

Catalogue No.

20147-279

279

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

●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。

EBM Professional
SPECIAL INOX
high class

HACCP対応ナイフシリーズ
プロフェッショナルへのこだわり

- ツバ付プロ仕様
- 手研ぎ本刃付すばらしい切れ味
- 抗菌7色カラーハンドル衛生管理対応 (HACCP対応)

7色カラー

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

モリブデン鋼を含有した特殊ハガネを使用している為「さび」に強い。
手研ぎ本刃付仕様です。お求めいただいた時からすばらしい切れ
味でプロの皆様に満足させる逸品です。



スペシャル・イノックス EBM

①牛刀 画⑥

商品コード
※ 18cm 3165100
※ 21cm 3165200
※ 24cm 3165300
※ 27cm 3165400
※ 30cm 3165500
※ 33cm 3165600

②ベティナイフ 画⑥

商品コード
※ 12cm 3165700
※ 15cm 3165800
③サバキ 東型 画⑥
15cm 3165900
④サバキ 西型 画⑥
15cm 3166000

⑤筋引 画⑥

商品コード
24cm 3166100
27cm 3166200
30cm 3166300
⑥洋出刃 画⑥
商品コード
21cm 3166400
24cm 3166500
27cm 3166600

⑦ウェーブナイフ 画⑥

商品コード
25cm 4652900
30cm 4653000
36cm 4653100

⑧サーモンサイザー 画⑥

商品コード
30cm 刃渡 300 4653200



ブレード

- さびに強く耐久性に優れたモリブデン鋼含有特殊ハガネを採用。
- ツバ付・手研ぎ本刃付けは、プロフェッショナルへのこだわり。

ハンドル

- 7色のカラーハンドル抗菌剤配合の特殊樹脂
- 抗菌性…食中毒に関する細菌に効果を発揮します。
- 耐熱120℃…食器洗浄機・温風殺菌機・スチーム殺菌・煮沸消毒OK。
- 耐薬品性…中性洗剤・漂白剤・アルコール消毒OK。
- 耐久性…耐摩耗性に優れ、磨きにくい素材です。安心して長く使えます。

※マークの①の18cm～27cm・②の商品は、柄を

00 10 20 30 40 50 60
ブラック ホワイト レッド イエロー グリーン ブルー ブラウン

から選べます。商品コードの下2ケタをカラー番号に変更して御注文下さい。

EBM Professional INOX STANDARD
(本刃付)



ホテル&レストランで好評をいただいている**EBM**スペシャル・イノックスと同素材・同製法(ブレード)で作り上げた、プロ仕様のスタンダードラインです。

スタンダード・イノックス EBM

⑨牛刀 画⑥

商品コード
18cm 5837900
21cm 5838000
24cm 5838100
27cm 5838200
30cm 5838300
33cm 5838400

⑫筋引 画⑥

商品コード
24cm 5838900
27cm 5839000
30cm 5839100

⑬洋出刃 画⑥

商品コード
21cm 5839200
24cm 5839300
27cm 5839400

⑩ベティナイフ 画⑥

商品コード
12cm 5838500
15cm 5838600

⑪サバキ 東型 画⑥

商品コード
15cm 5838700

EBM E-pro molybden ナイフシリーズ

さびに強く耐久性に優れたモリブデン鋼
耐熱120℃の特殊樹脂ハンドル…食器洗浄機・温風殺菌OK
(100℃以下の設定)

HACCP対応
7色カラー

プロ仕様 口金付



E-pro モリブデン

⑭牛刀 画⑥

商品コード
※ 18cm 8811400
※ 21cm 8811500
※ 24cm 8811600
※ 27cm 8811700
※ 30cm 8811800

⑮ベティナイフ 画⑥

商品コード
※ 12cm 8811900
※ 15cm 8812000

⑯三徳型 画⑥

商品コード
※ 16.5cm 8812100

⑰薄刃型 画⑥

商品コード
16.5cm 8812200

⑱骨スキ 角型 画⑥

商品コード
15cm 8812300

⑲筋引 画⑥

商品コード
24cm 8812400
27cm 8812500

⑳洋出刃 画⑥

商品コード
21cm 8812600
24cm 8812700
27cm 8812800

※マークの庖丁は7色の中から色を選べます。

00 10 20 30 40 50 60
ブラック ホワイト レッド イエロー グリーン ブルー ブラウン

商品コードの下2ケタをカラー番号に変更して御注文下さい。

画…両刃 画…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。

ストッカー・裏漕し・スリッパ

オープンウェア・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

庖丁・砥石・磨き類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナー類

薬味入・シールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温湿度計