

Catalogue No.

20540-330

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

330

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)

| ページコード         | 商品コード       | 価格             |
|----------------|-------------|----------------|
| 大型 1-0330-0101 | 230×100×H80 | 0607700 ¥9,300 |
| 中型 1-0330-0102 | 210×70×H65  | 0607800 ¥5,500 |



### ②EBM DX 中砥石 (#1000)

| ページコード         | 商品コード       | 価格              |
|----------------|-------------|-----------------|
| 大型 1-0330-0201 | 230×100×H70 | 0607900 ¥10,800 |
| 中型 1-0330-0202 | 210×70×H60  | 0608000 ¥6,100  |
| 小型 1-0330-0203 | 210×65×H30  | 0608100 ¥3,700  |

(中仕上)



### ③ミクロンDX 中仕上砥石 (#1000)

| ページコード           | 商品コード       | 価格              |
|------------------|-------------|-----------------|
| ジャンボ 1-0330-0301 | 230×100×H70 | 0608400 ¥13,500 |
| 特大 1-0330-0302   | 210×70×H60  | 0608500 ¥6,300  |
| 大 1-0330-0303    | 210×65×H32  | 0608600 ¥3,400  |
| 中 1-0330-0304    | 205×55×H25  | 0608700 ¥2,400  |

### ④EBM プロフェッショナル 中仕上砥石 (#1000)

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 1-0330-0401 | 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

| ページコード              | 商品コード   | 価格     |
|---------------------|---------|--------|
| ⑤ #800 1-0330-0501  | 5404500 | ¥2,900 |
| ⑥ #1000 1-0330-0601 | 5403400 | ¥3,000 |
| ⑦ #1200 1-0330-0701 | 5404600 | ¥3,000 |

207×66×H34



### キングデラックス 中仕上砥石

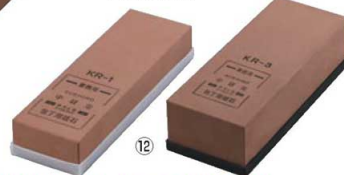
| ページコード                        | 商品コード       | 価格              |
|-------------------------------|-------------|-----------------|
| ⑧ 大型二丁掛 #1000 1-0330-0801     | 209×70×H60  | 5404700 ¥5,100  |
| ⑨ L型 No700 #700 1-0330-0901   | 220×80×H70  | 5404800 ¥7,600  |
| ⑩ 特大型 #1000 K-105 1-0330-1001 | 230×100×H80 | 5404900 ¥10,200 |



### ⑪剛研 デラックス砥石

| ページコード            | 商品コード   | 価格     |
|-------------------|---------|--------|
| #800 1-0330-1101  | 7359310 | ¥2,900 |
| #1000 1-0330-1102 | 7359320 | ¥2,900 |
| #1200 1-0330-1103 | 7359330 | ¥2,900 |

210×65×H30



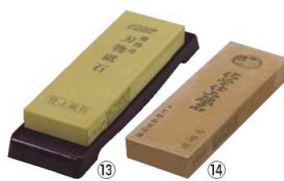
### ⑫業務用 中仕上砥石 (#1000)

| ページコード               | 砥石サイズ       | 商品コード   | 価格     |
|----------------------|-------------|---------|--------|
| KR-1 一丁掛 1-0330-1201 | 206×66×H34  | 6666400 | ¥2,700 |
| KR-2 二丁掛 1-0330-1202 | 206×73×H50  | 6666500 | ¥4,000 |
| KR-3 三丁掛 1-0330-1203 | 225×90×H60  | 6666600 | ¥5,200 |
| KR-4 四丁掛 1-0330-1204 | 230×100×H70 | 6666700 | ¥9,000 |

●取りはずし自由なリッパ付のゴム枠付

## 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)

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 1-0330-1301 | 0608200 | ¥7,500 |

砥石サイズ:210×70×H22

### ⑭化学仕上砥石台無 (#4000)

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 1-0330-1401 | 0608310 | ¥7,800 |

200×70×H24



### ⑰キング 仕上砥石 台付 S-1 (#6000)

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 1-0330-1701 | 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)

| ページコード      | 商品コード   | 価格      |
|-------------|---------|---------|
| 1-0330-1801 | 5405000 | ¥12,600 |

砥石サイズ:210×73×H22



### ⑲剛研砥石

| ページコード            | 商品コード   | 価格      |
|-------------------|---------|---------|
| #4000 1-0330-1901 | 7359340 | ¥6,000  |
| #8000 1-0330-1902 | 7359350 | ¥12,700 |

210×70×H20

### ⑮エビ印 純白超仕上砥石台付 (#8000)

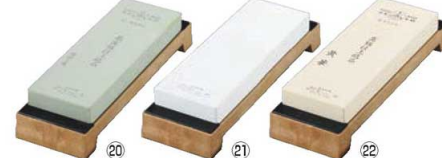
| ページコード      | 商品コード   | 価格      |
|-------------|---------|---------|
| 1-0330-1501 | 3516200 | ¥18,000 |

砥石サイズ:200×70×H24

### ⑯エビ印 ワイド型仕上砥石台付 (#4000)

| ページコード      | 商品コード   | 価格      |
|-------------|---------|---------|
| 1-0330-1601 | 6661100 | ¥18,600 |

砥石サイズ:240×95×H25



### 極上仕上げ砥石 台付

| ページコード                        | 砥石サイズ      | 商品コード   | 価格     |
|-------------------------------|------------|---------|--------|
| ⑳ No.G-8 #8000 竹色 1-0330-2001 | 206×73×H23 | 6666800 | ¥9,000 |
| ㉑ No.6000 #6000 白 1-0330-2101 | 206×73×H23 | 6666900 | ¥6,000 |
| ㉒ No.3000 #3000 黄 1-0330-2201 | 206×73×H23 | 6667000 | ¥4,500 |

※②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  
(下記しらす)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 計量スプーン

15 ロット・スコップ

16 缶切・栓抜