

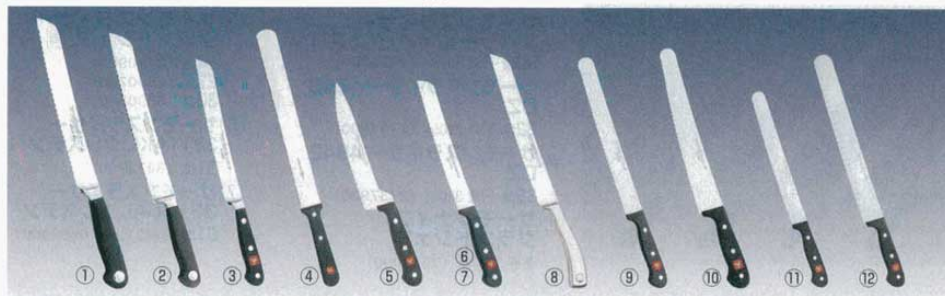
Professional Best Collection

EBM 厨房用品

274

●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。

ドライザックシリーズ

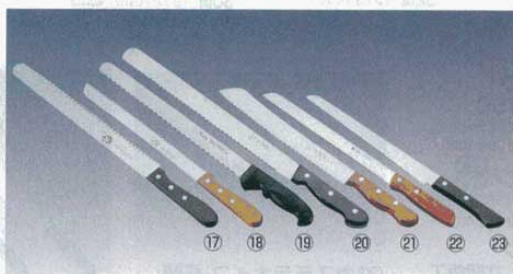


- ① **ブレッドナイフ 4156 グランプリ**
20cm (3195800)
- ② **パン切ナイフ 4157 グランプリ
ドライザック**
刃渡: 230mm (4574900)
- ③ **ブレッドナイフ クラシック**
4149 20cm (4126700)
4150 23cm (4126800)
4151 26cm (4126900)
- ④ **ベーカースナイフ 4831**
30cm (3193200)

- ブレッドナイフ グルメ**
⑤ 4121 18cm (3190500)
⑥ 4143 20cm (3190800)
⑦ 4145 23cm (3190900)
- ⑧ **ブレッドナイフ 4169
クリナー**
23cm (3194200)
- ⑨ **ローストビーフスライサー波刃
4513 グルメ**
26cm (3191600)
32cm (3191700)
36cm (3191800)

- ⑩ **コックナイフ波刃スライサー
4517 グルメ**
26cm (3192800)
- ⑪ **ローストビーフスライサー
4511 グルメ**
26cm (3191900)
- ⑫ **ローストビーフスライサー
4515 グルメ**
32cm (3192000)
36cm (3192100)

- ナイフ INOX マトファー**
刃渡
- ⑬ 波刃 22071 360mm (5882400)
22073 410mm (5882500)
- ⑭ ノコ刃 22051 360mm (5882600)
22055 410mm (5882700)
- ⑮ **パンナイフ**
刃渡
- 22081 180mm (5882800)
22083 210mm (5882900)
22085 260mm (5883000)



- ⑬ **ベーカースナイフ
フェリックス**
刃渡: 300mm
刃部: モリブデン・
バナジウム鋼
(4232300)

- ⑬ **パン切ナイフ ウェーブ**
刃渡
- 300mm (0604500) ⑥
350mm (0604600) ⑥
- 刃部: モリブデン・バナジウム鋼
- ⑭ **パン切ナイフ 木柄**
8P 刃渡: 203mm (0604700) ⑥
10P 刃渡: 255mm (0604800) ⑥
- 刃部: モリブデン・バナジウム鋼
- ⑮ **パン切ナイフ PC 黒柄**
刃渡
- 300mm (0604900) ⑫
- 刃部: ステンレス鋼

- パン切ナイフ モリブデン鋼 文明銀丁**
⑯ 350mm (刃渡) (3515400) ⑥
⑰ 260mm (刃渡) (5462300) ⑥
210mm (刃渡) (5462200) ⑥
- ⑱ **パン切ナイフ 合板柄 CHIC**
刃渡
- 250mm (4234600)
刃部: モリブデン鋼
- ⑲ **スライサー F-707 万能**
刃渡
- 240mm (5883100) ⑥
- ステンレス波刃で切れ味が良くパン、ハム、チーズなんでも良く切れる万能庖丁。



- ⑳ **ウェーブナイフ グランドシェフ**
30cm 300mm (7913100)
36cm 360mm (7913200)
- マルチウェーブ**
㉕ MW-25 全長: 380mm 刃渡: 250mm (8007700)
㉖ MW-35 全長: 480mm 刃渡: 350mm (8007800)
- 材質: 刀身/ステンレスモリブデン鋼
ハンドル/エラストマー樹脂 鞘/天然木
※ダンボール・ペットボトル等を切ることができ、キッチンナイフ、パン・カステラ切にもご利用できます。
- ㉗ **パンスライサー
パンサットモーニン**
PM-101 全長: 367mm 刃渡: 250mm (8493400)
- 材質: 刀身/ステンレス刃物鋼
柄/黒強化合板
※ロングサイズの本格派パンスライサー

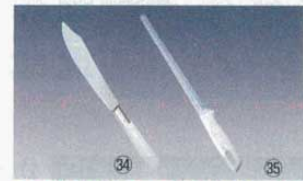
- ㉘ **パンスライサー パンサット
カービン**
PM-102 全長: 325mm 刃渡: 205mm
(8493500)
- 材質: 刀身/ステンレス刃物鋼
柄/ローズウッド
※手にフィットするカーブがポイント
- ㉙ **フリージングナイフ
FK-3 全長: 350mm 刃渡: 230mm
(8493600)**
- 材質: 刀身/ステンレス刃物鋼
柄/黒強化合板
※カニや冷凍食品、肉切りに、パンやハムのスライスも



- 堺 孝行 PC柄**
- ㉚ **パン切ナイフ(波刃) 250mm (8520100)**
- ㉛ **サンドイッチナイフ(直刃) 250mm (8520200)**
- 刃: モリブデン鋼
柄: ナイロン66
- 柄にナイロン66を使用する事により
柄の腐敗が一切無く耐熱温度170℃。



- ㉜ **PC柄ウェーブナイフ
グランドシェフ**
- 30cm (8121100)
36cm (8121200)
- 刃: モリブデン鋼、柄: ナイロン66



- ㉝ **卓上ケーキナイフ DL-5117**
全長250mm (3184400)
- 刃部: ステンレス刃物鋼
柄部: ABS樹脂
- ㉞ **ケーキナイフ DL-5222**
- 全長400mm 刃渡275mm (3184500)
- 刃部: ステンレス刃物鋼
ハンドル: ポリプロピレン

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

電子・砥石・
磨り差し類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル
調理機械

炊飯器・ジャ