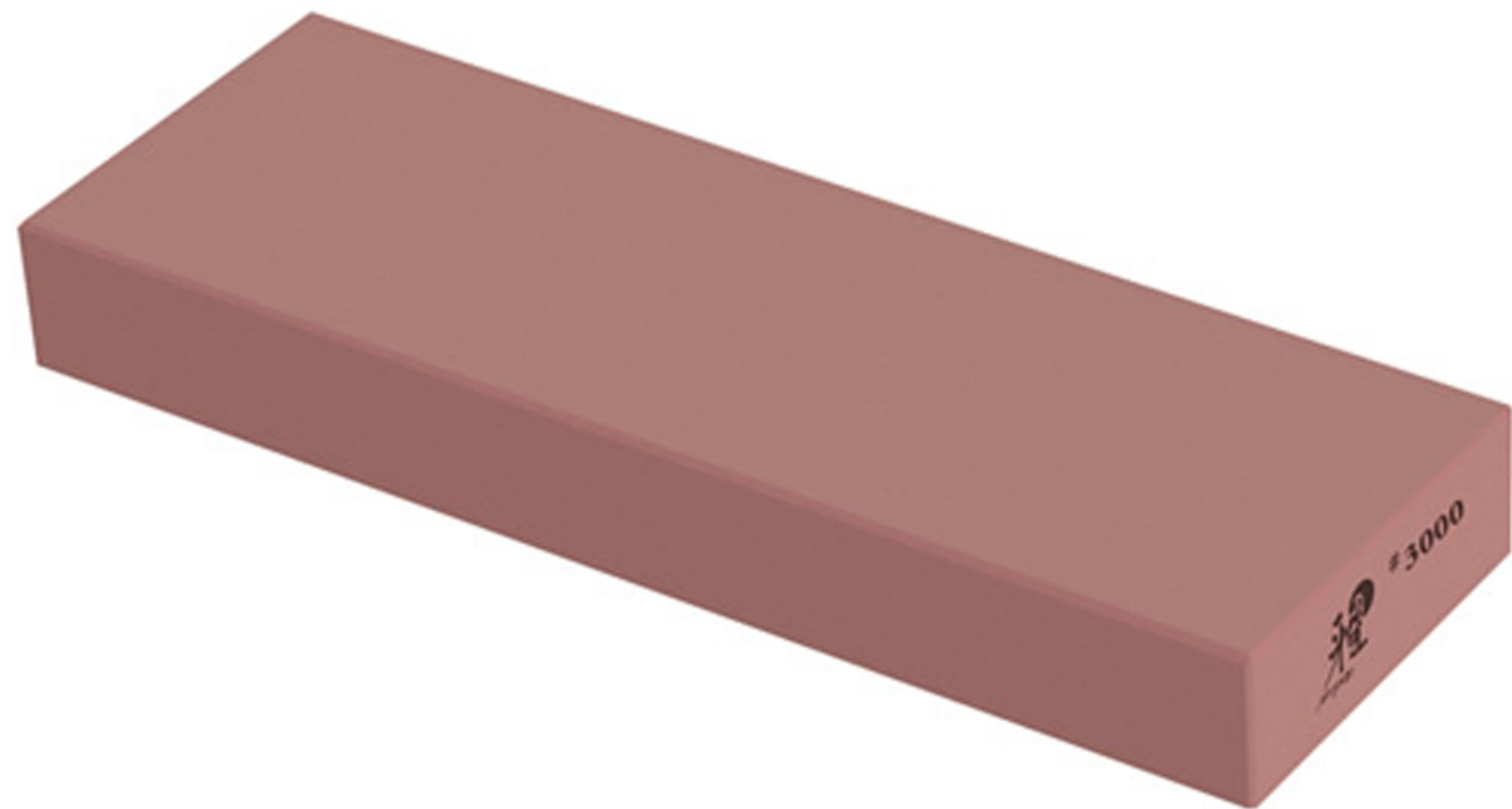


## 粒度 #3000:仕上砥



### 粒度 #3000:仕上砥。

滑らかな切れ味を出したいとき。

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。

### 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。

### スペック EA522GC-30

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