

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

276

●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。



- ① **グレープフルーツナイフ 3044SP**
ドライザック (2747300) 刃渡: 100mm
- ② **グレープフルーツナイフ 39703-000**
ツヴィリング (5569400) 刃渡: 95mm
- ③ **グレープフルーツナイフ**
黒合板 (5570800) ⑫ 刃渡: 92mm
- ④ **グレープフルーツナイフ**
木柄 (0606300) ⑫ 刃渡: 90mm
- ⑤ **グレープフルーツナイフ**
グランシェ (7370100) ⑫ 刃渡: 93mm
- ⑥ **グレープフルーツナイフ**
FS-03 (5679100) ⑥ 刃渡: 90mm



⑦ **グレープフルーツナイフ**
FG-0439
刃渡: 80mm
(3182300)

●切り込みやすい、先端刃付。



- ⑧ **トマトスライサー WM5140**
ウェストマーク (7932800)
刃渡: 190mm 材質: アルミダイキャスト-N
●トマトの厚さを均等に切る為の指押さえとしてご使用できます。
- ⑨ **トマトナイフ フェリックス**
(4232600) 刃渡: 110mm
- ⑩ **トマトスライサー グランシェ**
(7390100) 刃渡: 105mm
- ⑪ **トマトナイフ FS-05**
(5679300) ⑥ 刃渡: 120mm



トマトナイフ グルメ DZ
⑫ 4101 刃渡: 120mm (3189500)
⑬ 4105 刃渡: 140mm (3189600)
⑭ 4111 刃渡: 160mm (3189700)



⑮ **トマトナイフ**
PC黒柄
刃渡: 150mm (1097600)
柄: ポリプロピレン



⑯ **ベジタブルカッター**
WM3120
ウェストマーク
刃渡: 75mm (1017900)



- ⑰ **パリングナイフ 391145**
波刃 グランメートル ウェンガー
刃渡: 80mm (7241100)
- ⑱ **フルーツナイフ 71494**
フェリックス
刃渡: 70mm (4232500)
- ⑲ **パイナップルナイフ FS-02**
刃渡: 100mm (5679000) ⑥
- ⑳ **キウイナイフ FS-04**
刃渡: 60mm (5679200) ⑥
- ㉑ **クリンクルカッター**
WM8361 ウェストマーク
(4046800)



㉒ **デコレーションナイフ フェリックス**
刃渡: 100mm (4232400)

㉓ **デコレーションナイフ FS-01**
刃渡: 97mm (5678900) ⑥



㉔ **デコレティングナイフ**
4204 グルメ DZ
刃渡: 100mm (3189800)



キッチンナイフ ボンシェフ
㉘ 大 刃渡: 204mm (6922200)
㉙ 小 刃渡: 145mm (6922300)
刃の材質: モリブデンステンレス
スチール
ハンドル: 黒合板柄



フルーツナイフ PCサヤ付
㉚ FK-01 (4234700)
⑩ 刃渡: 105mm
㉛ No.421 三徳型 (0605900) ⑩
刃渡: 105mm
㉜ No.422 角型 (0606000) ⑩
刃渡: 105mm



フルーツナイフ
㉝ PC黒柄 剣型 (0606100) ⑥
刃渡: 105mm
㉞ PC黒柄 角型 (0606200) ⑥
刃渡: 105mm
㉟ エンジサヤ付 剣型
刃渡: 100mm (3514100) ⑫
㊱ バネ付折込 (3514200) ⑫
刃渡: 80mm
㊲ ロイヤル(皮ケース付)
18-B YA (5416500)
刃渡: 80mm



果物ナイフ(木製サヤ付) ミソノ
㊳ No.1 刃渡: 105mm (2879100)
㊴ No.3 刃渡: 106mm (2879200)
材質: 特殊ステンレス鋼



ニューSTOPパー付 フルーツナイフ
㊵ 先丸型 (2917000)
㊶ 剣型 (2917100)
刃渡: 100mm 全長: 213mm
材質: 柄と鞘/桜、刃材/ステンレス鋼
●STOPパー式なので鞘が抜けず安全です。



㊷ **フルーツナイフ DH-5230 (サヤ付)** ⑩
刃渡: 90mm (3181500)
材質: 刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ABS樹脂

㊸ **薄切りナイフ FG-0444 PP柄**
刃渡: 110mm (3181600)
材質: 刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ポリプロピレン
●細かいギザ刃だからよく切れます。



ファイン セラミックナイフ
㊹ 三徳 FKR-160WH 刃渡: 160mm (0919600)
㊺ 三徳 FKR-140WH 刃渡: 140mm (0919700)
㊻ ベディ FKR-130WH 刃渡: 130mm (0919800)
ハンドル: ポリプロピレン。(耐熱110℃)
●従来品より刃幅を長くしたことにより切りやすくし、先端を丸くして、落下などによる耐衝撃性もアップしました。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

レンジ・オープン・
トイスター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

磨丁・砥石・
磨丁差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー