

Catalogue No.

20147-318

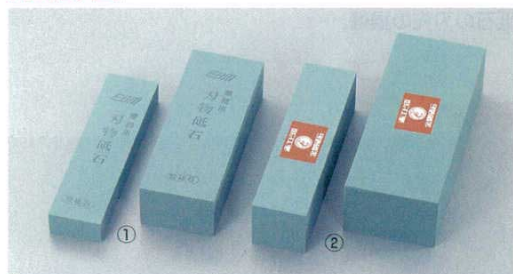
Professional Best Collection

EBM 厨房用品

318

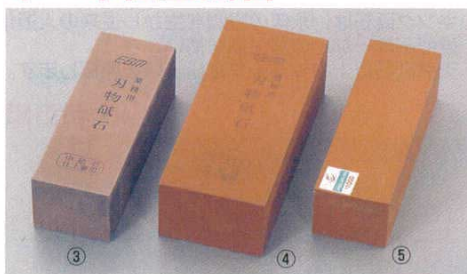
●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

荒砥石



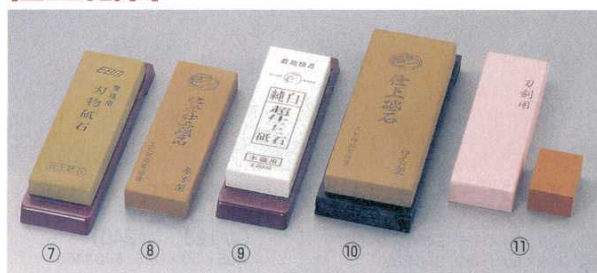
- ① 荒砥石 (#220) EBM ② 荒砥石 (#220) 赤エビ
- | 商品コード | 商品コード |
|------------------------|------------------------|
| 一丁掛 210×54×H27 0607100 | 一丁掛 210×54×H27 0607400 |
| 二丁掛 200×53×H53 0607200 | 二丁掛 210×53×H53 0607500 |
| 三丁掛 205×75×H50 0607300 | 三丁掛 210×75×H50 0607600 |
| | 特大 230×90×H60 5774400 |

中・中仕上砥石

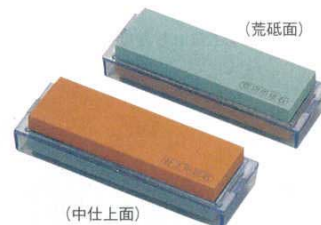


- ③ 中砥 (#600) EBM ⑤ 中仕上 (#1000) ミクロンDX ⑥ 赤エビ印 金剛砥石 No.400
- | 商品コード | 商品コード | 商品コード |
|------------------------|--------------------------|--------------------|
| 大型 230×100×H80 0607700 | ジャンボ 230×100×H80 0608400 | 210×78×H52 5119900 |
| 中型 210×70×H65 0607800 | 特大 210×70×H60 0608500 | |
| | 大 210×65×H32 0608600 | |
| | 大 205×55×H25 0608700 | |
- ④ 中砥DX (#1000) EBM
- | 商品コード |
|------------------------|
| 大型 230×100×H70 0607900 |
| 中型 210×70×H60 0608000 |
| 小型 210×65×H30 0608100 |
- (中仕上)

仕上砥石



- ⑦ 化学仕上台付 EBM (#4000) 210×70×H22 0608200
- ⑧ 化学仕上台無 (#4000) 210×70×H25 0608300
- ⑨ 純白超仕上台付 エビ印 (#8000) 200×70×H24 3516200
- ⑩ ワイド型仕上台付 (#4000) エビ印 240×95×H25 6661100
- ⑪ 刀剣用 (#10000) 超セラミック エビ印 210×75×H30 6661000
- ※修正用砥石付 65×50×H30



- ⑫ 砥石 両面 (中仕上・荒砥) ダブルストーンエビ印 175×55×H19 0608800
- 中仕上: #1000 荒砥: #220



- ⑬ ステンレス庖丁専用砥石 UH-60 ステンエッジ #600 210×65×H33 7535700
- ※ステンレス・モリブデン鋼専用セラミック砥石
- 付属品: セラミックパウダー



- ⑭ ステンレス刃物専用仕上砥石 ホワイトエッジ UH-62 #1500 205×65×H30 3483200



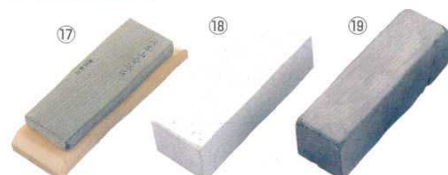
- ⑮ 砥石 エッジKISEKI UH-63 #400 205×78×H27 3483300
- 一般的な砥石は、研磨剤の含有率が約20～30%という中、70%以上の研磨剤を含んでいますので、あらゆる刃物がよく研げます。



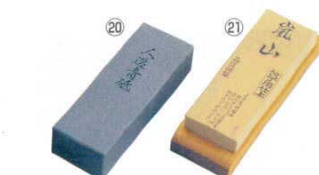
- ⑯ 荒砥石 人造大村 205×75×H50 3483100

天然砥石

※天然砥石なので、サイズが多少異なる事が有ります。(⑰～⑳)



- ⑰ 60型 (台付) 正山山合 6394000
- 超仕上: 205×68×H22
- ⑱ 15切 天草備水 6394100
- 仕上: 214×60×H65



- ⑲ 仕上青 丹波産

	商品コード
大 220×70×H70	6394310
中 205×60×H60	6394320
小 170×50×H50	6394330

- ⑳ 中仕上 人造青

	商品コード
大型: 225×95×H60	6394410
中型: 215×74×H50	6394420

- ㉑ 台付 人造嵐山 6394500
- 仕上: 213×74×H24



- ㉒ 砥石台 プロシャープ 6503200
- 外寸: 400×400×H150
- ※仕上、中、荒砥石の3点セット
- 仕上砥石 200×70×H25 #8000
- 中砥石 205×65×H32 #1000
- 荒砥石 205×65×H32 #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、作業効率が高いととても便利です。

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・
磨き差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー