# 品番：EA522GB-3

# 品名：207x66x34mm/#1200 砥石(中仕上)

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 販売価格 | 2,980円（税抜）／ 3,278円（税込） | | | |
| カタログ価格 | 2,980円（税抜）／3,278円(税込) | | | |
| 在庫数 | 最新在庫：1　（2025/08/19 00:09現在） | | | |
| 商品入数 | 1 | 販売単位 | 個 | |
| カタログページ | 0599ページ | | | |

■砥石：粒度の目安

| 荒砥石 | 中砥石 | 仕上砥石 |
|---|---|---|
| 粒度#80～#240 | 粒度#320～#1500 | 粒度#2000～#8000 |
| 刃欠け直し用 | 中砥石 | 仕上用 |
| #60～#120 | #320～#600 | #2000～#5000 |
| 刃先調整用 | 中仕上用 | 超仕上用 |
| #150～#240 | #1000～#1500 | #6000～#8000 |

**仕様**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 粒度 | #1200 | 仕様 | 中仕上 |
| サイズ | 207×66×34mm | 重量 | 920g |
| 用途 | かんな・のみ・包丁・ハサミ・ナイフ・その他精密刃物用 | | |

従来の人造仕上砥石では研ぎ難かった焼入れ硬度の高い鋼（青紙2号など）の刃物でも、より素早く満足のゆく刃付けができます。

使用方法
・ご使用になる前に2分間ほど砥石を水の中に浸け、砥石に十分水を含ませてから研ぎ始めてください。
・刃物と砥石を安定させて研いでください。
・包丁を研ぐ時、両刃の包丁は表、裏同じ回数研いでください。
・片刃の包丁は表面を主に研いでください。
・研ぎあがると刃先の裏側に“かえり”ができますので、裏側を2～3回軽く研いで“かえり”をとれば研ぎ上がりです。

**株式会社エスコ**
大阪府大阪市西区新町4丁目14番12号　06-6532-6226（代表）
© 2018 ESCO Co.,Ltd.