

Catalogue No.

20087-246

# Professional Best Collection

**EBM 厨房用品**

**246**

●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。

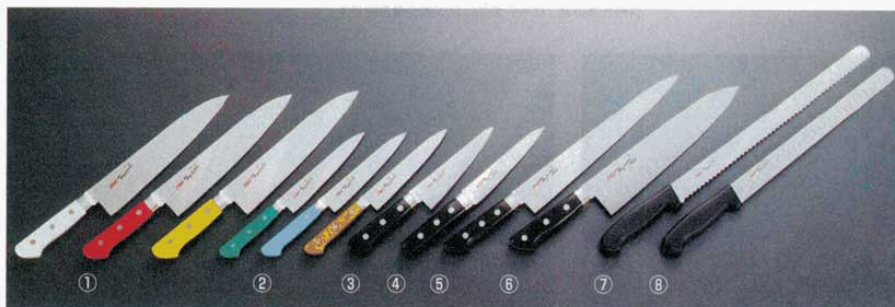
**EBM Professional**  
抗菌ハンドル  
SPECIAL INOX  
high class

## HACCP対応ナイフシリーズ プロフェッショナルへのこだわり

- ツバ付プロ仕様
- 手研ぎ本刃付すばらしい切れ味
- 抗菌7色カラーハンドル衛生管理対応 (HACCP対応)

※刃丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

モリブデン鋼を含有した特殊ハガネを使用している為“さび”に強い。手研ぎ本刃付仕様ですので、お求めいただいた時からすばらしい切れ味でプロの皆様に満足させる逸品です。



### スペシャル・イノックス EBM

- |                                                                                                                             |                                                      |                                                                |                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| ① 牛刀 両刃<br>※ 18cm (3165100)<br>※ 21cm (3165200)<br>※ 24cm (3165300)<br>※ 27cm (3165400)<br>30cm (3165500)<br>33cm (3165600) | ② ベティーナイフ 両刃<br>※ 12cm (3165700)<br>※ 15cm (3165800) | ⑤ 筋引 片刃<br>24cm (3166100)<br>27cm (3166200)<br>30cm (3166300)  | ⑦ ウェブナイフ 片刃<br>25cm (4652900)<br>30cm (4653000)<br>36cm (4653100) |
| ③ サバキ 東型 片刃<br>15cm (3165900)                                                                                               | ④ サバキ 西型 片刃<br>15cm (3166000)                        | ⑥ 洋出刃 両刃<br>21cm (3166400)<br>24cm (3166500)<br>27cm (3166600) | ⑧ サーモンスライサー 両刃<br>30cm (4653200)                                  |



#### ブレード

- さびに強く耐久性に優れたモリブデン鋼含有特殊ハガネを採用。
- ツバ付・手研ぎ本刃付は、プロフェッショナルへのこだわり。

#### ハンドル

- 7色のカラーハンドル抗菌剤配合の特殊樹脂
- 抗菌性...食中毒に感染する細菌に効果を発揮します。
- 耐熱120℃...食器洗浄機・温風殺菌・スチーム殺菌・煮沸消毒OK。
- 耐薬品性...中性洗剤・漂白剤・アルコール消毒OK。
- 耐久性...耐摩耗性に優れ、磨きにくい素材です。から安心して長く使えます。

※マークの①の18cm〜27cm・②の商品は、柄を

00 10 20 30 40 50 60  
ブラック ホワイト レッド イエロー グリーン ブルー ブラウン  
から選べます。商品コードの下2ケタをカラー番号に変更して御注文下さい。

## EBM Professional INOX STANDARD



ホテル&レストランで好評をいただいているEBMスペシャル・イノックスと同素材・同製法で作上げた、プロ仕様のスタンダードラインです。

### スタンダード・イノックス EBM

- |                                                                                                                     |                                                               |                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| ⑨ 牛刀 両刃<br>18cm (5837900)<br>21cm (5838000)<br>24cm (5838100)<br>27cm (5838200)<br>30cm (5838300)<br>33cm (5838400) | ⑫ 筋引 片刃<br>24cm (5838900)<br>27cm (5839000)<br>30cm (5839100) | ⑬ 洋出刃 両刃<br>21cm (5839200)<br>24cm (5839300)<br>27cm (5839400) |
| ⑩ ベティーナイフ 両刃<br>12cm (5838500)<br>15cm (5838600)                                                                    | ⑪ サバキ 東型 片刃<br>15cm (5838700)                                 |                                                                |

## EBM E-pro molybdenum ナイフシリーズ

さびに強く耐久性に優れたモリブデン鋼  
耐熱120℃の特殊樹脂ハンドル...食器洗浄機・温風殺菌OK  
(100℃以下の設定)

HACCP対応  
7色カラー

プロ仕様口金付



### E-pro モリブデン

- |                                                                                                           |                                                      |                              |                                             |                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| ⑭ 牛刀 両刃<br>※ 18cm (8811400)<br>※ 21cm (8811500)<br>※ 24cm (8811600)<br>※ 27cm (8811700)<br>30cm (8811800) | ⑮ ベティーナイフ 両刃<br>※ 12cm (8811900)<br>※ 15cm (8812000) | ⑰ 薄刃型 両刃<br>16.5cm (8812200) | ⑱ 筋引 両刃<br>24cm (8812400)<br>27cm (8812500) | ⑳ 洋出刃 両刃<br>21cm (8812600)<br>24cm (8812700)<br>27cm (8812800) |
| ⑯ 三徳型 両刃<br>※ 16.5cm (8812100)                                                                            | ⑲ 骨スキ 角型 片刃<br>15cm (8812300)                        |                              |                                             |                                                                |

※マークの⑩の21cmは7色の中から色を選べます。

00 10 20 30 40 50 60  
ブラック ホワイト レッド イエロー グリーン ブルー ブラウン  
商品コードの下2ケタをカラー番号に変更して御注文下さい。

両刃...両刃 両刃...片刃 両刃は全て右仕様となります。左仕様は別途見積り致します。

シンク・作業台・  
食器戸棚

電磁調理機・  
コンロ類

電子レンジ・オーブン・  
トースター

焼物器・焼アミ・  
焼物用品

電子レンジ・  
電子レンジ類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル  
調理機械

炊飯器・ジャ  
ー