

Catalogue No.

20087-1592

Professional Best Collection

EBM 製菓用品

1592

●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。



① ケーキカッターリング
5pcsセット18-8 EBM
φ330mm (2577200)
H5mm H7mm H10mm H15mm H20mm



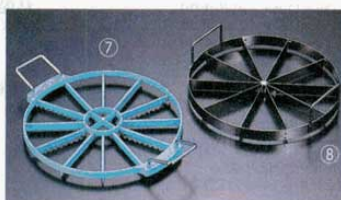
② パウル棒 (2本1組) 18-8 EBM
2mm 全長: 500mm (2577000)
3mm 全長: 500mm (2577100)
パウル棒、ケーキカッターリングの上を、ナイフを滑らせ簡単にいろいろな厚さのケーキを切る事ができます。



③ ケーキカッターラー (2本1組) アルミ
2mm (8191400) 8mm (8191900)
3mm (8191500) 10mm (8192000)
4mm (8191600) 12mm (8192100)
5mm (8191700) 16mm (8192200)
6mm (8191800) 外寸: 25×600mm



④ ケーキカッターラー 2本1組
5mm 20×5×500mm (6909700)
10mm 20×10×500mm (6909900)
15mm 20×15×500mm (6910100)
20mm 20×20×500mm (6910300)
カットしている状態が良く見えます。
アクリル製



⑦ スポンジメーカー PC製 EBM
φ235mm 5切・10切用 (2578100)
6切・12切用 (2578200)
7切・14切用 (2578300)
8切・16切用 (2578400)



⑨ カステラ木枠 ホウ材
内寸
4斤 1寸 379×288×H30mm (3610800)
4斤1.5寸 379×288×H45mm (3610900)
4斤2.2寸 379×288×H67mm (3611000)
8斤 1寸 561×379×H30mm (3611100)
8斤1.5寸 561×379×H45mm (3611200)
8斤2.2寸 561×379×H67mm (3611300)
10斤 1寸 561×470×H30mm (3611400)
10斤1.5寸 561×470×H45mm (3611500)
10斤2.2寸 561×470×H67mm (3611600)
12斤 1寸 561×561×H30mm (3611700)
12斤1.5寸 561×561×H45mm (3611800)
12斤2.2寸 561×561×H67mm (3611900)



⑤ ケーキスライサー №1311
(6655300) 10
270×150mm
刃渡有効寸法: 234×H80mm
※5mm間隔9段階高さ調節付
⑥ ハンドスライサー
刃渡: 450mm (2577300)

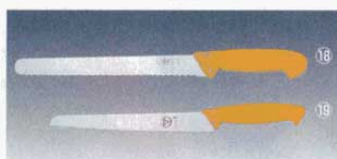
⑧ トルテカッター EBM
7寸 8寸 9寸
8切 (2578500) (2578900) (2579300)
10切 (2578600) (2579000) (2579400)
12切 (2578700) (2579100) (2579500)
14切 (2578800) (2579200) (2579600)
16切 (6513700) (6513800)



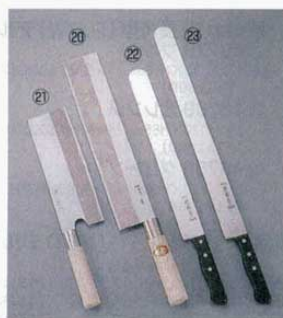
⑩ ウェーブナイフ グランドシェフ
30cm 刃渡: 30cm (7913100)
36cm 刃渡: 36cm (7913200)
⑪ パン切ナイフ ウェーブ ⑥
刃渡: 30cm (0604500)
刃渡: 35cm (0604600)
⑫ パン切ナイフ 木柄 ⑥
8P 刃渡: 20.3cm (0604700)
10P 刃渡: 25.5cm (0604800)
⑬ パン切ナイフ PC黒柄 ⑫
刃渡: 30cm (0604900)
⑭ パン切ナイフ(モリブデン鋼)文明鋸丁 ⑥
刃渡: 35cm (3515400)

⑮ パン切ナイフ
(モリブデン鋼)文明鋸丁 ⑥
刃渡: 21cm 全長: 330mm (5462200)
刃渡: 26cm 全長: 380mm (5462300)
⑯ パン切 K-3 ⑫
刃渡: 21.5cm 全長: 340mm (5462400)
⑰ マルチウェーブ
MW-25 刃渡: 25cm 全長: 380mm (8007700)
MW-35 刃渡: 35cm 全長: 480mm (8007800)
材質: ステンレスモリブデン鋼
※ダンボール、ペットボトル等を切ることができ
ます。また、キッチンナイフ、パン、カステラ切にも
ご利用いただけます。

WENGER
of Switzerland



⑱ スライサー 波刃<スイボー>
ウェンガー
24325 刃渡: 25cm (7240400)
24330 刃渡: 30cm (7240500)
24335 刃渡: 35cm (7240600)
⑲ ブレッドナイフ<スイボー>
ウェンガー
36112201
刃渡: 22cm (7240700)
材質: 刃/ステンレス



⑳ カステラナイフ 長崎
刃渡 全長
30cm 470mm (5461300)
33cm 500mm (5461400)
36cm 530mm (5461500)
39cm 560mm (5461600)
42cm 590mm (5461700)
45cm 620mm (5461800)
48cm 650mm (5461900)
51cm 680mm (5462000)
54cm 710mm (5462100)
㉑ 羊かん庖丁 兼松
刃渡
21cm (2612000)
24cm (2612100)
27cm (2612200)
㉒ カステラ庖丁 兼常
刃渡
30cm (0605100)
35cm (0605200)
40cm (0605300)
㉓ カステラ切 兼常
刃渡: 45cm (3515500)

ベーカリーショップ

デコレーション用品

流し型・抜型・焼型

モリブデン・ケーキ焼型

資料集