

Catalogue No.

20147-278

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

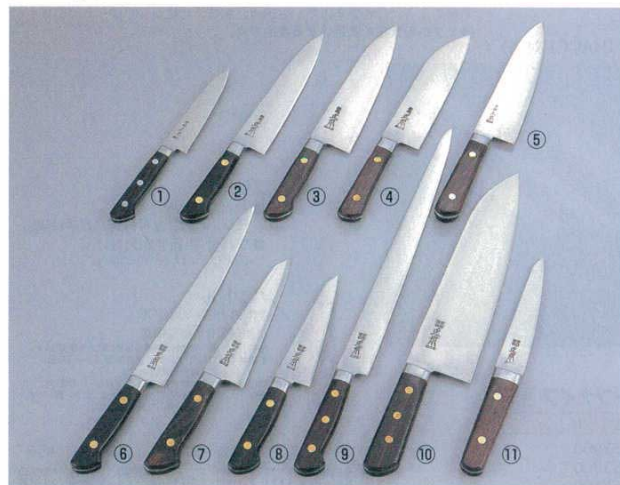
278

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の**商品コード**をご記入下さい。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

正 ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

不純物の少ない最高級炭素鋼を素材に、使い易さを全面に取り入れた調理師専用の決定版。研ぎ易く切れ味主体の庖丁です。



正 ツバ付紫丹柄・最高級炭素鋼

①ベティナイフ 両 5

商品コード	商品コード
12 cm 7928900	15cm 7929100
13.5cm 7929000	

②牛刀 両 5

商品コード	商品コード
18 cm 7929200	27cm 7929600
21 cm 7929300	30cm 7929700
24 cm 7929400	33cm 7929800
25.5cm 7929500	36cm 7929900

③牛刀 幅広 両 5

20cm 7930000

④文化庖丁 両 5

18cm 7930100

⑤洋出刃 両 5

商品コード	商品コード
18 cm 7930200	25.5cm 7930600
21 cm 7930300	27 cm 7930700
22.5cm 7930400	30 cm 7930800
24 cm 7930500	

⑥筋引 両 5

商品コード	商品コード
24cm 7930900	30cm 7931100
27cm 7931000	

⑦ガラスキ 両 5

16.5cm 7931200 18cm 7931300

⑧骨スキ 両 5

13.5cm 7931400 15cm 7931500

⑨スライス (ハム切り) 両 5

商品コード	商品コード
33cm 7931600	39cm 7931800
36cm 7931700	42cm 7931900

⑩コマ切 両 5

27cm 7932000

⑪阪骨 両 5

15cm 7932100

⑮ベティナイフ 両

商品コード	商品コード
12cm 4582900	
15cm 4583000	
18cm 8708000	

⑯骨スキ 片

14cm 4583100

⑰阪骨 片

14cm 4583200

⑱ガラスキ 片

17cm 4583300

⑲チョッパーナイフ

ツバ付最上品(A) 洋庖丁 杉本 両

18.5cm 720g 4583400

杉本 ツバ付最上品(A) 洋庖丁 (日本鋼)



⑫牛刀 両

商品コード	商品コード
18cm 4581800	21cm 4581900
24cm 4582000	27cm 4582100
30cm 4582200	33cm 4582300
36cm 4582400	

⑬筋引 両

商品コード	商品コード
24cm 4582500	27cm 4582600
30cm 8707900	

⑭洋出刃 両

商品コード	商品コード
21cm 4582700	
24cm 4582800	

TOJIRO Color (本刃付き)



(特長)

刀身

●医療用メス材であるモリブデンバナジウム鋼使用。錆びにくい、ねばりがあり、かけにくい等厳しい要求に答えます。

●本刃付け仕上げ。

ハンドル

●ハンドルは抗菌加工が施され、衛生管理に最適。

●現場の声にもついた握りやすく、疲れない、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル。(エラストマー樹脂使用)

●ハンドルカラーを7色用意。食料別に使用でき衛生管理ができます。

●熱湯殺菌(100℃/20分)にも対応。(耐熱温度115℃・ハンドル部)

●インサート成型により口元からの水、雑菌の侵入を防ぎます。

※ノバロン銀系無機抗菌剤配合。

※柄のカラーは7色あります。色を指定していただくと共に商品コード番号(5ケタ)の後に色コード(2ケタ)を加えて御注文をお願いいたします。



カラー庖丁 トウジロウ

⑳牛刀 両

商品コード
18cm 7587500
21cm 7587600
24cm 7587700
27cm 7587800
30cm 7587900
33cm 7588000

㉑ベティナイフ 両

商品コード
12cm 7587000
15cm 7587100
22筋引き 両
商品コード
24cm 7587300
27cm 7587400

㉒骨スキ 片

15cm 7587200

㉓薄刃 両

16.5cm 7588100

㉔三徳 両

17cm 7588200



筋引きサーモン

㉖ブラック

商品コード
F-263BK 24cm 7588360
F-264BK 27cm 7588460

㉗ブラウン

商品コード
F-283BR 24cm 7588370
F-284BR 27cm 7588470

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。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・包丁差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー