

Catalogue No.

20087-259

259

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。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

藤次郎作 DPシリーズ(ツバ付)

鋭利性、耐久性、耐錆性すべてにおいて他を凌ぐ本格派の庖丁で、本刃付仕上です。



- | | | |
|---|---|--|
| ① 牛刀 両 6
F-807 18cm (0594300)
F-808 21cm (0594400)
F-809 24cm (0594500)
F-810 27cm (0594600)
F-811 30cm (0594700)
F-812 33cm (0594800) | ③ 骨スキ 角型 片 6
F-803 15cm (0595100) | ⑥ 洋出刃 両 6
F-813 18cm (0595500)
F-814 21cm (0595600)
F-815 24cm (0595700) |
| ② ベティーナイフ 両 6
F-801 12cm (0594900)
F-802 15cm (0595000) | ④ ガラスキ 片 6
F-804 18cm (0595200) | ⑦ 薄刃 両 6
F-502 16cm (8708600) |
| | ⑤ 筋引 両 6
F-805 24cm (0595300)
F-806 27cm (0595400) | ⑧ 三徳庖丁 両 6
F-503 16.5cm (8708700) |
- ※①～⑧は
コバルト合金鋼割込



- | | |
|--|---|
| ⑨ 洋出刃 片 6
F-512 17cm (6568600)
F-513 15.5cm (6568700) | ⑩ 柳刃 片 6
F-515 24cm (6568800)
F-516 21cm (6568900) |
|--|---|
- ※⑨～⑩はコバルト合金鋼2枚複合材仕様

藤次郎作 ローズ紫壇柄シリーズ(口金無)



- (コバルト合金鋼)
- | | |
|---|---------------------------------------|
| ⑪ ベティーナイフ 両
F-851 12cm (7921100)
F-852 15cm (7921200) | ⑫ 骨スキ
F-853 15cm (7921300) |
| ⑬ 牛刀
F-856 18cm (7921600)
F-857 21cm (7921700)
F-858 24cm (7921800)
F-859 27cm (7921900)
F-860 30cm (7922000)
F-861 33cm (7922100) | ⑭ 薄刃
F-862 16.5cm (7922200) |
| ⑮ 三徳
F-863 17cm (7922300) | |

堺孝行作 イノックスシリーズ

クローム・モリブデンを含有した特殊鋼を使用し、一本一本手研ぎ本刃付の錆びにくく良く切れる庖丁です。



- | | | |
|---|--|--|
| ⑬ 牛刀 両 6
18cm (7915300)
21cm (7915400)
24cm (7915500)
27cm (7915600)
30cm (7915700) | ⑮ 筋引 片 6
24cm (7916000)
27cm (7916100) | ⑰ サバキ西型 片 6
15cm (7916500) |
| ⑭ 薄刃 両 6
21cm (7915400)
24cm (7915500)
27cm (7915600)
30cm (7915700) | ⑯ 洋出刃 両 6
21cm (7916200)
24cm (7916300) | ⑱ 出刃 和風 片 6
16.5cm (7916600) |
| ⑮ 三徳 両 6
12cm (7915800)
15cm (7915900) | ⑰ サバキ東型 片 6
15cm (7916400) | ⑲ 菜切 幅広 両 6
18cm (7916700) |

堺菊守

材質：ハイカーボン特殊ステンレス鋼
 特長：適度なしなりと本職用としての硬度。
 サビに強く、シャープな切れ味。
 手になじみやすい和式(巻位八角)柄。



- | | |
|--|---|
| ⑲ 牛刀 和式 両
(モリブデン鋼)
18cm (6851500) 27cm (6851800)
21cm (6851600) 30cm (6851900)
24cm (6851700) | ⑳ ベティーナイフ 和式 両
(モリブデン鋼)
15cm (6852000) |
|--|---|



- 文化庖丁 ゴールド 堺孝行**
 24 牛刀型厚口 18cm (2933000)
 25 三徳型厚口 16.5cm (7945500)
 材質：ステン割込
26 万能庖丁 MS-2000 正広 (ステンレス)
 16.5cm (2941400)



- 文明銀丁 食肉用シリーズ 6**
 (モリブデン鋼)
 29 牛刀 19cm (5873100)
 21cm (5873200)
 24cm (5873300)
 28cm (5873400)
 30cm (5873500)
 30 ベティーナイフ 13cm (5873600)
 31 骨スキ 13.5cm (5873700)



- 文明銀丁 Y-300シリーズ 6**
 (モリブデン鋼)
 32 洋刀 18.5cm (5873800)
 33 ベティーナイフ 12.5cm (5873900)
 34 文化型 16.5cm (5874000)
 35 三徳型 17.5cm (5874100)
 36 薄刃型 16cm (5874200)

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。

ストック・裏返し・
スリッパ・裏返し・

オープンウェア・
デリカフプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・
磨き石類

給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナ類

薬味入・
シールウェア容器

ボール・
水ます

はかり・
温度計