

Catalogue No.

20087-280

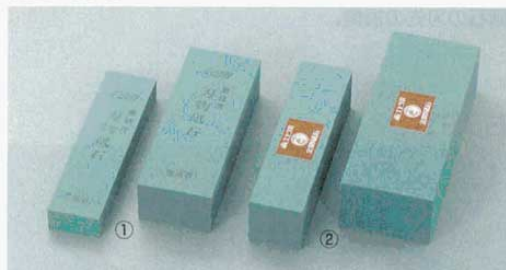
Professional Best Collection

EBM 厨房用品

280

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

荒砥石



- ① 荒砥石 (#220) EBM
一丁掛 210×54×H27mm (0607100)
二丁掛 200×53×H53mm (0607200)
三丁掛 205×75×H50mm (0607300)
- ② 荒砥石 (#220) 赤エビ
一丁掛 210×54×H27mm (0607400)
二丁掛 210×53×H53mm (0607500)
三丁掛 210×75×H50mm (0607600)
特大 230×90×H60mm (5774400)

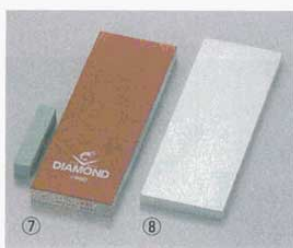
中・中仕上砥石



- ③ 中砥 (#600) EBM
大型 230×100×H80mm (0607700)
中型 210×70×H65mm (0607800)
- ④ 中砥DX (#1000) EBM
大型 230×100×H70mm (0607900)
中型 210×70×H60mm (0608000)
小型 210×65×H30mm (0608100)
- ⑤ 中仕上 (#1000) ミクロンDX
ジャンボ 230×100×H80mm (0608400)
特大 210×70×H60mm (0608500)
大 210×65×H32mm (0608600)
中 205×55×H25mm (0608700)



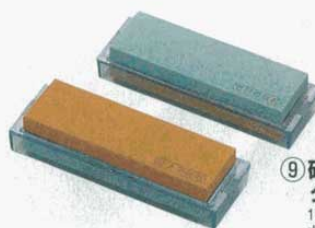
- ⑥ 赤エビ印 金剛砥石 No.400
210×78×H52mm (5119900)



- ⑦ 砥石 ダイヤモンド エビ印
#800 210×75×H16mm (3516500)
#1000 210×75×H12mm (0610800)

- ⑧ シャープナー アトマDS-4
分散型 ダイヤ
210×75×H12mm
中目 (#400) (6393700)
細目 (#600) (6393600)
極細目 (#1200) (6597500)

※研ぎ台はバース式砥石台を使用すると便利です。
●アトマは、今までの砥石に比べて切削力が格別
にすぐれているので半分の力で研いで頂ければ約2倍の速さで研ぎ上げます。
●アトマは、水なしで使えるので、便利です。



- ⑨ 砥石 両面(中仕上・荒砥)
ダブルストーンエビ印
175×55×H19mm (0608800)
中仕上: #1000 荒砥: #220

仕上砥石



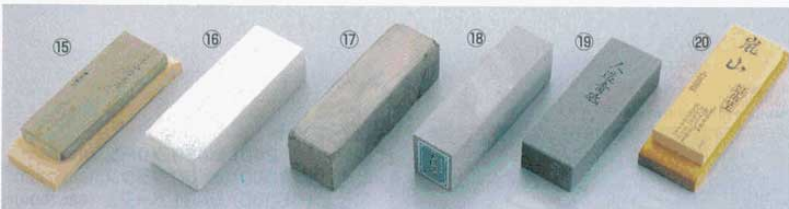
- ⑩ 化学仕上台付 EBM
(#4000) 210×70×H22mm (0608200)
- ⑪ 化学仕上台無
(#4000) 210×70×H25mm (0608300)
- ⑫ 純白超仕上台付 エビ印
#8000 200×70×H24mm (3516200)
- ⑬ ワイド型仕上台付 (#4000) エビ印
240×95×H25mm (6661100)
- ⑭ 刀剣用 (#10000) 超セラミック エビ印
210×75×H30mm (6661000)
※修正用砥石付 65×50×H30mm



- ⑮ ステンレス庖丁専用砥石
UH-60 ステンエッジ
210×65×H33mm (7535700)
※ステンレス・モリブデン調専用セラミック砥石
付属品: セラミックパウダー

天然砥石

※天然砥石の場合、サイズが多少異なる事が有ります。



- ⑮ 60型(台付) 正山山合 (6394000)
超仕上: 205×68×H22mm
- ⑯ 15切 天草備水 (6394100)
仕上: 214×60×H65mm
- ⑰ 仕上青 丹波産
大 220×70×H70mm (6394310)
中 205×60×H60mm (6394320)
小 170×50×H50mm (6394330)
- ⑱ 15切 大村 (6394200)
荒砥: 220×70×H60mm
- ⑲ 中仕上 人造青
大型: 225×95×H60mm (6394410)
中型: 215×74×H50mm (6394420)
- ⑳ 台付 人造嵐山 (6394500)
仕上: 213×74×H24mm



- ㉑ 砥石台 プロシャープ
(6503200)

外寸: 400×400×H150mm
※仕上、中、荒砥石の3点セット
仕上砥石 200×70×H25mm #8000
中砥石 205×65×H32mm #1000
荒砥石 205×65×H32mm #180
※コンパクトで一つの砥石を使用中に、他の二つの砥石
が水に浸かる為、作業効率が上がりとても便利です。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

庖丁・砥石・
磨き石類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル
調理機械

炊飯器・
ジャー