

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-359	株式会社クイックパック	0564-59-3525

359

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。

ストッカー・裏漣し・スフ漣し類

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・寿司・抜型類

庖丁・砥石・庖丁差し類

マネ板類

調理小物

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



- ① キッチンバサミ
キッチンバッター KS-203
6566400
全長：203
刃部本体：ハイカーボステンレス
柄部丸棒：ステンレス
●左右取り外し可能



- ② キッチンバサミ
クリーンバッター
6566500
全長：230
刃部：ハイカーボステンレス
柄部：ABS樹脂
●左右取り外し可能
●ペットボトルカッター付



- ⑥ キッチンバサミ
NC-200 コージック
全長 商品コード

レッド 200 1699810
ホワイト 200 1699820
材質：ステンレス



- ⑦ エクセルキッチン鋏 KB-301
全長：204 4660400
材質：ステンレス刃物鋼 ABS樹脂



- ⑨ 18-O 料理バサミ 9130 黒柄
全長：203 0914700

- ⑩ ラシャ切りハサミ

商品コード 商品コード
200mm 3735600 240mm 3735700
260mm 3735800
材質：鉄（鍛造品）
●ハンドメイド品



- ⑪ リサイクルカットバサミ 3B-140
140×70×H7 8156500
ブレード：ステンレス刃物鋼
ハンドル：ABS樹脂
※3枚刃の為、スムーズ&切り口が滑らかにカットできます。
※PETボトル・アルミカンのカットに最適!!

- ⑫ ハサミ RC-175 リサイクル用 抗
全長：170 8119600
ブレード：ステンレススチール
ハンドル：抗菌剤入り樹脂
●牛乳パックの解体・整理
●ペットボトルの再利用に。

- ⑬ スリムカット KHS-240 シルキー
全長：240 刃長さ：125 8118900
刃：ステンレス ハンドル：ABS樹脂

- ⑭ テープカッター 式典用
全長：225 5840400



園芸用 ハサミ

	全長	商品コード
22 大久保	180	0700400
23 池の坊	165	4254900
24 古流	165	4255000
25 刃長大久保	200	4255200

材質：鉄



銀チタン万能ハサミ

全長 商品コード

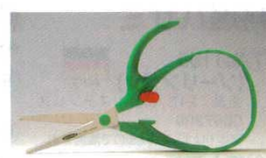
③ G-N 220 3736000

④ G-SB 190 3736100

材質：刃身／銀含有チタン合金
柄部／抗菌・耐熱ポリプロピレン
●肉、鶏皮等切りにくい食材が簡単に切ることが出来ます。
●ハイブリッドチタン刃は、鋼の6倍の硬さを持つ超硬質炭化セラミック粒子が微量に入っている切刃材として機能し、研ぎやすい硬度でありながら永切れする特徴を持ちます。
●軽くてサビない抗菌刃材!

⑤ 抗菌セラミックハサミ COH-WB 3736200

全長：195
材質：刃身／抗菌ジルコニアセラミック
柄部／抗菌・耐熱ポリプロピレン
●肉、鶏皮等の切りにくい食材も簡単に切ることが出来ます。
●刃が抗菌で嫌な金属臭や臭い移りがなく常に清潔です。
●サビないので使用後は水洗いするだけでOK。



⑬ みんなのはさみ mini

全長：215 1138500

材質：刃／ステンレス
(フッ素コーティング)
ハンドル／合成樹脂
●円形スプリングで開いていますから、ハンドルを押さえるだけで切ることができます。
●自立する幅の広いハンドルと指掛けを利用することで、握力の弱い人もご使用頂けます。



⑭ ハサミ 形状記憶 ニュー・スニップ

7336600

全長：187
材質：ステンレス
●使う人の手に合わせて自由にハンドルの形を変えられます。
●左右取り外し可能



⑮ 調理ハサミ “きざみ海苔ができます”

全長：190 3469200
材質：ステンレス ハンドル部ABS
※5連刃でスピードup
海苔はもちろん万能ネギ、しその葉、パセリなども切れます。
※幅 約3.5mm間隔
※シュレッダーとしても使用できます。



⑯ うずらカッター プッチ

全長：135 0688000



⑰ はさみ 庖丁 研ぎ器 500 シザープロ シェフスチョイス

193×95×H100 5778400
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：50W/60W
重量：1.3kg
本体：強化プラスチック
研磨剤：ダイヤモンド

●本体に水をかけないで下さい。

ハサミを分解することなく、二段階プロセスによって磨じられないほど、鋭く、そして強く研ぎ上げます。



粗研ぎ

指輪を受けたり、極端に鋭い刃を研ぐときに使います。



仕上げ研ぎ

刃を信じられないほど鋭くします。

⑱ はさみ研ぎ器 とく造

全長：170 6582400
本体：ABS樹脂 研ぎ部：セラミックス

