

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-301	株式会社クイックパック	0564-59-3525

301

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。

兼松作 鏡面仕上 (青二鋼) 本霞研鏡面仕上

庖丁の表(平の部分)を鏡のように磨いて、サビや汚れが付きにくくした加工です。



兼松作 鏡面仕上

① 出刃

商品コード
16.5cm 3500700
18cm 3500800
19.5cm 3500900
21cm 3501000
24cm 3501100

② 柳刃

商品コード
24cm 3501200
27cm 3501300
30cm 3501400
33cm 3501500
36cm 3501600

③ 鋸引

商品コード
24cm 3501700
27cm 3501800
30cm 3501900
33cm 3502000
36cm 3502100

④ 薄刃

商品コード
18cm 3502200
19.5cm 3502300
21cm 3502400

⑤ 鎌型薄刃

商品コード
18cm 3502500
19.5cm 3502600
21cm 3502700

⑥ ふぐ引

商品コード
24cm 3502800
27cm 3502900
30cm 3503000
33cm 3503100

⑦ 江戸さき

商品コード
18cm 3503200
21cm 3503300

兼松作 青鋼 青二鋼 本霞研

本職用の和庖丁で、切れ味の持続性に優れた最高級の料理庖丁です。



兼松作 青鋼

⑧ 柳刃

商品コード
24cm 0568000
27cm 0568100
30cm 0568200
33cm 0568300
36cm 0568400

⑨ 鋸引

商品コード
24cm 0568500
27cm 0568600
30cm 0568700
33cm 0568800
36cm 0568900

⑩ 出刃

商品コード
16.5cm 0569000
18cm 0569100
19.5cm 0569200
21cm 0569300
24cm 0569400

⑪ 薄刃

商品コード
18cm 0569500
19.5cm 0569600
21cm 0569700

兼松作 銀三鋼

従来の和庖丁と同じ製法で素材を錆に強い特殊鋼に替えた新しい感覚の和庖丁です。



兼松作 銀三鋼

⑫ 柳刃

商品コード
24cm 4226300
27cm 4226400
30cm 4226500
33cm 4226600
36cm 4226700

⑬ 鋸引

商品コード
24cm 4226800
27cm 4226900
30cm 4227000
33cm 4227100
36cm 4227200

⑭ 出刃

商品コード
15cm 4227300
16.5cm 4227400
18cm 4227500
19.5cm 4227600
21cm 4227700
22.5cm 4227800
24cm 4227900

⑮ 薄刃

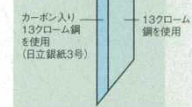
商品コード
16.5cm 4228000
18cm 4228100
19.5cm 4228200
21cm 4228300
24cm 4228400

⑯ 鎌型薄刃

商品コード
18cm 4228500
19.5cm 4228600
21cm 4228700
24cm 4228800

⑰ ふぐ引

商品コード
24cm 4228900
27cm 4229000
30cm 4229100



兼松作 特撰 安来鋼 改良霞研

一丁ごとに確かな品質。切れ味、使い易さがプロを満足させるスタンダードライン。



兼松作 特撰

⑱ 柳刃

商品コード
24cm 5820100
27cm 5820200
30cm 5820300
33cm 5820400

⑲ 鋸引

商品コード
24cm 5820500
27cm 5820600
30cm 5820700

⑳ 出刃

商品コード
12cm 5820800
15cm 5820900
18cm 5821000
19.5cm 5821100
21cm 5821200
24cm 5821300

㉑ 薄刃

商品コード
16.5cm 5821400
18cm 5821500
19.5cm 5821600
21cm 5821700
24cm 5821800

㉒ 鎌型薄刃

商品コード
16.5cm 5821900
18cm 5822000
19.5cm 5822100
21cm 5822200
24cm 5822300

㉓ ふぐ引

商品コード
24cm 5822400
27cm 5822500
30cm 5822600

庖丁は全て片刃、右仕様となります。左仕様は別途見積り致します。

ストッカー・裏漕し・スラッシュ類

オイブンウチ・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・磨き差し類

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・シールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度度計