

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-286	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

286

●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。

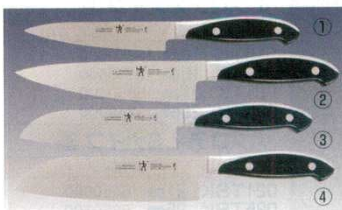


ヘンケルス

J.A. HENCKELS INTERNATIONAL

ローマHBシリーズ 画

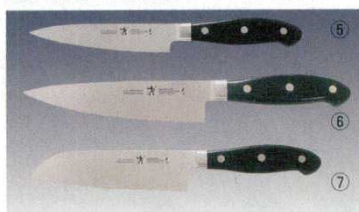
材質：刃物部／特殊刃物鋼、ハンドル／ABS樹脂



- ①ベティナイフ 16111-131
13cm 3507400
- ②洋庖丁 16111-181
18cm 3507500
- ③小庖丁 16117-141
14cm 3507600
- ④三徳庖丁 16117-181
18cm 3507700

ブレメンHBシリーズ 画

材質：刃物部／特殊刃物鋼、ハンドル／ABS樹脂



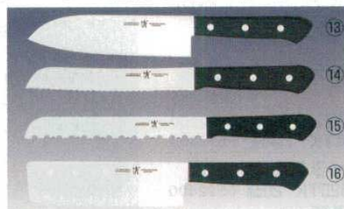
- ⑤ベティナイフ 10271-131
13cm 3507800
- ⑥洋庖丁 10271-181
18cm 3507900
- ⑦小庖丁 10277-141
14cm 3508000

ロストフライシリーズ

材質：刃物部／特殊刃物鋼、ハンドル／ABS樹脂



- ⑨ベティナイフ 10070-130 画
13cm 3788600
- ⑩洋庖丁 10054-180 画
18cm 3788700
- ⑪洋庖丁 10054-210 画
21cm 3788800
- ⑫小庖丁 10055-150 画
15cm 3788900



- ⑬三徳庖丁 10055-180 画
18cm 3789000
- ⑭パンナイフ 10022-180 画
18cm 3789100
- ⑮冷凍食品ナイフ 10040-210 画
21cm 3789200
- ⑯菜切庖丁 10056-170 画
17cm 3789300



- ⑰小出刃 10057-105 画
10.5cm 3789400
- ⑱出刃庖丁 10057-170 画
17cm 3789500
- ⑲刺身庖丁 10058-210 画
21cm 3789600

クールカットプラスシリーズ 画

材質：刃物部／特殊ステンレス鋼、クリアーハンドル／アクリル樹脂、フィンガープロテクター・ボタン／ABS樹脂

※冷硬焼入処理
※廃棄する時には分解して、金属と樹脂に分別して処理できます。
●指が痛くならず、取り外し自由自在
●リブつき
●切り離れが良い



- ⑳ベティナイフ 10311-130
13cm 1173000
- ㉑洋庖丁 10333-180
18cm 1173100
- ㉒小庖丁 10359-150
15cm 1173200
- ㉓三徳庖丁 10359-180
18cm 1173300
- ㉔料理バサミ 13968-002
全長：200 1174800
材質：アクリルハンドル（ハーフクリアー）

クールカットシリーズ 画

材質：刃物部／特殊ステンレス鋼、クリアーハンドル／アクリル樹脂、フィンガープロテクター・ボタン／ABS樹脂
※冷硬焼入処理

※廃棄する時には分解して、金属と樹脂に分別して処理できます。
●汚れが溜まらず衛生的、分解して洗えます。
●フィンガープロテクター ●指が痛くならず、取り外し自由自在



- ㉕ベティナイフ 10211-130
13cm 1174100
- ㉖小庖丁 10259-150
15cm 1174200
- ㉗洋庖丁 10233-180
18cm 1174300
- ㉘三徳庖丁 10259-180
18cm 1174400
- ㉙先丸庖丁



- ㉚料理バサミ 13969-002
全長：205 1174700
材質：アクリルハンドル（クリアー）

画…両刃 画…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。

※先が丸くなっていますので、子供やお年よりの方も安心してお使いいただけます。

シンク・作業台・食器戸棚

電磁調理機・コンロ類

電子レンジ・オーブン・トースター

焼物器・焼アミ・焼物用品

庖丁・砥石・肉差し類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー