

Catalogue No.

20367-457

457

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

ご注文の際は、

ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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

完璧の DEBADO Sシリーズ

デバド



- 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できます。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ください。

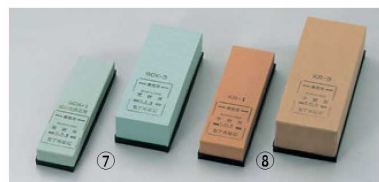


デバドS 砥石

F1

商品コード	価格
① No. 400S 荒・中砥 # 320	6665400 ¥5,600
② No. 800S 細・中砥 # 600	6665500 ¥6,000
③ No. 1200S 中砥 # 1000	6665600 ¥6,300
④ No. 2000S 中仕上げ # 1500	6665700 ¥7,000
⑤ No. 4000S 仕上げ # 3000	6665800 ¥7,300
⑥ No. 8000S 超仕上げ # 6000	6665900 ¥8,000

砥石サイズ : 206×73×H23
ケース収納時: 236×93×H42



⑦業務用 荒砥石 (#220)

F1

砥石サイズ	商品コード	価格
GCK-1 一丁掛 205×53×H27	6666000	¥2,000
GCK-2 二丁掛 205×53×H50	6666100	¥3,000
GCK-3 三丁掛 205×75×H50	6666200	¥5,000
GCK-10 ジャンボ 230×100×H80	6666300	¥9,900

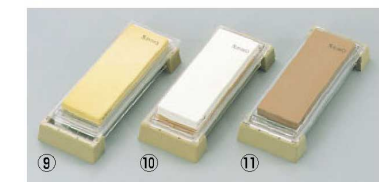
●取りはずし自由なしっかりフィットのゴム枠付

⑧業務用 中仕上げ 砥石 (#1000)

F1

砥石サイズ	商品コード	価格
KR-1 一丁掛 206×66×H34	6666400	¥2,700
KR-2 二丁掛 206×73×H50	6666500	¥3,700
KR-3 三丁掛 225×90×H60	6666600	¥5,200
KR-4 四丁掛 230×100×H70	6666700	¥9,000

●取りはずし自由なしっかりフィットのゴム枠付



ニューセラックス 両面 砥石

F1

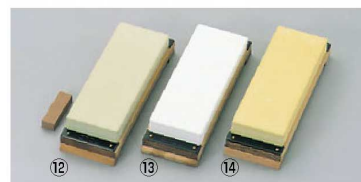
商品コード	価格
⑨ CR-3800 仕上げ #3000 / 中仕上げ #1000	6667100 ¥4,000
⑩ CR-2800 中仕上げ #1500 / 荒 #280	6667200 ¥3,600
⑪ CR-1800 中 #800 / 中荒 #400	6667300 ¥3,500

砥石サイズ : 183×63×H15
ケース収納時: 236×92×H54

●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できます。
- 長時間水に浸しておき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ください。



極上仕上げ 砥石 台付

F1

砥石サイズ	商品コード	価格
⑫ No. G-8 #8000 竹色 206×73×H23	6666800	¥9,000
⑬ No. 6000 #6000 白 206×73×H23	6666900	¥6,000
⑭ No. 3000 #3000 黄 206×73×H23	6667000	¥4,500

※⑫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。



セラミック砥石 刃の黒幕(砥石台兼用ケース入)

F2

特 徴	商品コード	価格
⑮ ムラサキ 鏡面仕上げ 砥 #30000 ●黒光りする仕上げ面と、滑らかな切り口を実現します。	3448200	¥52,000
⑯ クリーム 仕上げ 砥 #12000 ●研磨力があり、刃物の光沢と長切れを実現します。	3448100	¥8,300
⑰ メロン 仕上げ 砥 #8000 ●天然砥石のような滑らかな研ぎ感と仕上げを実現しました。	3448000	¥8,300
⑱ エンジン 仕上げ 砥 #5000 ●ツルツル感がなく、くいつきが良く研磨力が優れています。	3447900	¥6,500
⑲ グリーン 中砥 #2000 ●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。	3447800	¥5,000
⑳ ブルー 中砥 #1500 ●ちょっと切れ味が落ちた時に便利です。	3447700	¥4,800
㉑ オレンジ 中砥 #1000 ●荒・中兼用の砥石として便利です。	3447600	¥4,300
㉒ ブルーブラック 荒砥 #320 ●小さな欠け刃の修正に、研削力があり、研ぎ感抜群です。	3447500	¥4,200
㉓ モス 荒砥 #220 ●ステンレスの欠け刃や、溶解ハイス鋼の荒研ぎに、くいつき抜群です。	3447400	¥4,200
㉔ ホワイト 荒砥 #120 ●欠け刃や角度の急ぎの修正に、強力な研削力があります。	3447300	¥4,200

砥石サイズ: 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。

セラミック砥石専用パウダー 450g

商品コード	価格
㉕ UH-11 超 荒 6596900	¥3,500
㉖ UH-12 荒 6597000	¥4,000
㉗ UH-16 超仕上げ 6597400	¥6,500

φ56×H157

●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・切れ味がでます。(砥石の上に水をかけ、パウダーをかけてお使いください。)

●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度湿度計

11 ストッカー・裏漕し・スプーン類

12 オープンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器