

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-291	株式会社クイックパック	0564-59-3525

291

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寸法となっております。

ストッカー・裏漕し・スリッパ

オーブンウェア・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・包丁差し類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナ類

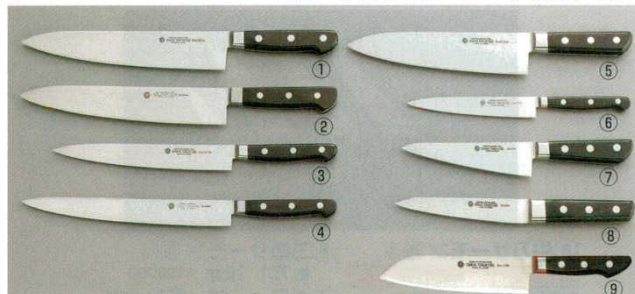
薬味入・シールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度計

堺 孝行作 グランドシェフ

錆に強く不純物の極めて少ないスウェーデンウッデホルム特殊鋼を直輸入して日本人向きに加工したシェフ用の高級庖丁です。(INOX)



①牛刀 両

商品コード	商品コード
18cm 5847400	27cm 5847700
21cm 5847500	30cm 5847800
24cm 5847600	33cm 5847900

②牛刀 厚口 両

商品コード	商品コード
24cm 5848000	30cm 5848200
27cm 5848100	

③スライサー 片

商品コード	商品コード
21cm 5848300	27cm 5848500
24cm 5848400	30cm 5848600

④ナロースライサー 薄口 片

24cm 5848700	27cm 5848800
--------------	--------------

⑤洋出刃 両

商品コード	商品コード
21cm 5848900	27cm 5849100
24cm 5849000	30cm 5849200

⑥ベティナイフ 片

商品コード	商品コード
9cm 5849300	15cm 5849500
12cm 5849400	

⑦サバキ 東型 片

15cm 5849600

⑧サバキ 西型 片

15cm 5849800

⑨グランドシェフ 三徳庖丁 両

18cm 8121300



⑬カービングセット グランドシェフ

6417600	ナイフ / 全長: 350 刃渡: 240
	フォーク / 全長: 280

グランドシェフ SP-Type I スウェーデン鋼

刃にはグランドシェフSPシリーズのブレードを使用する事により切れ味、切り離れを追求しました。ハンドルにはカスタムナイフ職人"杉原漢童氏"による完全ハンドメイド仕様です。※ハンドルの材質: デザートアイアンウッド



⑭牛刀 両

商品コード
10812 21cm 3828700
10813 24cm 3828800
10814 27cm 3828900

⑮スライサー 両

商品コード
10823 24cm 3829000
10824 27cm 3829100

⑯ベティナイフ 両

商品コード
10802 12cm 3829200
10804 15cm 3829300

⑰サバキ東型 片

10841 15cm 3829400



⑱カービングセット

10135 3829500
全長: ナイフ / 350 フォーク / 285
重量: ナイフ / 180g フォーク / 140g

グランドシェフ SP スウェーデン鋼

グランドシェフを基礎に、さらなる切れ味を追い求め完成したのがグランドシェフSPです。素材に対する鋭い切れ味、切り離れを追求した最高級の包丁です。※表のみサーモン加工



⑲牛刀 両

商品コード
10211 18cm 3827600
10212 21cm 3827700
10213 24cm 3827800
10214 27cm 3827900
10215 30cm 3828000

⑳スライサー 両

商品コード
10223 24cm 3828100
10224 27cm 3828200
10225 30cm 3828300

㉑ベティナイフ 両

商品コード
10202 12cm 3828400
10204 15cm 3828500

㉒サバキ東型 片

10241 15cm 3828600



グランドシェフ 和 スウェーデン鋼

グランドシェフシリーズに和の感覚を取り入れた包丁です。ハンドルに永牛六角半丸を使用し、刃はシリーズの中で最も薄く素材に対する鋭い食い込みを実現しました。



㉓牛刀 両

商品コード
10613 24cm 3829600
10614 27cm 3829700
10615 30cm 3829800

㉔筋引 両

商品コード
10623 24cm 3829900
10624 27cm 3830000

㉕ベティナイフ 両

商品コード
10604 15cm 3830100
10605 18cm 3830200

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。