

Catalogue No.

20480-236

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

中砥石・中仕上砥石

236

番数(＃)が小さい砥石は荒く、番数(＃)の大きい砥石は細かくなります。

荒砥石
＃80～＃400

中砥石・中仕上砥石
＃600～＃2000

仕上砥石
＃3000～＃6000

中・中仕上砥石

刃の切れ味が悪くなった時や、日頃のお手入れに



①EBM 中砥石 (＃600)

商品コード	価格
大型 230×100×H80	0607700 ¥9,300
中型 210× 70×H65	0607800 ¥4,900



②EBM DX 中砥石 (＃1000)

商品コード	価格
大型 230×100×H70	0607900 ¥9,600
中型 210× 70×H60	0608000 ¥5,400
小型 210× 65×H30	0608100 ¥3,300



③ミクロンDX 中仕上砥石 (＃1000)

商品コード	価格
ジャンボ 230×100×H70	0608400 ¥12,200
特大 210× 70×H60	0608500 ¥5,800
大 210× 65×H32	0608600 ¥3,200
中 205× 55×H25	0608700 ¥2,250



④EBM プロフェッショナル 中仕上砥石 (＃1000)

商品コード	価格
5403200	¥7,600

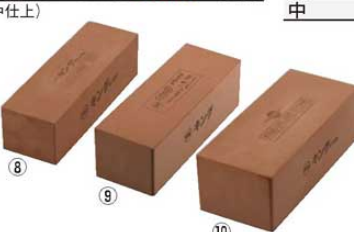
205×70×H34
●ステンレス磨丁はもとよりあらゆる磨丁に抜群の研ぎ味をみせます。



キングデラックス 中仕上砥石 一丁掛

商品コード	価格
⑤ #800	5404500 ¥2,900
⑥ #1000	5403400 ¥3,000
⑦ #1200	5404600 ¥3,000

207×66×H34



キングデラックス 中仕上砥石

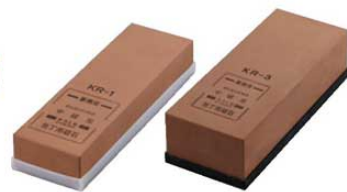
商品コード	価格
⑧ 大型二丁掛 #1000	209× 70×H60 5404700 ¥5,100
⑨ L型 No700	220× 80×H70 5404800 ¥7,600
⑩ 特大型 #1000 K-105	230×100×H80 5404900 ¥10,200



⑪剛研 デラックス砥石

商品コード	価格
#800	7359310 ¥2,700
#1000	7359320 ¥2,700
#1200	7359330 ¥2,700

210×65×H30



⑫業務用 中仕上砥石 (＃1000)

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 ¥4,000
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

仕上砥石

より優れた切れ味に、刃物を長切れさせるには仕上砥石で



⑬EBM 化学仕上砥石台付 (＃4000)

商品コード	価格
0608200	¥6,700

砥石サイズ:210×70×H22

⑭化学仕上砥石台無 (＃4000)

商品コード	価格
0608310	¥6,900

200×70×H24



⑮エビ印 純白超仕上砥石台付 (＃8000)

商品コード	価格
3516200	¥16,500

砥石サイズ:200×70×H24

⑯エビ印 ワイド型仕上砥石台付 (＃4000)

商品コード	価格
6661100	¥17,000

砥石サイズ:240×95×H25



⑰キング 仕上砥石 台付 S-1 (＃6000)

商品コード	価格
5403300	¥6,100

砥石サイズ:210×73×H22

⑱キング 超仕上砥石 台付 G-1 (＃8000)

商品コード	価格
5405000	¥12,600

砥石サイズ:210×73×H22



⑲剛研砥石

商品コード	価格
#4000	7359340 ¥5,500
#8000	7359350 ¥11,600

210×70×H20



極上仕上げ砥石台付

砥石サイズ	商品コード	価格
20 Na G-8 #8000 竹色	206×73×H23	6666800 ¥9,000
21 Na6000 #6000 白	206×73×H23	6666900 ¥6,000
22 Na3000 #3000 黄	206×73×H23	6667000 ¥4,500

●必ず面修正砥石付
●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磨丁は錆びにくく、天然砥石に似た研ぎ感で刃物の良さは抜群です。

09 砥石・磨丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スcoop

16 缶切・栓抜