

Catalogue No.

20087-273

273

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。



テルモハウザー ベーカーズナイフ

ドイツの名門ソーリングゲンが生んだ最高のベーカーズナイフ

- 伝統と技術で鍛えられた素晴らしい切れ味。
- ハンドルの奥深くまで入り込んだブレードの付け根がハンドルを丈夫にした。
- 一体成型のナイロンハンドルはとても衛生的。

(特長)

ブレード: 高品質モリブデン合金素材
ハイクテク技術で鍛えられたブレードは柔軟性と耐久性を併せ持つ仕上がりです。
ハンドル: 特殊強化樹脂
非常に衛生的で丈夫なうえ、作業性に優れた表面仕上げです。



ドイツ



- | | | | | | |
|--|---|--|---|--|---|
| ① スライサー 平刃
66010 26cm (7085200)
66020 31cm (7085300)
66030 36cm (7085400) | ② スライサー ノコ刃
66042 26cm (7085500)
66052 31cm (7085600)
66062 36cm (7085700) | ③ スライサー 波刃
66071 26cm (7085800)
66081 31cm (7085900)
66091 36cm (7086000) | ④ スライサー 両刃 (平刃/ノコ刃)
66105 26cm (7086100)
66115 31cm (7086200)
66125 36cm (7086300) | ⑤ スライサー 両刃 (平刃/波刃)
66134 26cm (7086400)
66144 31cm (7086500)
66154 36cm (7086600) | ⑥ スライサー 両刃 (ノコ刃/波刃)
66163 26cm (7086700)
66173 31cm (7086800)
66183 36cm (7086900) |
|--|---|--|---|--|---|



- | | | | | |
|---------------------------------------|--|---|-----------------------------------|------------------------------------|
| ⑦ ユニバーサルスライサー
66311 25cm (7087300) | ⑧ パン切ナイフ
66991 18cm (7087000)
66791 21cm (7087100)
66801 25cm (7087200) | ⑨ ブレックファーストナイフ
66971 9.5cm (7087400) | ⑩ ロールナイフ
66601 7.5cm (7087500) | ⑪ バゲットナイフ
66981 5.5cm (7087600) |
|---------------------------------------|--|---|-----------------------------------|------------------------------------|

⑭ ナイフリンシングボックス 43721

φ105×340mm 550g (7087900)
中にお湯を入れて使用します。ベーカーズナイフに付着した油分、糖分、クリームなどを落とすのに大変便利です。



WENGER

of Switzerland

SWISO

材質: 刃/ステンレス
柄/ポリアミド樹脂

No.1 スライサー-ウェンガーの波刃が世界最高といわれる技術です。
最高の性能・安全性、完全な清潔性が考慮されたスイボーシリーズ。苛酷な使用に耐え、プロの要求に答えるキッチンナイフの世界基準。その目印が、イエローのハンドルです。



- | | | | |
|---|--|---|---|
| ⑮ スライサー 波刃 (スイボー) ウェンガー
24325 25cm (7240400)
24330 30cm (7240500)
24335 35cm (7240600) | ⑯ マルチパーパスナイフ (スイボー) ウェンガー
39110501 13cm (7241000) | ⑰ ピーラー (スイボー) ウェンガー
39113801 全長15.8cm 刃渡5.5cm (7241200)
重量: 24g | ⑱ ブレッドナイフ (スイボー) ウェンガー
36112201 22cm (7240700)
重量: 108g |
|---|--|---|---|

**GRAND
MAITRE**

スイボーの優れた特長はそのままに、ツヤ消しの黒いハンドルを採用したグランメートルシリーズ。芸術として「食」を知りつくしたプロにこそふさわしいテイストです。



- | | | | |
|--|---|--|--|
| ⑳ ブレッドナイフ (グランメートル) ウェンガー
361122 22cm (7257800) | ㉑ スパチュラ (グランメートル) ウェンガー
371120 20cm (7257900) | ㉒ マルチパーパスナイフ (グランメートル) ウェンガー
391105 13cm (7258000) | ㉓ パーリングナイフ (グランメートル) ウェンガー
391144 8cm (7258100) |
| ㉔ 流刃リングナイフ (グランメートル) ウェンガー
391145 8cm (7241100) | ㉕ ピーラー (グランメートル) ウェンガー
391138 全長15.8cm 刃渡5.5cm (7258200) | ㉖ キッチンバサミ (グランメートル) ウェンガー
61621 全長20.5cm 刃7.5cm (7258300) | |



スイス

ストッカー・裏返し・スリッパ

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・抜型類

焼丁・砥石・磨丁・産石類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナ類

薬味入・シールウェア容器

ボール・ザル・水す

はかり・タイマー・温湿度計