

Catalogue No.

20191-320

# Professional Best Collection

**EBM** 厨房用品

**320**

●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磨ぎ台がそのまま収納ケースになる！



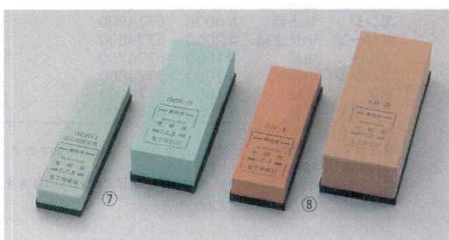
- 焼き入れ硬度の高い刃物でも素早く研げる。
- 広い砥面とすべりにくいゴム台付で、作業性抜群。
- 人造砥石の限界を超えた最高級砥石。

収納ケースがそのまま、滑り止め付の磨ぎ台になります。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下さい。

### 砥石 デバドS型

	商品コード
① No.400S 荒・中砥 (#320)	6665400
② No.800S 細・中砥 (#600)	6665500
③ No.1200S 中砥 (#1000)	6665600
④ No.2000S 中仕上げ (#1500)	6665700
⑤ No.4000S 仕上げ (#3000)	6665800
⑥ No.8000S 超仕上げ (#6000)	6665900

砥石サイズ : 206×73×H23  
ケース収納時 : 236×93×H42



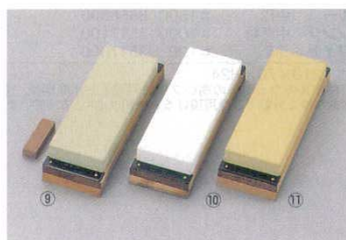
### ⑦ 砥石 荒砥 (#220) 業務用

	商品コード
GCK-1 (一丁掛)	205×53×H27 6666000
GCK-2 (二丁掛)	205×53×H50 6666100
GCK-3 (三丁掛)	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 (一丁掛)	206×66×H34 6666400
KR-2 (二丁掛)	206×73×H50 6666500
KR-3 (三丁掛)	225×90×H60 6666600
KR-4 (四丁掛)	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。

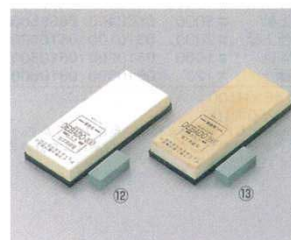


### 砥石 極上仕上げ台付

	砥石サイズ	商品コード
⑨ No.G-8 (#8000) 竹色	206×73×H23	6666800
⑩ No.6000 (#6000) 白	206×73×H23	6666900
⑪ No.3000 (#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庖丁は錆びにくく、天然砥石に似た研ぎ感で刃付の良さは抜群です。

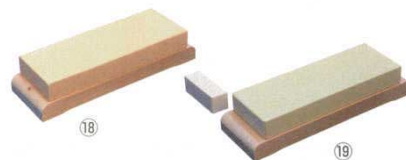


### 砥石 デバドセラミック

	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

※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。

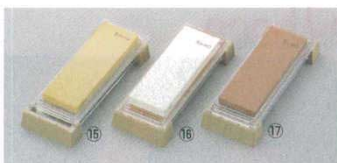


### 極 (KIWAMI) 砥石 台付 堺菊守

	砥石サイズ(台別)	商品コード
⑭ 中砥石 (#1000)	210×75×H25	3468100
⑮ 仕上げ砥石 (#8000)	205×75×H25	3468200

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

※名倉修正砥石付(仕上げ砥石のみ)



砥石サイズ : 183×63×H15  
ケース収納時 : 236×92×H54

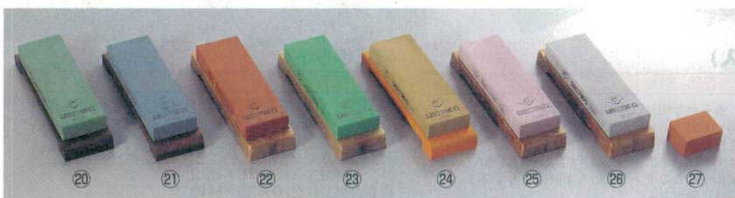
### 砥石 両面 ニューセラックス

	商品コード
⑯ CR-3800 (仕上げ #3000) / 中仕上げ (#1000)	6667100
⑰ CR-2800 (中仕上げ #1000) / 荒 (#240)	6667200
⑱ 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磨ぎ台に。



- 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から収納して下さい。



### セラミック砥石 台付 エビ印 ⑤ (修正用砥石付)

	商品コード
⑲ #400 荒	5777400
⑳ #600 荒	5777500
㉑ #800 中仕上げ	5777600
㉒ #1000 中仕上げ	5777700

	商品コード
㉓ #2000 仕上げ	5777800
㉔ #3000 仕上げ	5777900
㉕ #5000 超仕上げ	5778000
㉖ 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		商品コード	
㉔	UH-11 (超 荒) 6596900	㉙	UH-14 (中仕上) 6597200
㉕	UH-12 ( 荒 ) 6597000	㉚	UH-15 (仕 上) 6597300
㉖	UH-13 ( 中 ) 6597100	㉛	UH-16 (超仕上) 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台済み。プロの研ぎ味・切れ味が得ます。(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