

Catalogue No.

20087-264

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

264

●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。

GLOBAL-PRO(手研本刃付)

グローバルプロ

一体構造の業務用庖丁

刀身(モリブデン・バナジウム鋼)とハンドル(18CR)を一体化した事により、洗いやすく、ハンドルが腐ったり抜ける心配がなく衛生的です。又、超硬質モリブデン鋼で、手研ぎ本刃付をしているため、切れ味を永く保つことができます。



パーリングナイフ

- ① GP-1 (鑢型) (7cm) 両 [5] (3512700)
- ② GP-2 (10cm) 両 [5] (3512800)
- ③ ペティーナイフ GP-11 (11cm) 両 [5] (5873000)
- ④ ペティーナイフ GP-4 (16cm) (3513000)
- ⑤ スライサー GP-5 (21cm) (3513100)

⑥ 牛刀 両 [5]

- GP-14 (24cm) (5872200)
- GP-15 (27cm) (5872300)
- ⑦ 筋引 両 [5]
- GP-21 (21cm) (5872400)
- GP-12 (24cm) (5872500)
- GP-13 (27cm) (5872600)
- ⑧ 柳刃庖丁 片 [5]
- GP-16 (24cm) (5857900)
- GP-17 (30cm) (5858000)
- ⑨ 鋸刃庖丁 片 [5]
- GP-18 (30cm) (5858100)

⑩ 骨スキ 肉厚 片 [5]

- GP-22 (15cm) (5872700)
- ⑪ 骨スキ 両 [5]
- GP-19 (15cm) (5872800)
- ⑫ バン切りナイフ [5]
- GP-9 (22cm) (3513500)
- ⑬ チーズナイフ [5]
- GP-20 (18cm) (5872900)
- ⑭ ハム/サーモンスライサー 両 [5]
- GP-10 (32cm) (3513600)

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

Brieto-M11PRO(手研本刃付)

ブライト



⑮ 牛刀 両 [6]

- M1106 18cm (3511100)
- M1105 21cm (3511200)
- M1104 24cm (3511300)
- M1103 27cm (3511400)
- M1102 30cm (3511500)
- M1101 33cm (3511600)
- ⑯ ペティーナイフ 両 [6]
- M1108 12cm (3511700)
- M1107 15cm (3511800)
- M1117 18cm (7908500)
- ⑰ 骨スキ 片 [6]
- M1109 15cm (3511900)

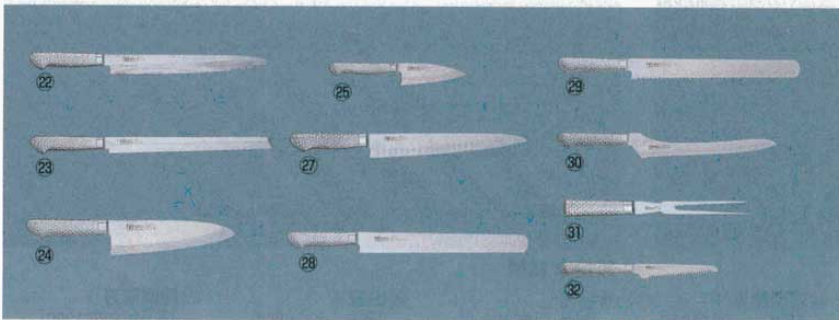
⑮ 洋出刃 片 [6]

- M1120 18cm (7908300)
- M1119 21cm (7908400)
- M1111 24cm (3512000)
- M1110 27cm (3512100)
- ⑰ 筋引 両 [6]
- M1113 24cm (3512200)
- M1123 27cm (3512300)
- M1127 30cm (7909600)
- ⑳ 万能 両 [6]
- M1115 16cm (3512400)
- M1114 17.5cm (3512500)
- ㉑ 菜切 両 [6]
- M1116 16cm (3512600)
- M1165 18cm (8707800)

Brieto-M11PRO(手研本刃付)

ブライト

刃部……モリブデンバナジウム特殊鋼を用い、切れ味、長切れを重視。
ハンドル部……18-8ステンレススチールモナカハンドル。ガラスビーズショット仕上げによる、手触りのソフト化、滑り防止。
刃部とハンドル部の(溶接による)一体化で、雑菌等の付着防止など、従来の木ハンドルの衛生面での問題を克服しました。



㉒ 柳刃 片 [6]

- M1123 21cm (7908600)
- M1122 24cm (7908700)
- M1121 27cm (7908800)
- M1135 30cm (7908900)

㉓ 鋸刃 片 [6]

- M1139 21cm (7909700)
- M1138 24cm (7909800)
- M1137 27cm (7909900)
- M1136 30cm (7910000)

㉔ 和風出刃 片 [6]

- M1118 16.5cm (7909300)
- M1129 21cm (7909400)
- M1128 24cm (7909500)

㉕ 小出刃 両 [6]

- M1133 7cm (7910400)
- M1132 9cm (7910500)
- M1131 10.5cm (7910600)
- M1130 12cm (7910700)

㉖ サーモンスライサー

- M1154 24cm (7910100)
- M1153 27cm (7910200)
- M1152 30cm (7910300)

㉗ カステラナイフ 両 [6]

- M1145 30cm (7910800)
- M1144 33cm (7910900)
- M1143 36cm (7911000)
- M1142 39cm (7911100)
- M1141 42cm (7911200)
- M1140 45cm (7911300)

㉙ ウェブナイフ (パン切) [6]

- M1151 30cm (7911400)
- M1150 33cm (7911500)
- M1149 36cm (7911600)
- M1148 39cm (7911700)
- M1147 42cm (7911800)
- M1146 45cm (7911900)

㉚ 万能バンスライサー [6]

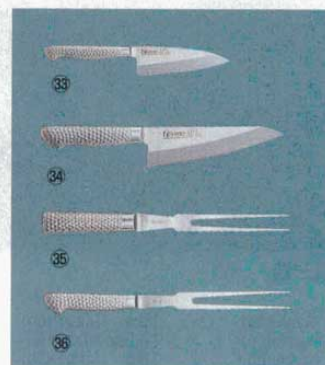
- M1115 26cm (7912000)

㉛ ミートフォーク [6]

- M1171 20cm (焼入) (7912100)

㉜ チーズナイフ [6]

- M1157 13cm (7912200)



㉓ 小出刃 ブライト M11PRO 片 [6]

- M1133K 7cm (0321500)
- M1132K 9cm (0321600)
- M1131K 10.5cm (0321700)
- M1130K 12cm (0321800)

㉔ ガラスキ ブライト M11PRO [6]

- M1166 18cm (0321900)

㉕ カービングフォーク ブライト [6]

- M11PRO M1173 20cm (0322000)

㉖ ミートフォーク ブライト [6]

- M11PRO M1156 20cm (0322100)

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

庖丁・砥石・
磨き石類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー