

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-313	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



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ど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、水に浸しておくと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
① No. 400	6-0313-0101 荒・中砥 #320	6665410 ¥6,500
② No. 800	6-0313-0201 粗・中砥 #600	6665510 ¥7,000
③ No.1200	6-0313-0301 中砥 #1000	6665610 ¥7,500
④ No.2000	6-0313-0401 中仕上げ #1500	6665710 ¥8,500
⑤ No.4000	6-0313-0501 仕上げ #3000	6665810 ¥9,500
⑥ No.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

### 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
⑩ CR-3800	仕上げ #3000 / 中仕上げ #1000	6-0313-1001 6667110 ¥5,500
⑪ CR-2800	中仕上げ #1500 / 荒 #280	6-0313-1101 6667210 ¥5,000
⑫ CR-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

- 一石二面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。



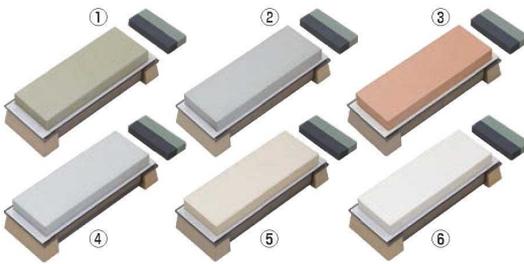
### 砥石キット

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 ¥6,300

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磨丁を研いだように、誰でも簡単に磨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)
- 磨丁を研ぎやすくする為の角度ガイド付

09 砥石・磨丁差し



02 ガス専用鍋



### 新デバド 大型 (ゴム枠台付)

ページコード	商品コード	価格
⑦ MD-20	6-0313-0701 荒砥 #200	1561810 ¥8,500
⑧ MD-100	6-0313-0801 中砥 #1000	1561800 ¥9,000
⑨ MD-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。

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン



### 関係六 荒砥石

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

### 関係六 中砥石

ページコード	商品コード	価格
⑮ #1000	AP0330 6-0313-1801 2403980	¥4,500
⑯ #2000	AP0331 6-0313-1901 2403990	¥5,000

### ⑳ 関係六 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 関係六 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

06 オープンウェア



### ⑳ 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  
砥石面サイズ:185×62  
●一般の砥石と違い、研ぐ際になやみや粘り土臭がありません。



### ㉒ 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  
※ステンレス刃物専用砥石



### ㉓ GC 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

07 ホテルパン・ムパン



### ㉔ エビ印 超セラミック砥石 刃剣用 (#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



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。



### エビ印 ダイヤモンド 砥石

ページコード	商品コード	価格
⑳ #600	6-0313-2601 210×75×H16	0610900 ¥31,000
㉑ #800	6-0313-2701 210×75×H16	3516500 ¥31,000
㉒ #1000	6-0313-2801 210×75×H16	0610800 ¥31,000
㉓ #3000	6-0313-2901 210×75×H16	3516600 ¥35,000
㉔ #6000	6-0313-3001 210×75×H16	3516700 ¥35,000