
 생산국: 일본

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.

일본의 고급숫돌 「슈퍼 숫돌」을 계승한 해외판숫돌이 이 Super Stone입니다. 고급원료를 사용하고, 일본 공장에서 철저한 품질관리 아래, 제조됩니다.

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、日本の工場徹底した品質管理の元製造されています。

SIZE: 210x70x20[mm]

S2 series

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										

S1 series

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										



Standard Class

Users: For household knives
 Application: For sharpening general-purpose knives
 Made in Japan

사용자: 가정용
 용도: 일반적인 칼 갈기용
 생산국: 일본

ユーザー: 家庭向け
 用途: 一般的な刃物研ぎ用
 生産国: 日本



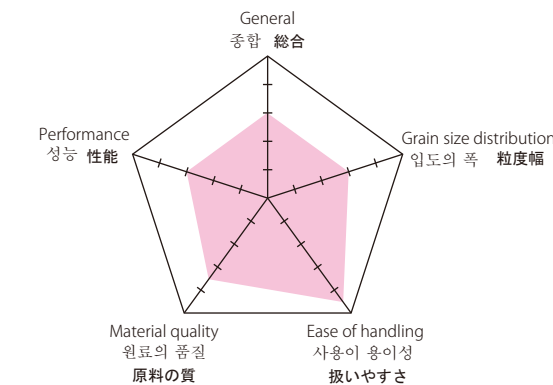
SIZE: 210x70x20[mm]



SIZE: 210x70x20[mm]



SIZE: 210x70x20[mm]



Coarse Stone

art. No.	C-102
grit	220
color	

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

이가 빠진 것을 고치거나 처음 날 연마에 유용하다.

荒砥石は刃の欠けを修正するために使用します。

Medium Stone

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

Perfect for all kinds of tools to keep the edge.

모든 타입의 날붙이의 날을 최적의 상태로 유지하는데 적합하다.

中砥石は刃の切れ味をつけるために使用します。

Finishing Stone

art. No.	F-360	F-380
grit	6000	8000
color		

This stone is effective when used after the medium stone for polishing. 중직석에 의한 연마 후에 날을 더 연마하고 싶을 때에 효과를 발휘한다. 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。

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.

일본에서 일반적으로 가장 잘 사용된 숫돌입니다. 엄선한 고품질의 원료를 사용하고, 일본 공장에서 철저한 품질관리 아래, 제조됩니다.

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、日本の工場徹底した品質管理の元製造されています。

Sharpening Stone Catalog

Sharpening Stone Accessory

Standard Class



SIZE:210x65x30[mm]



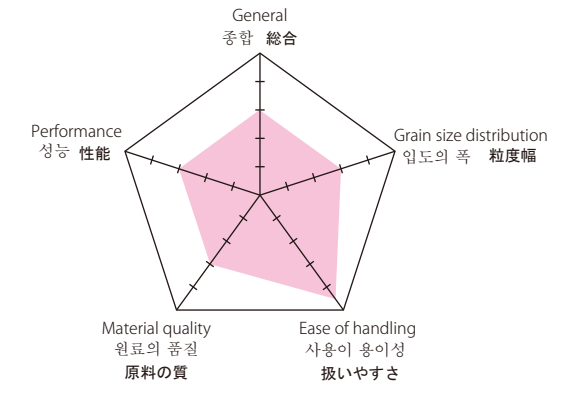
SIZE:210x65x30[mm]



SIZE:210x65x20[mm]



SIZE:175x55x25[mm]



Users: For household knives 사용자: 가정용
 Application: For sharpening general-purpose knives 용도: 일반적인 칼 갈기용
 Made in Vietnam 생산국: 베트남

LOBSTER **あらといし** Ara-toishi

art. No.	NAJ-502
grit	220
color	

Useful for modifying a chipped/cracked edge to set the blade bevel as an initial step.
 이가 빠진 것을 고치거나 처음 날 연마에 유용하다.
 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-toishi

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

Perfect for all kinds of tools to keep the edge.
 모든 타입의 날붙이의 날을 최적의 상태로 유지하는데 적합하다.
 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-toishi

art. No.	NAJ-530
grit	3000
color	

This stone is effective when used after the medium stone for polishing.
 중지석에 의한 연마 후에 날을 더 연마하고 싶을 때에 효과를 발휘한다.
 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。

Combination Stone

art. No.	CS-101/510	CS-510/430
grit	120/1000	1000/3000
color		

High quality combination stones for all purpose.

This is the most commonly used sharpening stone in Japan.
 It is manufactured by high quality materials same as products in Japan under thorough quality control by specialists from Japan.

일본에서 일반적으로 가장 잘 사용된 숫돌입니다.
 일본 국내 제품과 바뀌지 않는 고품질의 원료를 사용하고, 일본인 스태프의 철저한 품질관리 아래 제조됩니다.

日本で一般的に最もよく使われている砥石です。
 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 Stone

art. No.	grit	color	size[mm]
A-101	24		170 x 55 x 25
A-102	220		170 x 55 x 25

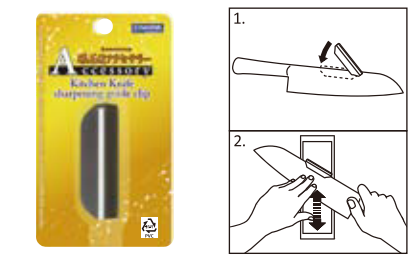
Compact flattening stone for leveling recesses in sharpening stones.
 U형으로 패인 숫돌을 평면으로 수정하는 숫돌. 콤팩트 타입.
 U型に凹んだ砥石を平面に修正する砥石. コンパクトタイプ.



Flattening Stone

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

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.
 U형으로 패인 숫돌을 평면으로 수정하는 숫돌. 대형 타입은 안정되어 있으므로, 더 아름다운 평면을 만들 수 있습니다.
 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ため、より美しい平面にすることができます。



Kitchen Knife sharpening guide clip

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

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.
 식도와 숫돌의 각도를 일정하게 하는 클립으로 식도 등에 간단히 부착할 수 있습니다.
 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。



Stone Holder

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

Rubber holder with adjustable stainless steel frame. The holder is heavy and the rubber prevents slipping, thus keeping sharpening stones stationary while filing knives.
 조절가능한 스텐레스제 고무받침. 중량이 무겁고 고무가 미끄러지는것을 방지하므로 안정된 칼갈기가 가능합니다.
 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。



Rust Eraser

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

"Rust Eraser" easily removes rust and stains like an eraser.
 녹이나 더러움 등을 지우개의 요령으로 간단히 문질러 벗길 수 있습니다.
 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。