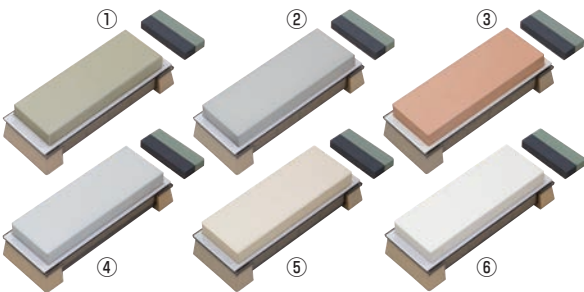


完璧の **DEBADO** Sシリーズ **抗菌**
デバド



荒仕上げから超仕上げまで 抗菌剤入りプラスチック研ぎ台がそのまま収納ケースになる

- 焼き入れ硬度の高い刃物でも素早く研げる
 - 広い砥面とすべりにくいゴム台付で、作業性抜群
 - 人造砥石の限界を超えた最高級砥石
 - 収納ケースがそのまま滑り止め付の研ぎ台になります。
- ※水をかけてすぐ使用できます。
長時間、水に浸しておく砥石がもろくなる場合がありますので、
使用後は水を良く拭き取ってから収納してください。

デバドS 砥石

	ページコード	商品コード	価格
①No. 400	6-0313-0101	荒・中砥 #320	6665410 ¥6,500
②No. 800	6-0313-0201	細・中砥 #600	6665510 ¥7,000
③No.1200	6-0313-0301	中砥 #1000	6665610 ¥7,500
④No.2000	6-0313-0401	中仕上げ #1500	6665710 ¥8,500
⑤No.4000	6-0313-0501	仕上げ #3000	6665810 ¥9,500
⑥No.8000	6-0313-0601	超仕上げ #6000	6665910 ¥10,500

砥石サイズ:206×73×H23 ケース収納時:236×93×H42



09 砥石・庖丁差し

02 ガス専用鍋

03 フライパン

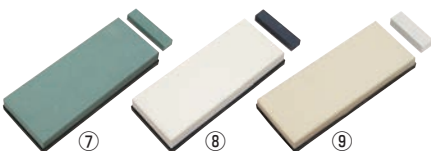
04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウエア

07 ホテルバン・ガストロノームバン

08 庖丁



新デバド 大型(ゴム枠台付)

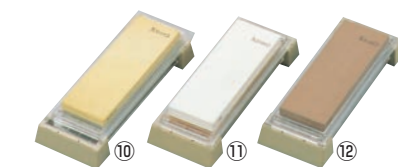
	ページコード	商品コード	価格
⑦MD-20	6-0313-0701	荒砥 #200	1561810 ¥8,500
⑧MD-100	6-0313-0801	中砥 #1000	1561800 ¥9,000
⑨MD-400	6-0313-0901	仕上げ #4000	1561790 ¥16,000

砥石サイズ:MD-20・MD-100/225×90×H28

MD-400/225×90×H25

ケース収納時:260×104×H30

- 面修正砥石付
- 長めの刃物も研ぎやすい大型砥石です。



minoSharp
ceramic water sharpener



ニューセラックス 両面 砥石

	ページコード	商品コード	価格
⑩CR-3800	仕上げ #3000 / 中仕上げ #1000	6-0313-1001	6667110 ¥5,500
⑪CR-2800	中仕上げ #1500 / 荒 #280	6-0313-1101	6667210 ¥5,000
⑫CR-1800	中 #800 / 中荒 #400	6-0313-1201	6667310 ¥4,500

砥石サイズ:183×63×H15 ケース収納時:236×92×H54

●一石二鳥の便利タイプ+収納ケースが滑り止めの研ぎ台に。

●水をかけてすぐ使用できます。

※長時間水に浸しておく砥石がもろくなる場合がありますので、

使用後は水をよくふきとってから収納してください。

砥石キット

	ページコード	商品コード	価格
⑬粗 #240	No.459 グリーン	6-0313-1301	8856800 ¥5,300
⑭中 #1000	No.460 ブラウン	6-0313-1401	8856900 ¥5,800
⑮仕上げ #6000	No.461 ベージュ	6-0313-1501	8857000 ¥8,300

砥石サイズ:210×70×H22 研ぎ台外寸:270×85×H40

●プロ用砥石キットはプロが庖丁を研いだように、誰でも簡単に庖丁を研げる様に特別に開発された商品です。

●積み重ね可能な滑り止め足付砥石プラスチックケース付(研ぎ台兼用)

●庖丁を研ぎやすくする為の角度ガイド付



関孫六 荒砥石

	ページコード	商品コード	価格
⑯#220	AP0328	6-0313-1601	2403960 ¥4,000
⑰#400	AP0329	6-0313-1701	2403970 ¥4,500

関孫六 中砥石

	ページコード	商品コード	価格
⑱#1000	AP0330	6-0313-1801	2403980 ¥4,500
⑲#2000	AP0331	6-0313-1901	2403990 ¥5,000

⑳関孫六 仕上げ砥石 #4000

	ページコード	商品コード	価格
AP0332	6-0313-2001	2404010	¥5,000

㉑関孫六 超仕上げ砥石 #8000

	ページコード	商品コード	価格
AP0333	6-0313-2101	2404020	¥6,500



㉒ダイヤモンド台付シャープナー #800

	ページコード	商品コード	価格
GL014	6-0313-2201	1171900	¥4,600

225×75
研石面サイズ:185×62
●一般の砥石と違い、研ぐ際にいやな粘土臭がありません。



㉓キングトイシ・ネオ 中仕上げ (#800)

	ページコード	商品コード	価格
ST-3	6-0313-2301	5404410	¥12,500

220×80×H70
※ステンレス刀専用砥石



㉔GC 巾広 砥石

	ページコード	商品コード	価格
#1000	6-0313-2401	2409270	¥10,000

230×100×H30

DIAMOND

素早い仕上り
高い平面精度
手軽に高性能

超硬度のダイヤモンドが砥材の砥石ですからどのような刃物、難削材でも研磨加工できます。従来の一般砥石に比べて、はるかに早い仕上りが可能で能率的です。

超硬度のダイヤモンドを原料にしている砥石ですから長時間の使用にも均一な切れ味を持続させ、型くずれが少ないので精密研磨仕上げや刃物の水平、角度出し、裏押し作業に最適です。

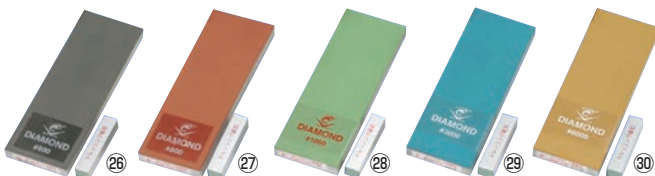
焼結式製法によりダイヤ層の剥離の心配がなく、安定したなめらかなタッチで研ぐことができます。一般の砥石のように前もって水に浸ける必要がなく、研ぎたい時にすぐに使えます。

※ご使用の際は、多めに水をかけながらお使いください。

㉕エビ印 超セラミック砥石 刀剣用 (#10000)

	ページコード	商品コード	価格
	6-0313-2501	6661000	¥65,000

210×75×H30
●修正用砥石付 65×50×H30



エビ印 ダイヤモンド 砥石

	ページコード	商品コード	価格
②⑥#600	6-0313-2601	210×75×H16	0610900 ¥31,000
②⑦#800	6-0313-2701	210×75×H16	3516500 ¥31,000
②⑧#1000	6-0313-2801	210×75×H16	0610800 ¥31,000
②⑨#3000	6-0313-2901	210×75×H16	3516600 ¥35,000
③⑩#6000	6-0313-3001	210×75×H16	3516700 ¥35,000