

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

152

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

特長

- ①料理や食材を入れたまま重ねる事が出来る為仕込み・保存・配膳陳列販売等の際、スペースを省きとても便利です。
- ②調理時間短縮の為に、一人前の食材を入れての仕込みが可能です。
- ③お客様に、より早く料理の提供が出来ます。
- ④重ねても中が見えます。



- ① 浅皿IKD抗菌ステンレス
トライアングルトライ (8796000)**
φ180×H30mm (スタッキング時: 実効高 25mm)
※実効高とは、スタッキングした場合の上
下の皿の底辺部と底辺部の間の高さです。



- ② 深皿 PP トライアングルトライ**
10cm 100×H47mm (実効高 40mm) (8796100)
15cm 150×H52mm (実効高 45mm) (8796200)
18cm 180×H55mm (実効高 48mm) (8796300)



※ボールとザルをスタッ
キングして使用するこ
とにより永切り水受け
に便利です。

- ③ ギャル PP トライアングルトライ**
27cm φ270×85mm (実効高 75mm)
(8798600)
18cm φ180×75mm (実効高 68mm)
(8798610)



※保管時は、通常の容器
と同様に重ねて(ネス
ティング状態)収納出
来ます。

- ④ ボール PP トライアングルトライ**
27cm φ270×85mm (実効高 75mm)
(8798700)
18cm φ180×75mm (実効高 68mm)
(8798710)



- 深皿 耐熱ABS製 トライアングルトライ**
⑤ 内朱 10cm (8798300) ⑥ 外朱 10cm (8798310)
15cm (8798400) 15cm (8798410)
18cm (8798500) 18cm (8798510)



- ⑦ ギャル デラックスボール型 18-8**
外径 高さ
16cm 80mm (0427700)
18cm 80mm (0427800)
20cm 100mm (0427900)
25cm 105mm (0428000)
使用金網: φ0.45×14メッシュ

- ⑧ ギャル 手無 18-8 ミネックス**
外径 高さ
18cm 74mm (4875200) ⑥
21cm 88mm (0428100) ⑥
24cm 96mm (0428200) ⑥
27cm 108mm (0428300) ⑥
※16メッシュ

- ⑪ ミニザル 18-8 BK**
外径 高さ
13cm 50mm (0427100) ②③
15cm 55mm (0427200) ②③
17cm 65mm (0427300) ②③
金網: φ0.36×12メッシュ

- ⑫ ミニザル 角型 18-8**
外径
13cm 135×135×H46mm (0427400)
16cm 160×160×H46mm (0427500)
18cm 180×180×H46mm (0427600)
20cm 200×200×H46mm (8324800)
22cm 220×220×H46mm (8324900)
※12メッシュ

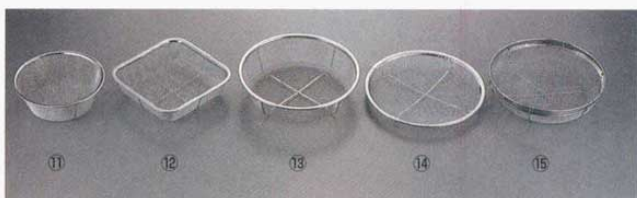
- ⑨ ギャル A型手付 18-8 ミネックス**
外径 高さ
18cm (0428700) 24cm (0428900)
21cm (0428800) 27cm (4875300)
高さは⑧と同じです。
※16メッシュ

- ⑩ ギャル B型手付 18-8 ミネックス**
外径 高さ
21cm 88mm (5418500) ⑥
24cm 96mm (5418600) ⑥
27cm 108mm (5418700) ⑥
※16メッシュ

- ⑬ ギャル ポニースタイル 18-8**
内径 高さ
18cm 50mm (0429100) ⑩
21cm 55mm (0429200) ⑩
24cm 60mm (0429300) ⑩
27cm 65mm (0429400) ⑩
使用金網: φ0.4×14メッシュ

- ⑭ ギャル トレイタイプ 18-8**
内径
20cm (0429500) ⑩
23cm (0429600) ⑩
26cm (0429700) ⑩
29cm (0429800) ⑩
使用金網: φ0.4×14メッシュ

- ⑮ ギャル 浅型 シェイプライン 18-8**
外径 高さ
19cm 58mm (5418100) ②③
22cm 58mm (5418200) ②③
25cm 60mm (5418300) ②③
28cm 63mm (5418400) ②③
31cm 65mm (5418410) ②③
使用金網: φ0.4×12メッシュ



- ⑯ 盛りざる 青竹台付**
外径 高さ
18cm 55mm (7538900)
21cm 65mm (7539000)
材質: 孟宗竹
※定番のそばざる。頑丈に編み込んであります。

- ⑰ そばざる 戸隠風**
外径 高さ
21cm 30mm (7539100)
24cm 30mm (7539200)
材質: 孟宗竹
※そばざるとしては、定番の商品。縁までしっかりと編み込んであります。

- ⑱ 中華菜ザル 竹製**
外径 高さ
15cm 70mm (3065900)
18cm 70mm (3066000)
21cm 80mm (3066100)
24cm 90mm (3066200)

- ⑲ 青盛皿 竹製**
φ360mm (4390400)
φ330mm (4390500)
φ300mm (4390600)
φ280mm (4390700)
φ225mm (1704200)



- ⑳ 竹目ザル 3点セット 15-436 竹製**
(5419300)

- 外径
S φ140×H70mm
M φ160×H90mm
L φ180×H90mm

- ㉑ 竹目ザル 3点セット 15-434 竹製**
(5419400)

- 外径
S φ180×H 80mm
M φ210×H 90mm
L φ230×H100mm



- ㉒ なべ名人 (豆腐トレー付)**
KK-3
イエロー (0848300)
オリーブグリーン (0848400)
430×355×H70mm

材質: 本体・ざる/ポリプロピレン
トレー/スチロール樹脂
※お箸ではつかみにくい豆腐も専用ト
レーを使えば形をくずさず、鍋まで
はこべます。

ストッカー・裏返し・
スリッパ

オープンウェア・
デリカフレイト類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

唐丁・砥石・
差し類

マナ板類

調理小物

ボット・ケットル

ボール・ザル・
水ます
はかり・タイマー・
温湿度計