

Catalogue No.

20087-251

251

**EBM** 厨房用品

Professional Best Collection

●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。

※刃丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。



**ZWILLING  
J.A. HENCKELS**



ドイツ

## ツヴィリング(ヘンケルス) プロフェッショナルSシリーズ 両

一流のプロも満足できる本物の切れ味。刀にはフリオデュア特殊ハイカーボステンレス鋼、ハンドル部分にはABS樹脂を使用しており、耐蝕性に大変優れています。また、刃身部分の貫通加工、リベットでの3ヶ所のカシメなど、堅牢性も十分に考慮してあります。



### ① 牛刀 31020 細身

16cm (3504700)  
18cm (3504800)  
20cm (3504900)  
26cm (3505100)

### ② 牛刀 31021 幅広

16cm (3505200)  
20cm (3505300)  
23cm (3505400)  
26cm (3505500)

### ③ ベティーナイフ 31020

8cm (3505700)  
10cm (3505800)  
13cm (3505900)



### ④ シェフナイフセット 35600-00

ケースサイズ: 460×330mm (3508400)  
ケーキターナー.....260mm キッチンフォーク.....180mm  
アップルコアラー.....180mm ベティーナイフ.....100mm  
ポテトスプーン.....170mm 牛刀(細身).....160mm  
ブッチャーナイフ.....140mm 牛刀(幅広).....200mm  
スライシングナイフ.....260mm 牛刀(細身).....260mm  
スチール棒.....260mm 牛刀(幅広).....260mm

## ツヴィリング(ヘンケルス) ファイブスターシリーズ 両

使いやすさ、耐久性、耐蝕性、安全性など全ての面においてプロの要求を満たしてくれる最高のシリーズです。更に、防カビ対策にハンドルと刀の継ぎめをすき間なく接合するなど、衛生面において完璧です。刀は、フリオデュア特殊ハイカーボステンレス鋼、ハンドル部分は、ポリプロピレン樹脂を使用しております。



### ⑤ 牛刀 30040 細身

16cm (7514500) 23cm (7514700)  
20cm (7514600) 26cm (7514800)

### ⑥ 牛刀 30041 幅広

20cm (7514900) 26cm (7515100)  
23cm (7515000)

### ⑦ ベティーナイフ 30040

10cm (7514300)

### ⑧ スライシングナイフ 30040

13cm (7514400)

### ⑨ ペアリングナイフ 30040

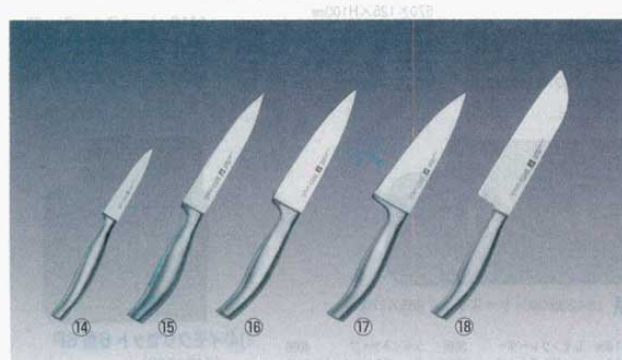
5cm (7514200)

### ⑬ 三徳庖丁 30047 半ツバ

18cm (7515800)

## ツヴィリング(ヘンケルス) ツインセレクトシリーズ 両

材質: 刃物部/フリオデュア ハイカーボステンレス鋼、ハンドル部/18-10ステンレス・サテンフィニッシュ  
洗練された美しいデザインで完璧なフォルムは見た目だけではなく、人間工学に基づいた握りやすいハンドル(18-10ステンレス・サテンフィニッシュ)で、衛生的なフルメタルナイフです。プロをはじめ、料理を愛する人へ最高級のシリーズです。



### ⑭ ベティーナイフ

30440-101 10cm (1173400)  
※野菜・果物の皮むき・飾り切りに。

### ⑮ シェフナイフ(細身)

30440-161 16cm (1173500)  
30440-201 20cm (1173600)  
※生・調理済を問わず、肉・魚・ハムのスライスなど、より細かい作業に向いています。

### ⑯ シェフナイフ(幅広)

30441-161 16cm (1173700)  
30441-201 20cm (1173900)  
※ブロック肉・大きな野菜のカットに。

### ⑰ シェフナイフ(特広)

30445-161 16cm (1173800)  
※硬い肉・魚の料理に、ヘビーデューティーに使えます。

### ⑱ 三徳庖丁

30447-181 18cm (1174000)  
※野菜に最適、肉・魚もこなす万能庖丁。

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