

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-158	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

抗菌・カラー

158



HACCP対応ナイフシリーズ プロフェッショナルへのこだわり

- ツバ付プロ仕様
- 手研ぎ本刃付すばらしい切れ味
- 抗菌7色カラーハンドル衛生管理対応(HACCP対応)

7カラー

モリブデン鋼を含有した特殊ハガネを使用している為「さび」に強い。
手研ぎ本刃付仕様ですので、お求めいただいた時からすばらしい切れ味でプロの皆様を満足させる逸品です。



EBM スペシャル・イノックス

①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
※ 18cm	304	156	2.0	3165100	¥10,000
※ 21cm	335	182	2.0	3165200	¥11,000
※ 24cm	374	250	2.0	3165300	¥13,900
※ 27cm	403	278	2.2	3165400	¥16,000
30cm	437	310	2.2	3165500	¥19,000
33cm	467	332	2.2	3165600	¥23,000

②ペティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
※ 12cm	233	93	1.7	3165700	¥7,000
※ 15cm	267	96	1.7	3165800	¥7,500

③サバキ 東型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	273	170	2.2	3165900	¥10,200

④サバキ 西型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	270	170	2.2	3166000	¥10,500

⑤筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	373	198	2.3	3166100	¥13,700
27cm	392	202	2.3	3166200	¥15,800
30cm	433	240	2.3	3166300	¥18,500

⑥洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	348	364	3.7	3166400	¥16,500
24cm	378	366	3.7	3166500	¥19,000
27cm	412	426	3.7	3166600	¥22,000

⑦ウェーブナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	386	156	1.3	4652900	¥6,000
30cm	438	166	1.5	4653000	¥9,400
36cm	500	170	1.5	4653100	¥10,800

⑧サーモンライザー 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	443	164	1.6	4653200	¥12,300



ブレード

- さびに強く耐久性に優れたモリブデン鋼含有特殊ハガネを採用
- ツバ付・手研ぎ本刃付けは、プロフェッショナルへのこだわり

ハンドル

7色のカラーハンドル 抗菌剤配合の特殊樹脂

- 抗菌…食中毒に関する細菌に効力を発揮します。
- 耐熱120℃…食器洗浄機・温風殺菌・スチーム殺菌・煮沸消毒OK
- 耐薬品性…中性洗剤・漂白剤・アルコール消毒OK
- 耐久性…耐磨耗性に優れ、痩せ太りのない素材ですから安心して長く使えます。

※マークの庖丁は7色の中から選びください。



商品コードの下2ケタをカラー番号に変更してご注文ください。



ホテル&レストランで好評をいただいているEBMスペシャル・イノックスと同素材・同製法(ブレード)で作り上げた、プロ仕様のスタンダードラインです。

EBM スタンダード・イノックス

⑨牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	304	132	2.0	5837900	¥7,300
21cm	335	144	2.0	5838000	¥8,400
24cm	374	206	2.3	5838100	¥9,800

⑩ペティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	233	58	1.5	5838500	¥5,300
15cm	267	66	1.5	5838600	¥5,700

⑪サバキ 東型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	273	146	2.4	5838700	¥7,700

⑫洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	410	400	3.8	5839400	¥17,500

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トースター)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁