

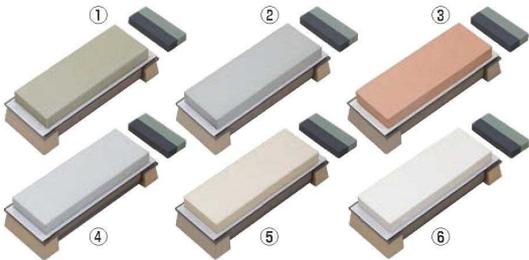
Catalogue No.  
20692-313

**313 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・ゲストルームパン  
08 庖丁

完璧の **DEBADO** Sシリーズ **抗菌**  
セラミック



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コム台付で、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。
- 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**

ページコード	商品コード	価格
1 No. 400	6-0313-0101 荒・中砥 #320	6665410 ¥6,500
2 No. 800	6-0313-0201 粗・中砥 #600	6665510 ¥7,000
3 No. 1200	6-0313-0301 中砥 #1000	6665610 ¥7,500
4 No. 2000	6-0313-0401 中仕上げ #1500	6665710 ¥8,500
5 No. 4000	6-0313-0501 仕上げ #3000	6665810 ¥9,500
6 No. 8000	6-0313-0601 超仕上げ #6000	6665910 ¥10,500

砥石サイズ:206×73×H23 ケース収納時:236×93×H42



**新デバド 大型 (ゴム枠台付)**

ページコード	商品コード	価格
7 MD-20	6-0313-0701 荒砥 #200	1561810 ¥9,500
8 MD-100	6-0313-0801 中砥 #1000	1561800 ¥9,000
9 MD-400	6-0313-0901 仕上げ #4000	1561790 ¥18,000

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。

**minoSharp**  
ceramic water sharpener



**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	6-0313-1001 6667110 ¥5,500
11 CR-2800	中仕上げ #1500 / 荒 #280	6-0313-1101 6667210 ¥5,000
12 CR-1800	中 #800 / 中荒 #400	6-0313-1201 6667310 ¥4,500

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半収納ケースが弾き出しの研ぎ台に。
- 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	6-0313-1301 8856800 ¥5,300
14 中 #1000	No.460 ブラウン	6-0313-1401 8856900 ¥5,800
15 仕上げ #6000	No.461 ベージュ	6-0313-1501 8857000 ¥6,300

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磨き手研いだように、誰でも簡単に磨き手研いだ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)
- 磨き手研ぎやすくなる為の角度ガイド付



ページコード	商品コード	価格	ページコード	商品コード	価格	ページコード	商品コード	価格	ページコード	商品コード	価格
16 #220	AP0328 6-0313-1601	2403960 ¥4,000	18 #1000	AP0330 6-0313-1801	2403980 ¥4,500	20 関係六 仕上げ上砥石 #4000	AP0332 6-0313-2001	2404010 ¥5,000	21 関係六 超仕上げ砥石 #8000	AP0333 6-0313-2101	2404020 ¥6,500
17 #400	AP0329 6-0313-1701	2403970 ¥4,500	19 #2000	AP0331 6-0313-1901	2403990 ¥5,000						



**22 ダイヤモンド 台付 シャープナー #800**

ページコード	商品コード	価格
GL014	6-0313-2201	1171900 ¥4,600

225×75  
研石面サイズ:185×62  
● 一般の砥石と違い、研ぎの際にいやな粘土臭がありません。



**23 キングトイシ・ネオ 中仕上げ (#800)**

ページコード	商品コード	価格
ST-3	6-0313-2301	5404410 ¥12,500

220×80×H70  
※ステンレス刃物専用砥石



**24 GC 巾広 砥石**

ページコード	商品コード	価格
#1000	6-0313-2401	2409270 ¥10,000

230×100×H30

**DIAMOND**

素早い仕上がり  
高い平面精度  
手軽に高性能

超硬度のダイヤモンドが砥材の砥石です。従来のような刃物、難削材でも研磨加工できます。従来の一般砥石に比べて、はるかに早い仕上がりが可能で能率的です。超硬度のダイヤモンドを原料にしている砥石です。従来長時間の使用にも均一な切れ味を持続させ、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。焼結式製法によりダイヤ層の剥離の心配がなく、安定したた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。



**25 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
6-0313-2501	6661000	¥65,000

210×75×H30  
● 修正用砥石付 65×50×H30



**エビ印 ダイヤモンド 砥石**

ページコード	商品コード	価格
26 #600	6-0313-2601	210×75×H16 0610900 ¥31,000
27 #800	6-0313-2701	210×75×H16 3516500 ¥31,000
28 #1000	6-0313-2801	210×75×H16 0610800 ¥31,000
29 #3000	6-0313-2901	210×75×H16 3516600 ¥35,000
30 #6000	6-0313-3001	210×75×H16 3516700 ¥35,000

● このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のものです。税抜価格です。 ● 価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。