

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20191-285 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

285

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。

ストック・裏漣し・スリフ漣し類

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・庖丁差し類

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・温度度計

## ZWILLING J.A.HENCKELS ツヴィリング(ヘンケルス) ツインキューブシリーズ

材質：刃物部／特殊ステンレス鋼、ハンドル部／ABS樹脂  
手になじむ特別なハンドルデザイン。柄のサイズは刃の長さではなく、使う人の手に合わせて設計されています。エンドまで通った中子は水平に設計され（リバースタング）、手の平に当たります。新しいテクノロジーを採用し、プロのみならず、料理を愛する人々のために生まれたドイツの本格派シリーズです。



## ツインプロHBシリーズ

材質：刃物部／特殊ステンレス鋼、ハンドル部／ABS樹脂  
モダンデザインの中に伝統の息吹きを感じさせる、クラシックを再定義したTWIN ProHBシリーズ。衛生的に優れた半ツバ仕様（Half Bolster）で握りやすいハンドル、職人の手による本刃付けが生み出すシャープな切れ味。全てにおいて、ツヴィリングの培った技術を凝縮した逸品と言えます。



- |                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| ⑪ベティナイフ<br>30651 13cm 3506800 | ⑫ラージベティ<br>30651 16cm 3506900 |
| シェフナイフ                        |                               |
| 商品コード                         |                               |
| ⑬30651 20cm 3507000           | ⑭30651 24cm 3507100           |
| ⑮小三徳<br>30647 14cm 3507200    |                               |
| ⑯三徳庖丁<br>30647 18cm 3507300   |                               |

## ツイン包丁シリーズ

MCスチール（硬度約HRC63・三層構造）の包丁シリーズは、切れ味が持続し長時間に渡る切り分け作業もスムーズに行えます。丈夫なPOM製ハンドルを装着し、ボルスター（ツバ）にはカウンタバランスを採用しました。美しいデザインに加えほどよい重量配分で持ちやすく、作業にストレスを与えません。  
MC（マイクロカーバイド）スチールの極度に微細で均一な分子構造は、スムーズな切れ味と耐久性を実現しました。  
材質：刃物部／芯・MCスチール（HRC63） 両側・特殊刃物鋼の割込構造、ハンドル部／POM樹脂



- |                        |       |
|------------------------|-------|
| ②⑥ベティナイフ               | 商品コード |
| 34275-121 12cm 1826300 |       |
| 34275-151 15cm 1826400 |       |
| ②⑦牛刀                   | 商品コード |
| 34273-211 21cm 1826500 |       |
| 34273-241 24cm 1826600 |       |
| 34273-271 27cm 1826700 |       |

- |                        |       |
|------------------------|-------|
| ②⑧筋引                   | 商品コード |
| 34272-241 24cm 1826800 |       |
| 34272-271 27cm 1826900 |       |
| ②⑨三徳包丁                 | 商品コード |
| 34277-181 18cm 1827000 |       |

②⑥…両刃 ②⑦…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。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡り法となっております。

## ファイブスターシリーズ

使いやすさ、耐久性、耐蝕性、安全性など全ての面においてプロの要求を満たしてくれる最高のシリーズです。  
更に、防カビ対策にハンドルと刃の継ぎ目をすき間なく接合するなど、衛生面において完璧です。  
刃は、フリオデュア特殊ハイカーボンステンレス鋼、ハンドル部分は、ポリプロピレン樹脂を使用しております。



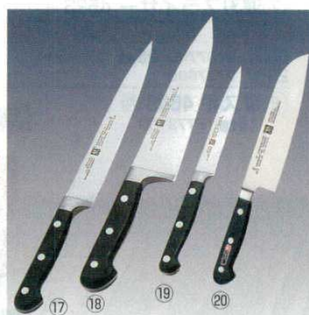
- |                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| ⑧牛刀 30040 細身<br>23cm 7514700 | ⑩スライジングナイフ<br>30040<br>13cm 7514400 |
|------------------------------|-------------------------------------|

## ①ベアリングナイフ 30340 10cm 3506100 シェフナイフ細身

- |                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| 商品コード                        |                     |
| ②30340 16cm 3506200          | ③30340 20cm 3506300 |
| シェフナイフ幅広                     |                     |
| 商品コード                        |                     |
| ④30341 16cm 3506400          | ⑤30341 20cm 3506500 |
| ⑥パンナイフ<br>30346 20cm 3506600 |                     |
| ⑦三徳庖丁<br>30347 18cm 3506700  |                     |

## プロフェッショナルSシリーズ

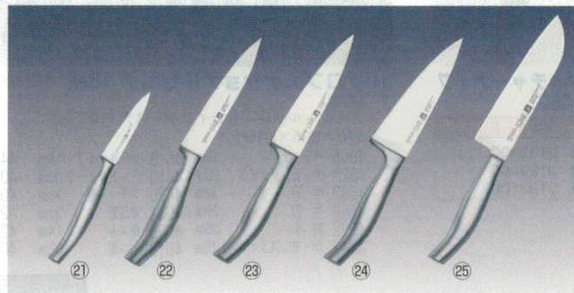
一流のプロも満足できる本物の切れ味。刃にはフリオデュア特殊ハイカーボンステンレス鋼、ハンドル部分はABS樹脂を使用しており、耐蝕性に大変優れています。また、刃身部分の貫通加工、リベットでの3ヶ所のカシメなど、堅牢性も十分に考慮してあります。



- |              |                  |
|--------------|------------------|
| ⑰牛刀 31020 細身 | ⑲ベティナイフ<br>31020 |
| 商品コード        |                  |
| 16cm 3504700 | 8cm 3505700      |
| 18cm 3504800 | 10cm 3505800     |
| 20cm 3504900 | 13cm 3505900     |
| 26cm 3505100 |                  |
| ⑱牛刀 31021 幅広 |                  |
| 商品コード        |                  |
| 16cm 3505200 | 20cm 3505300     |
| 23cm 3505400 | 26cm 3505500     |

## ツインセレクトシリーズ

材質：刃物部／フリオデュアハイカーボンステンレス鋼、ハンドル部／18-10ステンレス・サテンフィニッシュ  
洗練された美しいデザインで完璧なフォルムは見た目だけではなく、人間工学に基づいた握りやすいハンドル（18-10ステンレススチール・サテンフィニッシュ）で、衛生的なフルメタルナイフです。プロをはじめ、料理を愛する人へ最高級のシリーズです。



- |                                          |                        |
|------------------------------------------|------------------------|
| ②①ベティナイフ<br>30440-101 10cm 1173400       | ②③シェフナイフ（幅広）           |
| ※野菜・果物の皮むき飾り切りに。                         | 商品コード                  |
| ②②シェフナイフ（細身）                             | 30441-161 16cm 1173700 |
| 商品コード                                    | 30441-201 20cm 1173900 |
| 30440-161 16cm 1173500                   | ※ブロック肉・大きな野菜のカットに。     |
| 30440-201 20cm 1173600                   | ②④シェフナイフ（特広）           |
| ※生・調理済を問わず、肉・魚・ハムのスライスなど、より細かい作業に向いています。 | 30445-161 16cm 1173800 |

- |                                  |
|----------------------------------|
| ②⑤三徳庖丁<br>30447-181 18cm 1174000 |
| ※野菜に最適、肉・魚もこなす万能庖丁。              |