

Catalogue No.

20087-266

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

266

●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 日本鋼 安来鋼3号 霞研

一般的な庖丁で、刃研ぎも簡単にでき、取扱いがやさしい庖丁です。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。



兼松作 日本鋼

① 出刃 ⑥

15cm (0569800)
16.5cm (0569900)
18cm (0570000)
19.5cm (0570100)
21cm (0570200)
24cm (0570300)
27cm (0570400)
30cm (0570500)

② 小出刃 ⑥

12cm (0570600)
③ 薄刃 ⑥
15cm (0570700)
16.5cm (0570800)
18cm (0570900)
19.5cm (0571000)
21cm (0571100)
24cm (0571200)

④ 鎌型薄刃 ⑥

18cm (0571300)
19.5cm (0571400)
21cm (0571500)
24cm (0571600)
⑤ 柳刃 ⑥
24cm (0571700)
27cm (0571800)
30cm (0571900)
33cm (0572000)
36cm (0572100)

⑥ 蛸引 ⑥

24cm (0572200)
27cm (0572300)
30cm (0572400)
33cm (0572500)
36cm (0572600)
⑦ 寿司切 ⑥
24cm (0572700)



兼松作 日本鋼

⑧ 細工庖丁 ⑥

16.5cm (0572800)
18cm (0572900)
⑨ 切付庖丁
27cm (0573000)
30cm (0573100)

⑩ アジ切 ⑥

10.5cm (0573200)
⑪ 菜切 ⑥
16.5cm (0573300)



兼松作 日本鋼

⑫ サケ切 ⑥

24cm (0573500)
27cm (0573600)
30cm (0573700)

⑬ 附庖丁 ⑥

21cm (0573800)
24cm (0573900)
27cm (0574000)
⑭ ふぐ引 ⑥
24cm (0574100)
27cm (0574200)
30cm (0574300)
33cm (0574400)

⑮ 舟行庖丁 ⑥

18cm (0574500)
21cm (0574600)
⑯ 身卸庖丁 ⑥
18cm (0574700)
21cm (0574800)
24cm (0574900)
27cm (0575000)
30cm (0575100)



兼松作 日本鋼

⑰ 江戸さき ⑥

18cm (0582800)
21cm (0582900)
⑱ うなぎさき大阪型 ⑥
(0583000)
⑳ うなぎさき名古屋型 ⑥
(0583200)
㉑ うなぎさき京型 ⑥
(0583100)

ステンレス製 兼松作 別撰

大同特殊鋼

牛刀造りの薄身の和庖丁。ステンレス製ですから衛生的でサビにくく、しかも軽く扱い易い。



兼松作 別撰 ステンレス

㉔ 柳刃 ⑥

20cm (5819000)
24cm (5819100)
27cm (5819200)

㉕ 蛸引 ⑥

20cm (5819300)
24cm (5819400)

㉖ 出刃 ⑥

12cm (5819500)
13.5cm (5819600)
15cm (5819700)
16.5cm (5819800)
18cm (5819900)

㉗ 薄刃 ⑥

16.5cm (5820000)



㉒ マグロ切

54cm (0583400)
57cm (0583500)
60cm (0583600)



㉓ もち切

24cm (0583300)



㉘ もち切り のしもち用

(5881900)
540×230×H160mm
刃渡: 260mm



㉙ もち切り かきもち用

(5881800)
475×340×H150mm
刃渡: 160mm

庖丁は全て片刃、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・ジャー