

Catalogue No.

20573-311

311 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

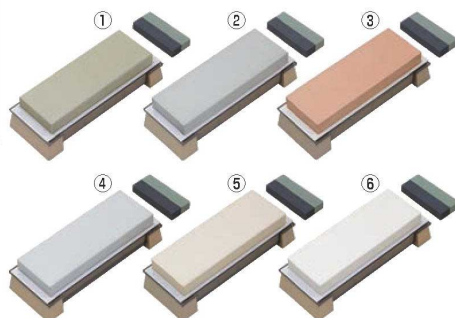
04 鍋全般

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



デバドS 砥石

ページコード	商品コード	価格
① No. 400 2-0311-0101 荒・中砥 #320	6665410	¥6,000
② No. 800 2-0311-0201 粗・中砥 #600	6665510	¥6,500
③ No.1200 2-0311-0301 中砥 #1000	6665610	¥7,000
④ No.2000 2-0311-0401 中仕上げ #1500	6665710	¥8,000
⑤ No.4000 2-0311-0501 仕上げ #3000	6665810	¥9,000
⑥ No.8000 2-0311-0601 超仕上げ #6000	6665910	¥10,000

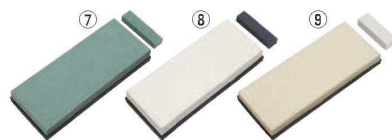
砥石サイズ:206×73×H23
ケース収納時:236×93×H42



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。



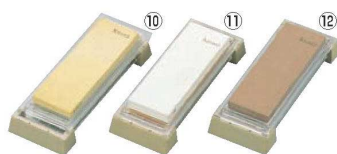
新デバド 大型（ゴム枠台付）

ページコード	商品コード	価格
⑦ MD-20 2-0311-0701 荒砥 #200	1561810	¥8,500
⑧ MD-100 2-0311-0801 中砥 #1000	1561800	¥9,000
⑨ MD-400 2-0311-0901 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
- 奥めの刃物も研ぎやすい大型砥石です。



ニューセラックス 両面 砥石

ページコード	商品コード	価格
⑩ CR-3800 仕上げ #3000 / 中仕上げ #1000	2-0311-1001 6667110	¥5,000
⑪ CR-2800 中仕上げ #1500 / 荒 #280	2-0311-1101 6667210	¥4,500
⑫ CR-1800 中 #800 / 中荒 #400	2-0311-1201 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+収納ケースが滑り止めの研ぎ台に。

●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、

使用後は水をよくふき取ってから収納してください。



砥石キット

ページコード	商品コード	価格
⑬粗 #240 No.459 グリーン	2-0311-1301 8856800	¥3,800
⑭中 #1000 No.460 ブラウン	2-0311-1401 8856900	¥4,200
⑮仕上げ #6000 No.461 ベージュ	2-0311-1501 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刃物を研いだように、誰でも簡単に刃物を研げる様に特別に開発された新品です。

●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)

●刃口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)

ページコード	商品コード	価格
2-0311-1601	6661000	¥59,000

210×75×H30

●修正用砥石付 65×50×H30



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保持させ、型く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層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

ページコード	商品コード	価格
⑰ #600 2-0311-1701 210×75×H16	0610900	¥28,000
⑱ #800 2-0311-1801 210×75×H16	3516500	¥28,000
⑲ #1000 2-0311-1901 210×75×H16	0610800	¥28,000
⑳ #3000 2-0311-2001 210×75×H16	3516600	¥31,000
㉑ #6000 2-0311-2101 210×75×H16	3516700	¥31,000