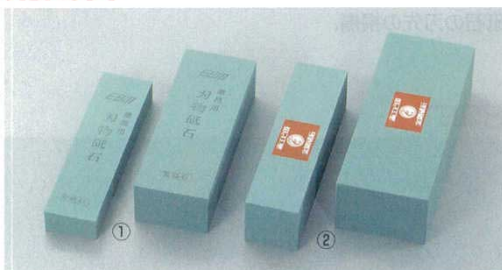


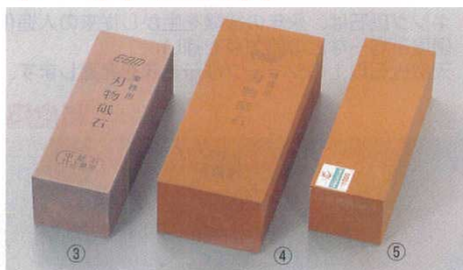
●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

## 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

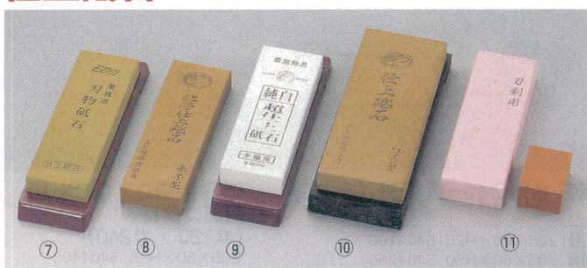


- ③中砥 (#600) **EBM** ⑤中仕上 (#1000) **ミクロンDX**
- | 商品コード                  | 商品コード                    |
|------------------------|--------------------------|
| 大型 230×100×H80 0607700 | ジャンボ 230×100×H80 0608400 |
| 中型 210×70×H65 0607800  | 特大 210×70×H60 0608500    |
|                        | 210×65×H32 0608600       |
|                        | 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)

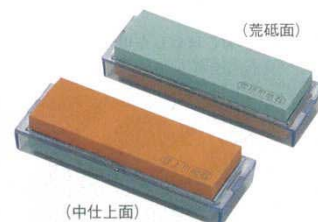


- ⑥赤エビ印 金剛砥石 No.400  
210×78×H52  
5119900

## 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



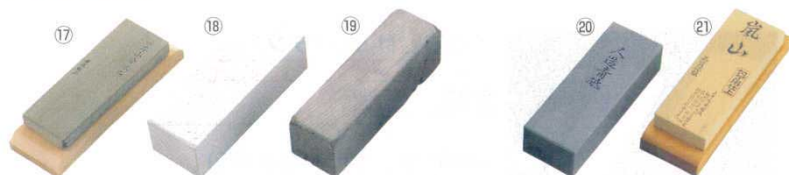
- ⑮砥石 エッジ**KISEKI** UH-63 #400  
205×78×H27 3483300  
●一般的な砥石は、研磨剤の含有率が約20～30%という中、70%以上の研磨剤を含んでいますので、あらゆる刃物がよく研げます。



- 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。(17～19)



- ⑰60型(台付) 正山山合 6394000  
超仕上: 205×68×H22
- ⑱15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、作業効率が上がりとても便利です。

シンク・作業台・  
食器戸棚

電気調理機・  
コンロ類

電子レンジ・オーブン・  
トースター

焼物用品・焼アミ・  
焼物用品

庖丁・砥石・  
磨き石類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー