

Catalogue No.

20191-321

321

**EBM** 厨房用品

Professional Best Collection

●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。

## シャプトンセラミック砥石シリーズ

あらかじめ水に浸けておく必要がなく、研ぐ直前に水をかけるだけで使用出来ます。  
また粒子が細かく硬いのに、のりが良く刃付が速い為ステンレス磨丁、本焼き磨丁等の刃付も容易です。



### ①セラミック砥石 カバド-100 シャプトン (カートリッジ式)

|      | セット          | 替砥石             |
|------|--------------|-----------------|
| クリーム | 超仕上げ砥 #12000 | 4235900 4236000 |
| エンジ  | 仕上げ砥 #5000   | 6668400 6668500 |
| グリーン | 中仕上げ砥 #2000  | 0610100 0610400 |
| オレンジ | 中荒砥 #1000    | 0610200 0610500 |
| ホワイト | 荒砥 #120      | 0610300 0610600 |

外寸: 342×145×H100  
砥石面サイズ: 250×100  
●カバドはどっしりとした安定感と程よい高さがあります。  
●砥石はワンタッチで取り外しが出来、一台あればお好みの砥石をセットしてご利用できます。

### ②セラミック砥石 M24 シャプトン(木製台付)

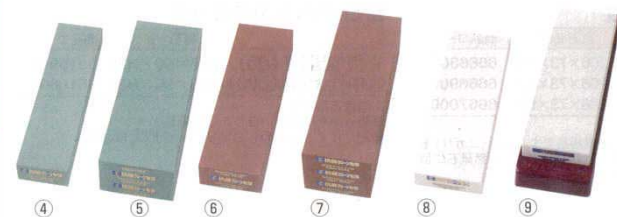
|      | 商品コード               |
|------|---------------------|
| エンジ  | 仕上げ砥 #5000 4236100  |
| グリーン | 中仕上げ砥 #2000 3517200 |
| ブルー  | 中砥 #1500 6668600    |
| オレンジ | 中荒砥 #1000 3517100   |
| ホワイト | 荒砥 #120 3517000     |

外寸: 210×70×H24  
●刃付作業のウェイトの高いプロの料理人、水産関係、量関係、その他あらゆる分野でご愛用頂けるお徳用サイズとなっています。

### ③セラミック砥石 M5 シャプトン (砥石台兼用ケース入)

|      | 商品コード                |
|------|----------------------|
| クリーム | 超仕上げ砥 #12000 5775000 |
| エンジ  | 仕上げ砥 #5000 5774900   |
| グリーン | 中仕上げ砥 #2000 5774800  |
| ブルー  | 中砥 #1500 5774700     |
| オレンジ | 中荒砥 #1000 5774600    |
| モス   | 荒砥 #180 5774500      |
| ホワイト | 荒砥 #120 6668700      |

外寸: 210×70×H19  
●清潔でコンパクトなプラスチックケースに入っていますので、持ち運びや保管に便利です。  
●比較的小さいサイズですが、短時間で研ぎて切れ味の良さを要求される方にお勧めします。



### 抗菌砥石 クリーンセラ

|                            | 商品コード              |
|----------------------------|--------------------|
| ④一丁掛 IS-0010 # 220(荒研ぎ用)   | 205×50×H25 3363400 |
| ⑤三丁掛 IS-0020 # 220(荒研ぎ用)   | 205×75×H50 3363500 |
| ⑥大型 IS-0110 # 1000(中研ぎ用)   | 210×65×H32 3363600 |
| ⑦特大型 IS-0120 # 1000(中研ぎ用)  | 210×70×H60 3363700 |
| ⑧台無 IS-0210 # 4000(仕上げ研ぎ用) | 210×70×H20 3363800 |
| ⑨台付 IS-0211 # 4000(仕上げ研ぎ用) | 210×70×H20 3363900 |

※SIAA認定のJIS抗菌に適合



**minoSharp**  
ceramic water sharpener



### セラミック砥石 刃の黒幕 シャプトン (砥石台兼用ケース入)

|          | 商品コード                 | 特徴                                        |
|----------|-----------------------|-------------------------------------------|
| ⑩ムラサキ    | 鏡面仕上げ砥 #30000 3448200 | ●黒光りする仕上げ面と、滑らかな切り口を実現します。                |
| ⑪クリーム    | 仕上げ砥 #12000 3448100   | ●この種の砥石には見られない研削力があり、刃物の光沢と長切れを実現します。     |
| ⑫メロン     | 仕上げ砥 #8000 3448000    | ●天然砥石の滑らかな研ぎ感と仕上げを実現しました。                 |
| ⑬エンジ     | 仕上げ砥 #5000 3447900    | ●従来の仕上げ砥石にありがたなツルツル感がなく、くつきが良く研削力が優れています。 |
| ⑭グリーン    | 中砥 #2000 3447800      | ●中研ぎも仕上げ研ぎも兼ねられるので、手間いらず時間いらずです。          |
| ⑮ブルー     | 中砥 #1500 3447700      | ●ちょっと切れ味が落ちた時に便利です。                       |
| ⑯オレンジ    | 中砥 #1000 3447600      | ●中砥だが荒砥がいらぬといわれるほど良く刃が付き、荒・中兼用の砥石として便利です。 |
| ⑰ブルーブラック | 荒砥 #320 3447500       | ●小さな欠け刃の修正に、研削力があり、研ぎ感抜群です。               |
| ⑱モス      | 荒砥 #220 3447400       | ●ステンレスの欠け刃や、溶解ハイス鋼の荒研ぎに、くつき抜群です。          |
| ⑲ホワイト    | 荒砥 #120 3447300       | ●欠け刃や角度の急ぎの修正に、強力な研削力があります。               |

外寸: 210×70×15  
●刃物の種類と材質により、砥石を細分化し、刃物それぞれに合った、研削力、研ぎ感、仕上げを追求した砥石です。  
●プラスチックケースが研ぎ台としても利用でき、使用後は砥石を中に入れて衛生的に保管できます。  
●ウレタンゴムがケースの4角に付いているので力を入れて研いでも動きません。  
※【刃の黒幕ムラサキをご使用いただく上での注意】刃の黒幕ムラサキ(#30000)をお使いいただく前に、必ず刃の黒幕メロン(#8000)でお研ぎいただくようお願いいたします。

### 砥石キット

|                          | 商品コード   |
|--------------------------|---------|
| ⑳粗 (# 240) No459 グリーン    | 8856800 |
| ㉑中 (# 1000) No460 ブラウン   | 8856900 |
| ㉒仕上げ (# 6000) No461 ベージュ | 8857000 |

外 寸: 210×70×H22  
研ぎ台外寸: 270×85×H40  
●プロ用砥石キットはプロが磨いた如く、誰でも簡単に磨ける様に特別に開発された商品です。  
●積み重ね可能な、滑り止め足付砥石プラスチックケース付(研ぎ台兼用)。  
●包丁を研ぎやすくする為の角度ガイド付。

スープ漉し類

オープンウェア類  
デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・抜型類

磨丁・砥石・磨き石類

給食道具類  
ストレーナー類

バスボックス類  
コンテナー類

薬味入・シールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温湿度計