

# Professional Best Collection

**EBM 厨房用品**

**272**

●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。



## 中華庖丁(日本鋼) 兼松作

- ①薄口 刃渡215×幅95mm 柄の長さ110mm 重量390g (0604100)  
②厚口 刃渡215×幅95mm 柄の長さ110mm 重量700g (0604200)



## 中華庖丁 堺菊守

### ③モリブデン鋼 SKK

刃渡220×幅110mm 柄の長さ105mm 重量520g (6850800)

### ④安来鋼 #1 SKK

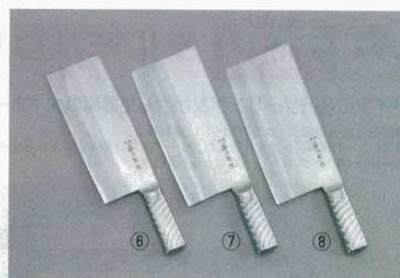
薄口 重量460g (6850900) 厚口 重量700g (6851100)

中厚 重量600g (6851000) 刃渡220×幅110mm 柄の長さ105mm

### ⑤安来鋼 #2 SKK

薄口 重量460g (6851200) 厚口 重量570g (6851400)

中厚 重量520g (6851300) 刃渡220×幅95mm 柄の長さ110mm



## 中華庖丁 TOJIRO・PRO

⑥F-630 刃渡 幅 柄の長さ 重量  
220×90mm 100mm 440g (8395300)

⑦F-631 225×105mm 100mm 520g (8395400)

⑧F-632(厚口) 225×105mm 100mm 615g (8395500)

※スウェーデン鋼をベースに、モリブデン、バナジウム、クロームを添加して耐摩耗性に優れております。

18-8ステンレスハンドルを使用しているので、洗いやすく衛生的です。



## ⑨中華庖丁 イノックス 堺孝行

刃渡 幅 柄の長さ 重量  
20040 195× 85mm 96mm 290g (7945000)  
20041 210× 95mm 97mm 450g (7945100)  
20042 225×110mm 97mm 510g (7945200)

材質:モリブデン鋼



## ⑩中華庖丁 最高級V金10

刃渡 幅 柄の長さ 重量  
#6 220×115mm 115mm 約570g (5430300)

#7 220×115mm 110mm 約800g (5430400)

V金10ステンレスコバルト入り

手造り品



## ⑪中華庖丁共柄 中国製

刃渡210×幅95mm

柄の長さ:105mm

重量:390g (4233900)

## ⑫中華庖丁木柄 中国製

大 刃渡215×幅110mm

柄の長さ:110mm

重量:550g (4234000)

中 刃渡180×幅80mm

柄の長さ:105mm

重量:360g (4234100)

※手作りの為、寸法・重量に多少の違いがあります。



## 中華庖丁 陳枝記 中国製

⑬ダックスライザー(片割刀) (6017800)

刃渡218×幅50 柄の長さ:100mm 重量:170g

⑭ディムサムナイフ(拍皮刀) (6017900)

刃渡220×幅88 柄の長さ:110mm 重量:300g

⑮キッチンスライサー(片刀2号) (6018000)

刃渡234×幅117 柄の長さ:110mm 重量:490g

⑯キッチンチョッパー(文武刀2号) (6018100)

刃渡229×幅120 柄の長さ:110mm 重量:610g

⑰バーベキューチョッパー(焼猪刀2号) (6018200)

刃渡243×幅130 柄の長さ:115mm 重量:940g

⑱ボンチョッパー(骨刀1号) (6018300)

刃渡236×幅107 柄の長さ:115mm 重量:950g

⑲スモールスライザー(菜刀2号) (6018400)

刃渡215×幅97 柄の長さ:105mm 重量:340g

⑳クワウコンチョッパー(九江刀1号) (6018500)

刃渡195×幅124 柄の長さ:110mm 重量:540g



## ②庖丁差し 中華用 PC板付

### 横型 EBM

187×357×H250mm (6474800)

PC板切り込みサイズ:124×8mm 5本

32×6mm 6本

※刃渡24cmまでの庖丁が収納できます。

横型



## ②庖丁差し 中華用 PC板付

### 斜め型 EBM

320(255)×165×H395mm (6474900)

PC板切り込みサイズ:124×8mm 5本

32×6mm 6本

※刃渡上段25cm、下段29cmまでの庖丁が収納できます。

斜め型

シンク・作業台・  
食器戸棚

電磁調理機・  
コンロ類

電子レンジ・  
トースター

焼物器・焼アミ・  
焼物用品

庖丁差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・  
ジャー