

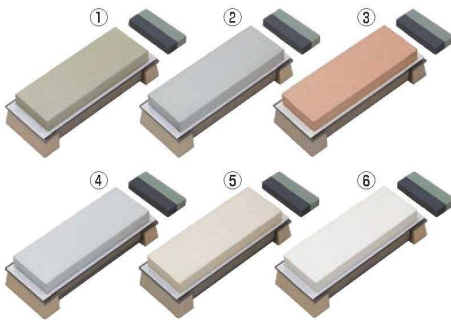
パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-313	株式会社クイックパック	0564-59-3525

313 セラミック砥石・ダイヤモンド砥石

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

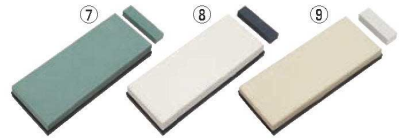
完璧の DEBADO Sシリーズ 抗菌プラス

09 砥石・庖丁差し



荒仕上げから超仕上げまで
抗菌剤入りプラスチック砥ぎ台が
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砥ぎ台になります。
- ※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。



新デバド 大型 (ゴム枠付)

ページコード	商品コード	価格
⑦MD-20	4-0313-0701 荒砥 #200	1561810 ¥8,500
⑧MD-100	4-0313-0801 中砥 #1000	1561800 ¥9,000
⑨MD-400	4-0313-0901 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
- 奥めの刃物も研ぎやすい大型砥石です。

02 ガス専用鍋

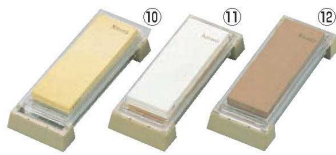
デバドS 砥石

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

砥石サイズ :206×73×H23
ケース収納時:236×93×H42

03 フライパン

04 鍋全般



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	4-0313-1001 6667110 ¥5,000
⑪CR-2800	中仕上げ #1500 / 荒 #280	4-0313-1101 6667210 ¥4,500
⑫CR-1800	中 #800 / 中荒 #400	4-0313-1201 6667310 ¥4,000

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砥ぎ台に。
●水をかけてすぐ使用できます。
※長時間水に浸しておきますと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取ってから収納してください。

05 ブランドキッチン

06 オープンウエア



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	4-0313-1301 8856800 ¥5,300
⑭中	#1000 No.460 ブラウン	4-0313-1401 8856900 ¥5,800
⑮仕上げ	#6000 No.461 ベージュ	4-0313-1501 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付砥石プラスチックケース付(砥ぎ台兼用)
●庖丁を研ぎやすくなる為の角度ガイド付

⑯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
4-0313-1601	6661000	¥65,000

●修正用砥石付 65×50×H30

07 ホテルパン・ホームパン

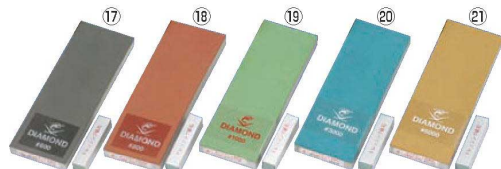
08 庖丁

DIAMOND

素早い仕上り 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。

高い平面精度 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保持させ、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。

手軽に高性能 焼結式製法によりダイヤモンドの剥離の心配がなく、安定した丁寧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。



エビ印 ダイヤモンド 砥石

ページコード	商品コード	価格
⑰#600	4-0313-1701 210×75×H16	0610900 ¥31,000
⑱#800	4-0313-1801 210×75×H16	3516500 ¥31,000
⑲#1000	4-0313-1901 210×75×H16	0610800 ¥31,000
⑳#3000	4-0313-2001 210×75×H16	3516600 ¥35,000
㉑#6000	4-0313-2101 210×75×H16	3516700 ¥35,000