

Catalogue No.

20087-260

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

260

●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。

兼松作 洋庖丁（日本鋼・ツバ付）

最高の素材を吟味した日本鋼で柄は黒合板口金付で衛生的。
重量感があり、使いやすい業務用洋庖丁です。



- | | | |
|--|---|---|
| ① 牛刀 片 [6]
18cm (0583700)
21cm (0583800)
24cm (0583900)
27cm (0584000)
30cm (0584100)
33cm (0584200)
36cm (0584300) | ② ベティーナイフ 片 [6]
12cm (0584400)
15cm (0584500) | ⑤ 筋引 片 [6]
24cm (0584800)
27cm (0584900)
30cm (0585000) |
| ③ 骨スキ 角型 片 [6]
15cm (0584600) | ④ 骨スキ 丸型 片 [6]
15cm (0584700) | ⑥ 洋出刃 片 [6]
21cm (0585100)
24cm (0585200)
27cm (0585300) |

兼正作（日本鋼・ツバ付）

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

素材は一般的な日本鋼で、刃立て等の取り扱いが簡単なプロ用洋庖丁です。



- | | | |
|--|--|---|
| ⑦ 牛刀 両 [6]
18cm (0585400)
21cm (0585500)
24cm (0585600)
27cm (0585700)
30cm (0585800)
33cm (0585900) | ⑨ 骨スキ 角型 両 [6]
15cm (0586200) | ⑪ 洋出刃 両 [6]
21cm (0586600)
24cm (0586700)
27cm (0586800) |
| ⑧ ベティーナイフ 両 [6]
12cm (0586000)
15cm (0586100) | ⑩ 筋引 両 [6]
24cm (0586300)
27cm (0586400)
30cm (0586500) | ⑫ 三徳庖丁 両 [6]
18cm (0586900) |

堺孝行作（日本鋼・ツバ付）

日本鋼を使用し、最もポピュラーな庖丁です。



- | | | |
|--|---|---|
| ⑬ 牛刀 両 [6]
18cm (7924200)
21cm (7924300)
24cm (7924400)
27cm (7924500)
30cm (7924600)
33cm (7924700)
36cm (7924800)
39cm (7924900) | ⑮ 筋引 片 [6]
21cm (7925400)
24cm (7925500)
27cm (7925600)
30cm (7925700)
33cm (7925800) | サバキ 片 [6]
⑰ 東型 15cm (7926500)
⑱ 西型 15cm (7926700) |
| ⑭ ベティーナイフ 片 [12]
12cm (7925000)
13.5cm (7925100)
15cm (7925200)
18cm (7925300) | ⑯ 洋出刃 両 [6]
18cm (7926000)
21cm (7926100)
24cm (7926200)
27cm (7926300)
30cm (7926400) | ⑲ ガラスキ 片 [6]
18cm (7926800) |
| | | ⑳ 巾広牛刀（中華牛刀）両 [6]
21cm (7926900)
24cm (7927000)
27cm (7927100) |
| | | ㉑ 小間切牛刀 両 [6]
24cm (7927200)
27cm (7927300)
30cm (7927400) |

正広作 ツバ付 日本鋼

ズッシリとした手応えと抜群の切れ味を身上とする純日本鋼。研ぎ澄ました刃先に伝統の風格が漂います。



- | | | |
|--|--|---|
| ㉒ 牛刀 両 [6]
18cm (0588300)
21cm (0588400)
24cm (0588500)
27cm (0588600)
30cm (0588700)
33cm (0588800)
36cm (0588900) | ㉔ 骨スキ 角型 両 [6]
15cm (0589300) | ㉕ 骨スキ 丸型 両 [6]
15cm (0589400) |
| ㉓ ベティーナイフ 両 [6]
12cm (0589000)
13.5cm (0589100)
15cm (0589200) | ㉖ 筋引 両 [6]
24cm (0589500)
27cm (0589600)
30cm (0589700) | ㉗ 洋出刃 両 [6]
21cm (0589800)
24cm (0589900)
27cm (0590000) |



- | | | |
|--------------------------------|------------------------------------|---|
| ㉘ ガラスキ 両 [6]
18cm (0590100) | ㉙ 牛刀 三徳型 両 [6]
17.5cm (0590200) | ㉚ 小間切 両 [6]
24cm (0590300)
27cm (0590400)
30cm (0590500) |
| | | ㉛ 冷凍庖丁 両 [6]
27cm (0605600)
30cm (0605700) |

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。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オープン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

磨き・砥石・
磨き道具類

マネ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・シャー