

Catalogue No.

20087-254

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

254

●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。



＜Wタイプの特長＞ 最高の材質を使用し、スライス用庖丁として特に優れた性能を持ち、切れ味・持続性・強度などの品質を徹底追求した高度な機能を実現。

グレステンWタイプ

- | | | |
|--|---|---|
| ① 牛刀 両
721WK 21cm (0592600)
724WK 24cm (0592700)
727WK 27cm (0592800)
730WK 30cm (0592900) | ③ 筋引 両
724WSK 24cm (8472400)
727WSK 27cm (8472500)
730WSK 30cm (8472600)
733WSK 33cm (8472700)
736WSK 36cm (8472800) | ⑤ ペティナイフ 両
012WK 12cm (0593400)
014WK 14cm (0593500) |
| ② 洋出刃 両
216WK 16cm (0593000)
220WK 20cm (0593100)
224WK 24cm (0593200) | ④ 筋引 細身 両
025WK 25cm (0593300) | ⑥ ペティナイフ 細身 両
010WSK 10cm (0593600)
012WSK 12cm (0593700) |



⑬ Bセット (3513900)

ケースサイズ: 570×215×H95mm
(セット内容)

- | | |
|------------|----------------|
| 牛刀 730TK | 骨透 415TK |
| 牛刀 724TK | ベティ 014TK |
| 筋引 727TSK | サモスライザ 331TAKL |
| プロティ 021TK | シャープナー |
| 洋出刃 220WK | |

庖丁セット グレステン

⑫ Aセット (3513800)

ケースサイズ: 570×280×H90mm
(セット内容)

- | | |
|------------|----------------|
| 牛刀 733TK | Uベティ 814TUK |
| 牛刀 727TK | サモスライザ 336TAKL |
| 筋引 727TSK | 洋出刃 224WK |
| プロティ 021TK | 骨透 415TK |
| ベティ 014TK | フォーク FK125 |
| ベティ 012WSK | シャープナー |

⑭ Cセット (3514000)

ケースサイズ: 570×215×H95mm
(セット内容)

- | | |
|-----------|------------|
| 牛刀 727TK | ベティ 014TK |
| 筋引 724TSK | Uベティ 814TU |
| 洋出刃 220WK | シャープナー |
| 骨透 415TK | |



- | | |
|---|---|
| ②④ サモスライザ 両
27cm (6690700)
30cm (6690800) | ②⑥ ウェブナイフ 片
30cm (7913100)
36cm (7913200) |
| ②⑤ サモスナイフ 片
30cm (7913000) | |

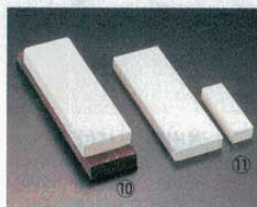
※庖丁の表示サイズは全て刃渡り法となっております。



- 小出刃 片 全長: 230mm
⑦ 211WK 11cm (7919800)
⑧ 211WM 11cm 共柄 (3680300)



- ⑨ カステラケーキスライサー 両
336WC 36cm (8473000)
340WC 40cm (8473100)
345WC 45cm (8473200)
348WC 48cm (8473300)



- ⑩ 砥石 台付 グレステン
No.600 210×70×H24mm (8768200)
No.1000 210×70×H24mm (8768300)
⑪ 砥石 グレステン (名倉砥付)
No.2000 207×73×H25mm (8768400)
No.4000 207×73×H25mm (8768500)
No.8000 207×73×H25mm (8768600)
No.10000 207×73×H25mm (8768700)

堺 孝行作 グランドシェフ

錆に強く不純物の極めて少ないスウェーデンウツェホルム特殊鋼を直輸入して日本人向きに加工したシェフ用的高級庖丁です。(INOX)



- | | |
|---|---|
| ⑮ 牛刀 両
18cm (5847400)
21cm (5847500)
24cm (5847600)
27cm (5848100) | ⑲ 洋出刃 両
21cm (5848900)
24cm (5849000)
27cm (5849100)
30cm (5849200) |
| ⑯ 牛刀 厚口 両
24cm (5848000)
27cm (5848200) | ⑳ ペティナイフ 片
9cm (5849300)
12cm (5849400)
15cm (5849500) |
| ⑰ スライサー 片
21cm (5848300)
24cm (5848400)
27cm (5848500)
30cm (5848600) | ㉑ サバキ 東型 片
15cm (5849600) |
| ⑱ ナロースライサー 薄口 片
24cm (5848700)
27cm (5848800) | ㉒ サバキ 西型 片
15cm (5849800) |
| | ㉓ グランドシェフ 三徳庖丁 両
18cm (8121300) |



- ②⑦ カービングセット
(6417600)
ナイフ/全長: 350mm 刃渡: 240mm
フォーク/全長: 280mm

両…両刃 片…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

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

庖丁・砥石・
磨き石類

マネ板類

調理小物

ポット・ケトル
調理機械

炊飯器・
ジャヤー