

Catalogue No.

20459-213

213

砥石

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09 砥石・庖丁差し

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

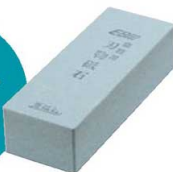
08 庖丁

もっとも一般的に親しまれてきた定番の砥石です。
刃物の種類、材質を選ばず、幅広い分野・用途にて使用されています。

砥石選びでお困りのお客様へ

EBMがお勧めする砥石をお試しください

荒砥石



EBM 荒砥石 (#220) 三丁掛
0607300 ¥5,600
205×75×H50

中砥石



EBM プロフェッショナル
中仕上 砥石 (#1000)
5403200 ¥7,200
205×70×H34

仕上
砥石



EBM 化学仕上砥石台付
(#4000)
0608200 ¥6,700
砥石サイズ:210×70×H22

キング 仕上砥石
台付 S-1 (#6000)
5403300 ¥5,900
砥石サイズ:210×73×H22

日本鋼ハガネ・ステンレスハガネ・和庖丁・洋庖丁問わず良く砥げます。EBMが自信を持ってお勧めします。

荒砥石

刃の欠けや大幅な刃の修正には荒砥石



① EBM 荒砥石 (#220)

	商品コード	価格
一丁掛	210×54×H27 0607100	¥2,200
二丁掛	200×53×H53 0607200	¥4,100
三丁掛	205×75×H50 0607300	¥5,600



② 赤エビ 荒砥石 (#220)

	商品コード	価格
一丁掛	210×54×H27 0607400	¥2,500
二丁掛	210×53×H53 0607500	¥4,500
三丁掛	210×75×H50 0607600	¥6,300
特大	230×90×H60 5774400	¥14,600



③ 赤エビ印 金剛砥石
No.400

商品コード	価格
5119900	¥7,600

210×78×H52



④ 荒中兼用砥石WZ
#400

商品コード	価格
6394210	¥3,800

205×75×H35

●荒、中砥兼用で研削力に優れています。

刃こぼれした場合の荒研ぎ用



金剛C No100 荒砥石

⑤一丁掛

	商品コード	価格
荒目 #80	5403500	¥1,700
中目 #120	5403600	¥1,700
細目 #240	5403700	¥1,700

205×50×H25

金剛C No500 荒砥石 中目 (#120)

	商品コード	価格
⑦一丁掛	205×50×H25 5403900	¥1,600
⑧二丁掛	205×50×H50 5404000	¥3,000

通常の荒研ぎ用



⑨金剛GC 一級 荒砥石
No220 (#240)

	商品コード	価格
一丁掛	205×50×H25 5404100	¥1,800
二丁掛	205×50×H50 5404200	¥3,400

⑩金剛GC No.16 荒砥石 (#240)

	商品コード	価格
三丁掛	205×75×H50 5403100	¥4,800
特大	235×94×H66 5404300	¥9,000

⑪金剛C/GC No.10 コンビ
両面 砥石 (#120/#240)

商品コード	価格
5404400	¥1,900

205×50×H25

⑫業務用 荒砥石 (#220)

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