

Catalogue No.

20087-194

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

194

●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 スープ取りザル 半円型 18-8 EBM

深さ	
27cm用	220mm (5672700)
30cm用	250mm (0016000)
33cm用	280mm (0016100)
36cm用	310mm (0016200)
39cm用	340mm (0016300)
42cm用	350mm (0016400)
45cm用	380mm (0016500)
48cm用	410mm (0016600)
51cm用	440mm (0016700)

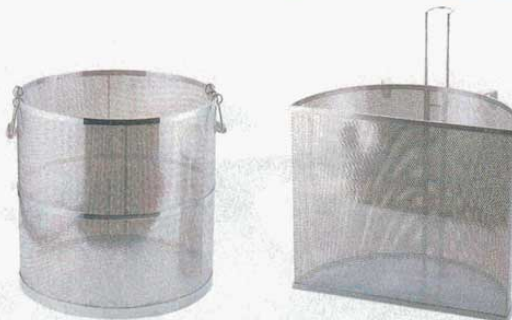
※使用金網: 0.53mm×8メッシュ
※お客様のご希望により特注サイズの製作も承ります。

② スープ取りザル 寸胴型 18-8 EBM

深さ	
27cm用	260mm (5672800)
30cm用	290mm (0016800)
33cm用	320mm (0016900)
36cm用	350mm (0017000)
39cm用	380mm (0017100)
42cm用	410mm (0017200)
45cm用	430mm (0017300)
48cm用	470mm (0017400)
51cm用	500mm (0017500)

※使用金網: 0.53mm×8メッシュ
※お客様のご希望により特注サイズの製作も承ります。

目詰まりしにくい。水切れが良く、洗しやすい。ほつれが無く安全。



③ スープ取りザル バンチング 18-8 UK

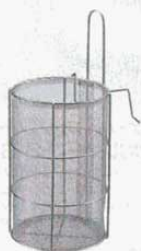
サイズ	
36cm	φ350×H350mm (7302300)
39cm	φ380×H380mm (7302400)
42cm	φ410×H410mm (7302500)
45cm	φ440×H440mm (7302600)
48cm	φ470×H470mm (7302700) ㊞

穴径: 2.2mm 板厚: 0.5mm

④ スープ取りザル 半丸 バンチング 18-8 UK

サイズ	
36cm	φ350×180×H300mm (7302800)
39cm	φ380×200×H330mm (7302900)
42cm	φ410×210×H360mm (7303000)
45cm	φ440×230×H390mm (7303100)
48cm	φ470×250×H420mm (7303200) ㊞

穴径: 2.2mm 板厚: 0.5mm



⑤ スープ取アミ 18-8 EBM

外寸: φ200×H300mm (8236200)
取手寸法: 150mm ※内径φ175
使用金網: 0.8mm×18メッシュ
スープを寸胴鍋からすくう時、ガラやだしの薬(ヤクミ)がドレンブリに入らないようレードル等ですくうために使用します。



⑦ かつおぶし削り機 手動式 オカカ7型

外寸: 210×205×H248mm (7497100)
(ハンドル含む)

- 鰹節は装置で押さえながらハンドルを回すだけで削れます。
- 替え刃方式ですので刃を研ぐ必要がありません。(焼き入れステンレス鋼)
- ストッパーの開閉で鰹節の大きさ、形を選ばずに削れます。(200g~250gの鰹節)
- 指先が刃に触れない安全設計です。

オカカ7型用部品 手動式 替刃 (3枚組) (0507810)
※刃は焼き入れステンレス鋼を使用。



⑧ かつ箱 本職用 宗近

300×130×H170mm (3082200)



⑨ かつ箱 匠 木製

277×115×H130mm (5741900)
替え刃 1枚付
かつ箱用部品 替刃 (2枚組) 匠用 (5741910)



⑩ かつ箱 業務用

0109(大) 300×115×H105mm (5742000)
0108(中) 285×103×H100mm (5742100)



⑪ かつ箱 0102 いろり端

240×110×H95mm (5742300)



⑫ かつ箱 L型 木製

240×100×H98mm (0507700)



⑬ かつ箱 0103 M型 中

235×88×H77mm (5742200)

ストッカー・裏返し・スリッパ類

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・抜き型類

庖丁・砥石・庖丁差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー