

●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。

完璧の **DEBADO** Sシリーズ 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！



- 鋭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。

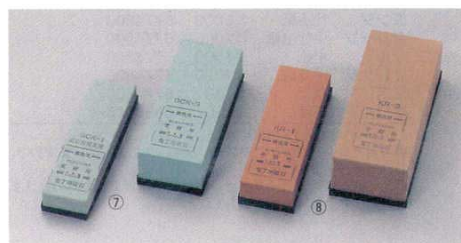
収納ケースがそのまま、滑り止め付の研ぎ台になります。水をかけてすぐ使用出来ます。
長時間、水に浸しておくとも砥石がもろくなる場合がありますので、使用後は水を良く拭き取って収納して下さい。

砥石 デバドS型

商品コード

- | | |
|------------------------|---------|
| ① Na400S 荒・中砥 (#320) | 6665400 |
| ② Na800S 細・中砥 (#600) | 6665500 |
| ③ Na1200S 中砥 (#1000) | 6665600 |
| ④ Na2000S 中仕上 (#1500) | 6665700 |
| ⑤ Na4000S 仕上げ (#3000) | 6665800 |
| ⑥ Na8000S 超仕上げ (#6000) | 6665900 |

砥石サイズ : 206×73×H23
ケース収納時: 236×93×H42



⑦ 砥石 荒砥 (#220) 業務用

商品コード

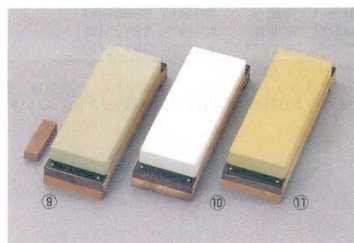
- | | | |
|----------------|-------------|---------|
| GCK-1 (二丁掛) | 205×53×H27 | 6666000 |
| GCK-2 (三丁掛) | 205×53×H50 | 6666100 |
| GCK-3 (四丁掛) | 205×75×H50 | 6666200 |
| GCK-10 (ジャンボ型) | 230×100×H80 | 6666300 |

⑧ 砥石 中仕上げ (#1000) 業務用

商品コード

- | | | |
|------------|-------------|---------|
| KR-1 (二丁掛) | 206×66×H34 | 6666400 |
| KR-2 (三丁掛) | 206×73×H50 | 6666500 |
| KR-3 (四丁掛) | 225×90×H60 | 6666600 |
| KR-4 (五丁掛) | 230×100×H70 | 6666700 |

●取りはずし自由のしっかりフィットのゴム枠付。



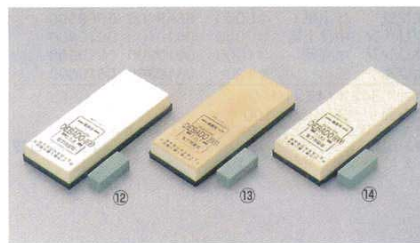
砥石 極上仕上げ台付

砥石サイズ 商品コード

- | | | |
|--------------------|------------|---------|
| ⑨ NaG-8 (#8000) 竹色 | 206×73×H23 | 6666800 |
| ⑩ Na6000 (#6000) 白 | 206×73×H23 | 6666900 |
| ⑪ Na3000 (#3000) 黄 | 206×73×H23 | 6667000 |

※⑨は面修正砥石付

●厳選された研磨剤を使用した最高級品です。塩分(ニガリ)を使用していないので研いだ魚干は錆びにくく、天然砥石に似た研ぎ感で刃物の良さは抜群です。



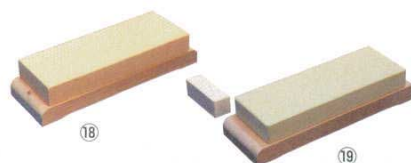
砥石 デバドセラミック

砥石サイズ 商品コード

- | | | |
|----------------|------------|---------|
| ⑫ 荒中砥 (#400) | 225×90×H30 | 3515900 |
| ⑬ 中仕上げ (#2000) | 225×90×H30 | 3516000 |
| ⑭ 仕上げ (#6000) | 225×90×H30 | 3516100 |

※面修正砥石付

- 最も研ぎ味の良いセラミック砥石。
- 取りはずし自由のしっかりフィットのゴム枠付。



種 (KIWAMI) 砥石 台付 堺菊守

砥石サイズ(台別) 商品コード

- | | | |
|-----------------|------------|---------|
| ⑮ 中砥石 (#1000) | 210×75×H25 | 3468100 |
| ⑯ 仕上げ砥石 (#8000) | 205×75×H25 | 3468200 |

●極 KIWAMI V10 和包丁などの硬度の高い包丁やステンレス特殊鋼を使用した包丁にピッタリの砥石。乗りが良く仕事がはかどります。

※名倉修正砥石付



砥石サイズ : 183×63×H15
ケース収納時: 236×92×H54

砥石 両面 ニューセラックス

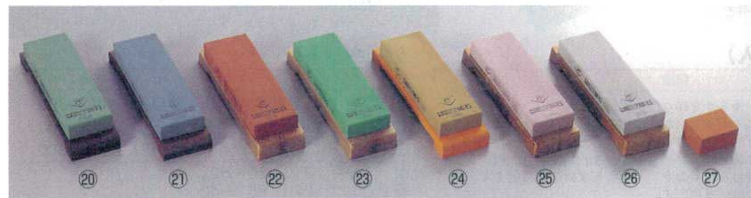
商品コード

- | | |
|--|---------|
| ⑰ CR-3800 (仕上げ (#3000) / 中仕上げ (#1000)) | 6667100 |
| ⑱ CR-2800 (中仕上げ (#1000) / 荒 (#240)) | 6667200 |
| ⑲ CR-1800 (中 (#800) / 中荒 (#400)) | 6667300 |

●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出来ます。
- 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とって収納して下さい。



セラミック砥石 台付 エビ印 ⑤ (修正用砥石付)

商品コード

- | | |
|--------------|---------|
| ⑳ #400 荒 | 5777400 |
| ㉑ #600 荒 | 5777500 |
| ㉒ #800 中仕上げ | 5777600 |
| ㉓ #1000 中仕上げ | 5777700 |

商品コード

- | | |
|-------------------|---------|
| ㉔ #2000 仕上げ | 5777800 |
| ㉕ #3000 仕上げ | 5777900 |
| ㉖ #5000 超仕上げ | 5778000 |
| ㉗ 砥石修正用(付属品) #600 | 5778100 |
- 外寸: 210×70×H25
付属品外寸: 65×47×H25



セラミックパウダー (セラミック砥石専用パウダー) 450g

商品コード

- | | |
|---------------|---------|
| ㉘ UH-11 (超 荒) | 6596900 |
| ㉙ UH-12 (荒) | 6597000 |
| ㉚ UH-13 (中) | 6597100 |

商品コード

- | | |
|----------------|---------|
| ㉛ UH-14 (中仕上げ) | 6597200 |
| ㉜ UH-15 (仕上げ) | 6597300 |
| ㉝ UH-16 (超仕上げ) | 6597400 |

●セラミック砥石とセラミックパウダーを使うことによって、今までにない速さで研ぎ上がり、荒・中・仕上げが1台ですみ、プロの研ぎ味・切れ味が得られます。(砥石の上に水をかけ、パウダーをかけてお使い下さい。)

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オープン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

包丁・砥石・
磨き差し類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー