

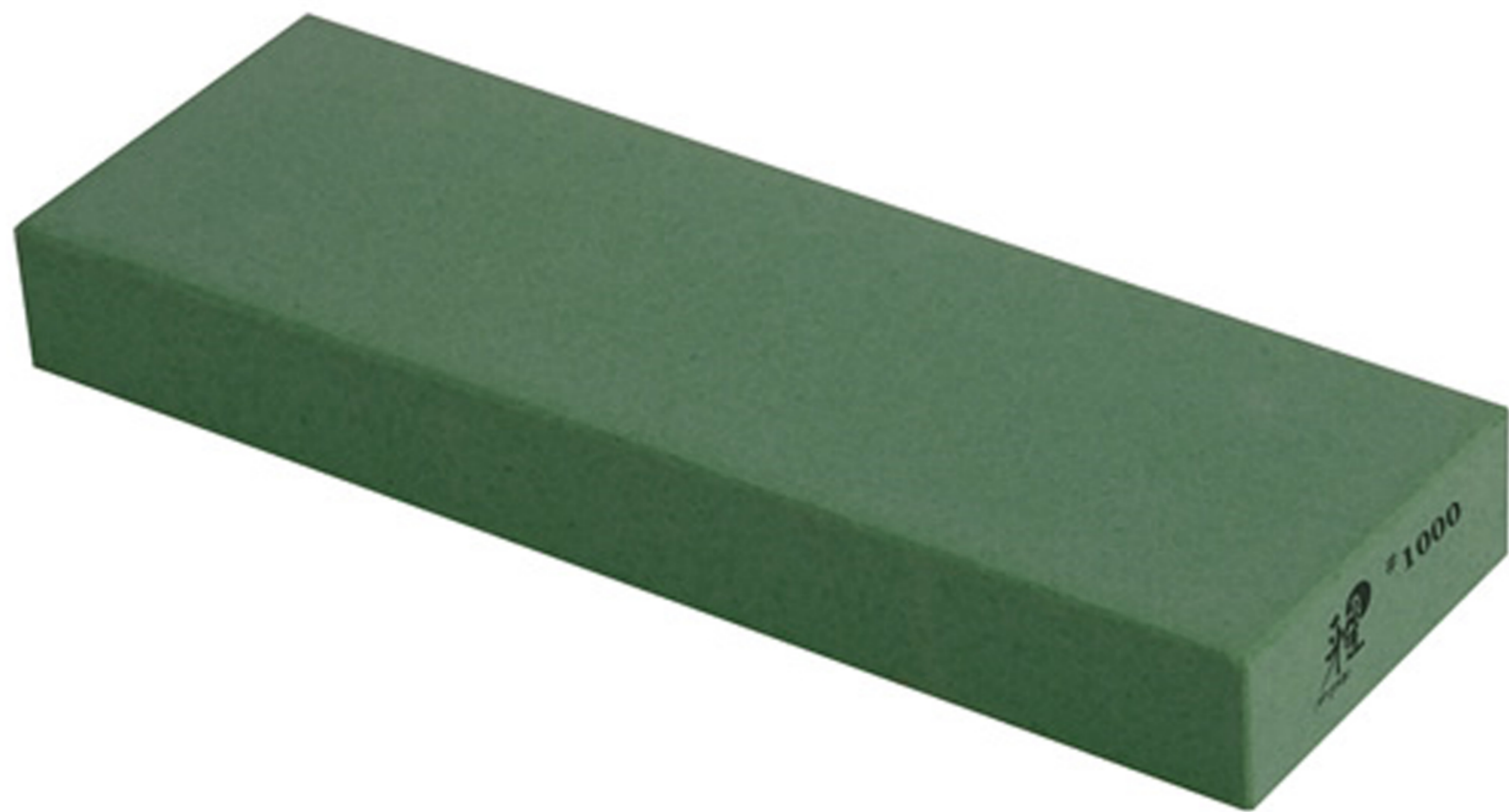


粒度 #1000:中砥

プロの仕上りも可能な砥石。

MIYABIの砥石は、現在では天然砥石を超えると言われる合成(人造)砥石を使用し、ミヤビの刃に最適な作りになっています。

砥石は美味しい料理を作る上で、包丁を良く切れる状態に維持するために必要なパートナーです。切れ味をよみがえらせ、維持するためにプレート(刃)と相性のよい砥石を選びお使いください。



粒度 #1000:中砥。

通常のお手入れや刃先を整えたいときにお使いください。

砥石を使った包丁の研ぎ方は、[MIYABIブランドサイトよりご覧いただけます。](#)

スペック EA522GC-10

サイズ	21×7×2.5 cm
素材	人造セラミック製
素材特性	全ての包丁のタイプや素材に適応可能。(セラミック、波刃以外)
食洗機	使用不可