

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-281	株式会社クイックパック	0564-59-3525

281

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡り寸法となっております。

スプーン・裏漕し類

オープンウエア・デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・差し類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナー類

薬味入・シールウエア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度計



ED. WÜSTHOF
DREIZACKWERK



ドイツ

ドライザック

SPECIAL GRADE Model For Japan

スペシャルグレード

従来のドライザックの牛刀に比べて身の厚みを20%~40%カット。バランス良く長時間の作業でも疲れない。背の部分を丸く加工。指にやさしい仕上げ。刃先のみ鏡面になっており最高級の仕上げ。超本刃付。砥石にのせた時にピッタリと刃全体があたり研ぎやすい。



①牛刀 両

商品コード	商品コード
4582-16SG 16cm 5426300	4582-18SG 18cm 5426400
4582-20SG 20cm 5426500	4582-23SG 23cm 5426600
4582-26SG 26cm 5426700	4582-32SG 32cm 5426800

③スライサー 両

商品コード	商品コード
4522-14SG 14cm 5427200	4522-16SG 16cm 5427300
4522-18SG 18cm 5427400	4522-20SG 20cm 5427500

⑤ベティーナイフ 両

商品コード		
4066-9SG	9cm	5427800
4066-10SG	10cm	5427900
4066-12SG	12cm	5428000

⑥ソールナイフ 両

商品コード
4518-16SG 16cm 5428100

②筋引 両

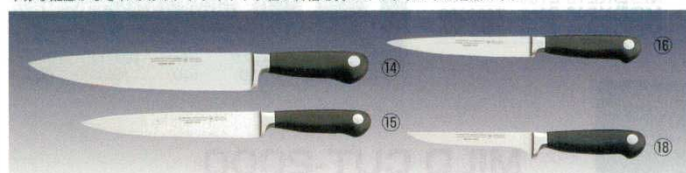
商品コード		
4522-23SG	23cm	5426900
4522-26SG	26cm	5427000
4522-32SG	32cm	5427100

④洋出刃 両

商品コード	商品コード
4584-20SG 20cm 5427600	4584-26SG 26cm 5427700

グランプリシリーズ

切れ味・バランス・握りやすさ、どれをとっても超一流のニューシリーズです。さらに美感性と衛生面においても十分な配慮がなされており、ドライザック社が自信を持っておすすめする逸品です。



⑭牛刀 4587 両

商品コード		商品コード	
20cm	4574100	26cm	4574200
23cm	3196200		

⑯サンドウィッチナイフ 4527 両

商品コード
16cm 4574500

⑮骨スキ 4608 西洋型 両

商品コード
14cm 4574800

⑮カービングナイフ 4527 両

商品コード
23cm 3195900

アバンギャルドシリーズ



②⑥スライサー 細身 両

商品コード	商品コード
20cm 4504-20 6390200	26cm 4504-26 6390400

②⑦バーリングナイフ 両

商品コード
8cm 4013-8 8708900

②⑧バーリングナイフ 両

商品コード	商品コード
8cm 4012-8 6390900	9cm 4012-9 6391000

フェリックスシリーズ



②⑨牛刀 両

商品コード	
21cm	4230800
26cm	4230900
30cm	4231000

③①洋出刃 71063 両

商品コード
26cm 4231700

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。左仕様は別途見積り致します。