

Catalogue No.
20087-252

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

252

●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。



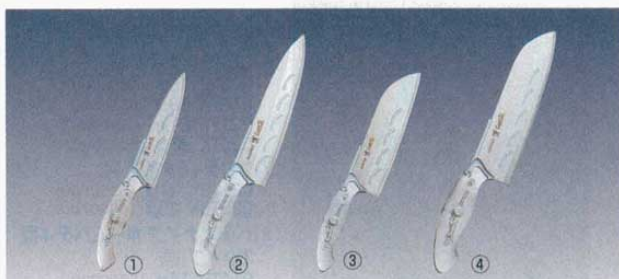
ドイツ

ヘンケル クールカット プラスシリーズ 両

材質：刃物部/特殊ステンレス鋼、クリアーハンドル/アクリル樹脂、フィンガープロテクター・ボタン/ABS樹脂
※冷硬焼入処理

※廃棄する時には分解して、金属と樹脂に分別して処理できます。
●指が痛くならず、取り外し自由自在
●リップつき ●切り離れが良い

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。



- ① ベティーナイフ 10311-130
13cm (1173000)
- ② 洋庖丁 10333-180
18cm (1173100)
- ③ 小庖丁 10359-150
15cm (1173200)
- ④ 三徳庖丁 10359-180
18cm (1173300)



- ⑤ 料理バサミ 13968-002
全長：200mm (1174800)
材質：アクリルハンドル (ハーフクリアー)

ヘンケル クールカットシリーズ 両

材質：刃物部/特殊ステンレス鋼、クリアーハンドル/アクリル樹脂、フィンガープロテクター・ボタン/ABS樹脂
※冷硬焼入処理

※廃棄する時には分解して、金属と樹脂に分別して処理できます。
●汚れが溜まらず衛生的、分解して洗えます。
●フィンガープロテクター ●指が痛くならず、取り外し自由自在



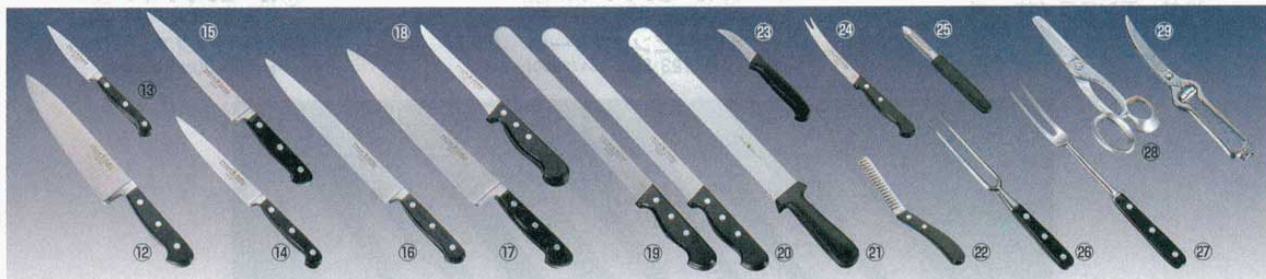
- ⑥ ベティーナイフ 10211-130
13cm (1174100)
- ⑦ 小庖丁 10259-150
15cm (1174200)
- ⑧ 洋庖丁 10233-180
18cm (1174300)
- ⑨ 三徳庖丁 10259-180
18cm (1174400)

- ⑩ 先丸庖丁
10208-130 (ピンク) 13cm (1174500)
10209-130 (ブルー) 13cm (1174600)
※先が丸くなっていますので、子供やお年よりの方も安心してお使いいただけます。



- ⑪ 料理バサミ 13969-002
全長：205mm (1174700)
材質：アクリルハンドル (クリアー)

フェリックスシリーズ



- ⑫ 牛刀 両
21cm (4230800) 30cm (4231000)
26cm (4230900)
- ⑬ ベティーナイフ 両
8cm (4231100) 11cm (4231300)
9cm (4231200)
- ⑭ ユーティリティナイフ 74703 両
16cm (4231400)
- ⑮ フィレティングナイフ 両
18cm (4231500)
- ⑯ 筋引 両
26cm (4231600)
- ⑰ 洋出刃 71063 両
26cm (4231700)
- ⑱ 骨スキ 両
15cm (4231800)
- ⑲ ハムスライサー
26cm (4231900) 30cm (4232000)
- ⑳ ハムスライサー 渡刃
26cm (4232100) 30cm (4232200)
- ㉑ ベーカーナイフ
30cm (4232300)
- ㉒ デコレーションナイフ
10cm (4232400)
- ㉓ フルーツナイフ 71494
7cm (4232500)
- ㉔ トマトナイフ
11cm (4232600)
- ㉕ ポテトピーラー 71493
6cm (4232700)
- ㉖ ミートフォークストレート
16cm 全長：265mm (4232800)
21cm 全長：320mm (4232810)
- ㉗ ミートフォークカーブ
全長：320mm (4232900)
- ㉘ ハサミ 魚用
全長：220mm (4233000)
- ㉙ ハサミ ボールトリー用
全長：245mm (4233100)

フェリックスシリーズは左仕様は出来ません。 四…両刃 四…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。

シンク・作業台・
食器戸棚
コンロ類
電子レンジ・オーブン・トースター
焼物用品 焼アミ・
庖丁・砥石・
差し類
マネ板類
調理小物
ポット・ケトル
調理機械
炊飯器・ジャー