

Catalogue No.

20087-261

261

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。

正 ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

不純物の少ない最高級炭素鋼を素材に、使い易さを全面に取り入れた調理師専用の決定版。研ぎ易く切れ味主体の庖丁です。



正 ツバ付最上品(A)洋庖丁(日本鋼)



正 ツバ付紫丹柄・最高級炭素鋼

- | | |
|---|---|
| ① ベティナイフ 両5
12cm (7928900) 15cm (7929100)
13.5cm (7929000) | ⑥ 筋引 両5
24cm (7930900) 30cm (7931100)
27cm (7931000) |
| ② 牛刀 両5
18cm (7929200) 27cm (7929600)
21cm (7929300) 30cm (7929700)
24cm (7929400) 33cm (7929800)
25.5cm (7929500) 36cm (7929900) | ⑦ ガラスキ 両5
16.5cm (7931200)
18cm (7931300) |
| ③ 牛刀 幅広 両5
20cm (7930000) | ⑧ 骨スキ 両5
13.5cm (7931400)
15cm (7931500) |
| ④ 文化庖丁 両5
18cm (7930100) | ⑨ スライス(ハム切り) 両5
33cm (7931600) 39cm (7931800)
36cm (7931700) 42cm (7931900) |
| ⑤ 洋出刃 両5
18cm (7930200) 25.5cm (7930600)
21cm (7930300) 27cm (7930700)
22.5cm (7930400) 30cm (7930800)
24cm (7930500) | ⑩ コマ切 両5
27cm (7932000) |
| | ⑪ 阪骨 両5
15cm (7932100) |

- | | |
|--|--|
| ⑫ 牛刀 両
18cm (4581800)
21cm (4581900)
24cm (4582000)
27cm (4582100)
30cm (4582200)
33cm (4582300)
36cm (4582400) | ⑮ ベティナイフ 両
12cm (4582900)
15cm (4583000)
18cm (8708000) |
| ⑬ 筋引 両
24cm (4582500)
27cm (4582600)
30cm (8707900) | ⑯ 骨スキ 片
14cm (4583100) |
| ⑭ 洋出刃 両
21cm (4582700)
24cm (4582800) | ⑰ 阪骨 片
14cm (4583200) |
| | ⑱ ガラスキ 片
17cm (4583300) |
| | ⑲ チョッパーナイフ 両
18.5cm (4583400) |

TOJIRO Color (本刃付き)



カラー庖丁 トウジロウ

- | | | |
|---|---|-----------------------------|
| ②① 牛刀 両
18cm (7587500)
21cm (7587600)
24cm (7587700)
27cm (7587800)
30cm (7587900)
33cm (7588000) | ②② ベティナイフ 両
12cm (7587000)
15cm (7587100) | ②③ 骨スキ 片
15cm (7587200) |
| | ②④ 筋引き 両
24cm (7587300)
27cm (7587400) | ②⑤ 薄刃 両
16.5cm (7588100) |
| | | ②⑥ 三徳 両
17cm (7588200) |

(特長)
刀身
●医療用メス材であるモリブデンバナジウム鋼使用。錆びにくい、ねばりがあり、かきにくい等厳しい要求に答えます。
●本刃付け仕上げ。
ハンドル
●ハンドルは抗菌加工が施され、衛生管理に最適。
●現場の声にもとづいた握りやすく、疲れにくい、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル。(エラストマー樹脂使用)
●ハンドルカラーを7色用意。食材別に使用でき衛生管理ができます。
●熱湯殺菌(100℃/20分)にも対応。(耐熱温度115℃・ハンドル部)
●インサート成型により口元からの水、雑菌の侵入を防ぎます。
※ノバロン銀系無機抗菌剤配合。

※柄のカラーは7色あります。色を指定していただくと共に商品コード番号(5ケタ)の後に色コード(2ケタ)を加えて御注文をお願いいたします。



新色ブラウン(70)もごさいます。



- | | |
|--|---|
| 筋引きサーモン 両
②⑥ ブラック
F-263BK 24cm (7588360)
F-264BK 27cm (7588460) | ②⑦ ブラウン
F-283BR 24cm (7588370)
F-284BR 27cm (7588470) |
|--|---|

ストック・裏返し・
スリッパ・裏返し・

オーブンウェア・
デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜類

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・
コンテナー類

薬味入・
シールウェア容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温度計