

Catalogue No.

20511-241

241 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。

完璧の DEBADO Sシリーズ



09 砥石・庖丁差し

02 ガス専用鍋

03 フライパン

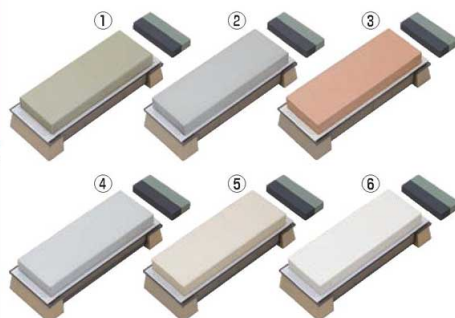
04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウエア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁



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

- 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

	商品コード	価格
① Na 400 荒・中砥 #320	6665410	¥6,000
② Na 800 細・中砥 #600	6665510	¥6,500
③ Na 1200 中砥 #1000	6665610	¥7,000
④ Na 2000 中仕上げ #1500	6665710	¥8,000
⑤ Na 4000 仕上げ #3000	6665810	¥9,000
⑥ Na 8000 超仕上げ #6000	6665910	¥10,000

砥石サイズ: 206×73×H23
ケース収納時: 236×93×H42



新デバド 大型(ゴム枠付)

	商品コード	価格
⑦ MD-20 荒砥 #200	1561810	¥8,500
⑧ MD-100 中砥 #1000	1561800	¥9,000
⑨ MD-400 仕上げ #4000	1561790	¥16,000

砥石サイズ: MD-20・MD-100 / 225×90×H28
MD-400 / 225×90×H25

- ケース収納時: 260×104×H30
- 面修正砥石付
- 長めの刃物も研ぎやすい大型砥石です。



砥石キット

	商品コード	価格
⑬粗 #240 Na459 グリーン	8856800	¥3,800
⑭中 #1000 Na460 ブラウン	8856900	¥4,200
⑮仕上げ #6000 Na461 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足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



⑯エビ印 超セラミック砥石 刀剣用 (#10000)

6661000 ¥59,000
210×75×H30

- 修正用砥石付 65×50×H30

DIAMOND

素早い仕上り

超硬度のダイヤモンドが砥材の砥石ですからどのような刃物、難削材でも研磨加工できます。従来の一般砥石に比べて、はるかに早い仕上りが可能で能率的です。

高い平面精度

超硬度のダイヤモンドを原料にしている砥石ですから長時間の使用にも均一な切れ味を持続させ、型ずれが少ないので精密研磨仕上げや刃物の水平、角度出し、裏押し作業に最適です。

手軽に高性能

焼結式製法によりダイヤモンドの剥離の心配がなく、安定したなめらかなタッチで研ぐことができます。一般の砥石のように前もって水に浸ける必要がなく、研ぎたい時にすぐに使えます。
※ご使用の際は、多めに水をかけながらお使いください。



エビ印 ダイヤモンド 砥石

	商品コード	価格
⑰ #600 210×75×H16	0610900	¥28,000
⑱ #800 210×75×H16	3516500	¥28,000
⑲ #1000 210×75×H16	0610800	¥28,000
⑳ #3000 210×75×H16	3516600	¥31,000
㉑ #6000 210×75×H16	3516700	¥31,000