

Catalogue No.

20459-217

217

セラミック砥石・ダイヤモンド砥石

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

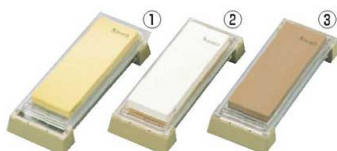
05 ブランドキッチン

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

minoSharp
ceramic water sharpener



ニューセラックス 両面 砥石

	商品コード	価格
① CR-3800 仕上 #3000 / 中仕上 #1000	6667110	¥5,000
② CR-2800 中仕上 #1500 / 荒 #280	6667210	¥4,500
③ CR-1800 中 #800 / 中荒 #400	6667310	¥4,000

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と収納ケースが滑り止めの研ぎ台に。

●水をかけてすぐご使用できます。

※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ください。



砥石キット

	商品コード	価格
④粗 #240 No459 グリーン	8856800	¥3,800
⑤中 #1000 No460 ブラウン	8856900	¥4,200
⑥仕上 #6000 No461 ベージュ	8857000	¥6,000

砥石サイズ: 210×70×H22

研ぎ台外寸: 270×85×H40

●プロ用砥石キットはプロが庖丁を研いだように、誰でも簡単に庖丁を
研げ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付砥石プラスチックケース付(研ぎ台兼用)

●庖丁を研ぎやすくする為の角度ガイド付



⑦エビ印 超セラミック砥石 刀剣用 (#10000)

6661000 ¥58,000

210×75×H30

●修正用砥石付 65×50×H30



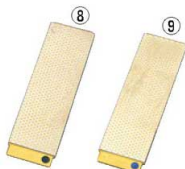
ダイヤモンド砥石 天然ダイヤモンド使用

和庖丁・洋庖丁・中華庖丁・料理バサミからナイフまで

●面直し不要 ●軽い力で素早く刃がつきます。 ●水につけておく必要はありません。 ●乾燥状態で保管でき衛生的です。



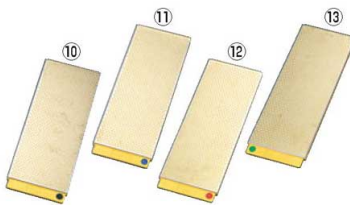
※プラスチックケース入



デュオシャープ W8(両面タイプ)

表面	裏面	商品コード	価格
⑧ W8CX ●中粗仕上用 ●粗仕上用		6180710	¥27,000
⑨ W8FC ●中仕上用 ●中粗仕上用		6180610	¥27,000

砥石サイズ: 203×67×H9



デュオシャープ W250(両面ワイドタイプ)

表面	裏面	商品コード	価格
⑩ W250CX ●中粗仕上用 ●粗仕上用		6669110	¥38,000
⑪ W250FC ●中仕上用 ●中粗仕上用		6669010	¥38,000
⑫ W250EF ●仕上用 ●中仕上用		6668910	¥38,000
⑬ W250EC ●仕上用 ●中粗仕上用		6668810	¥38,000

砥石サイズ: 250×100×H9



ダイヤモンド砥石

	商品コード	価格
⑭ W6XP 黒 荒仕上用 #200	6681400	¥10,300
⑮ W6CP 青 中粗仕上用 #325	2861200	¥10,300
⑯ W6FP 赤 中仕上用 #600	2861100	¥10,300
⑰ W6EP 緑 仕上用 #1200	2861000	¥10,300

砥石サイズ: 152×51×H19

天然ダイヤモンド使用

⑭は石材砥石の面直し専用



⑱デュオシャープ専用 砥石台 (W8・W250兼用) 木製

7969900 ¥2,500

外寸: 280×100×H33



⑲デュオシャープ専用 ゴム製砥石台 W250用

7969600 ¥5,250

外寸: 230×100×H50

●他商品の砥石台としても使用可能です。



エビ印 ダイヤモンド 砥石

	商品コード	価格
⑳ #600 210×75×H16	0610900	¥24,000
㉑ #800 210×75×H16	3516500	¥25,000
㉒ #1000 210×75×H16	0610800	¥25,000
㉓ #3000 210×75×H16	3516600	¥27,000
㉔ #6000 210×75×H16	3516700	¥27,000