

Catalogue No.

20147-285

285

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。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

ストッカー・裏漉し・
スリフ漉し類

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

庖丁・砥石・
磨き差し類

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・
水ます

はかり・タイマー・
温度計

ZWILLING J.A.HENCKELS
ツヴィリング(ヘンケルス)
ツインキューズシリーズ

材質：刃物部／特殊ステンレス鋼、ハンドル部／ABS樹脂
手になじむ特別なハンドルデザイン。柄のサイズは刃の長さではなく、使う人の手に合わせて設計されています。
エンドまで通った中子は水平に設計され(リバースタング)、手の平に当たりません。
新しいテクノロジーを採用し、プロのみならず、料理を愛する人々の為に生まれたドイツの本格派シリーズです。



①ベアリングナイフ
30340 10cm 3506100
シェフナイフ細身

商品コード

②30340 16cm 3506200
③30340 20cm 3506300

シェフナイフ幅広

商品コード

④30341 16cm 3506400
⑤30341 20cm 3506500

⑥パンナイフ
30346 20cm 3506600

⑦三徳庖丁
30347 18cm 3506700

ファイブスターシリーズ

使いやすさ、耐久性、耐酸性、安全性など全ての面においてプロの要求を満たしてくれる最高のシリーズです。
更に、防カビ対策にハンドルと刃の継ぎ目をすき間なく接合するなど、衛生面において完璧です。
刃は、フリオデュア特殊ハイカーボンステンレス鋼、ハンドル部分は、ポリプロピレン樹脂を使用しております。



⑧牛刀 30040 細身

商品コード

20cm 7514600
23cm 7514700

⑨牛刀 30041 幅広

20cm 7514900

⑩スライシングナイフ
30040
13cm 7514400

ツインプロHBシリーズ

材質：刃物部／特殊ステンレス鋼、ハンドル部／ABS樹脂
モダンデザインの中に伝統の息吹を感じさせる、クラシックを再定義したTWIN ProHBシリーズ。
衛生的に優れた半ツバ仕様(Half Bolster)で握りやすいハンドル、職人の手による本刃付けが生み出すシャープな切れ味。
全てにおいて、ツヴィリングの培った技術を凝縮した逸品と言えます。



⑪ベティナイフ
30651 13cm 3506800

⑫ラージベティ
30651 16cm 3506900

シェフナイフ

商品コード

⑬30651 20cm 3507000
⑭30651 24cm 3507100

⑮小三徳
30647 14cm 3507200

⑯三徳庖丁
30647 18cm 3507300

プロフェッショナルSシリーズ

一流のプロも満足できる本物の切れ味。刃にはフリオデュア特殊ハイカーボンステンレス鋼、ハンドル部分にはABS樹脂を使用しており、耐酸性に大変優れています。また、刃身部分の貫通加工、リベットでの3ヶ所のカシメなど、堅牢性も十分に考慮してあります。



⑰牛刀 31020 細身

商品コード

16cm 3504700
18cm 3504800
20cm 3504900
26cm 3505100

⑱牛刀 31021 幅広

商品コード

16cm 3505200
20cm 3505300
23cm 3505400
26cm 3505500

⑲ベティナイフ 31020

商品コード

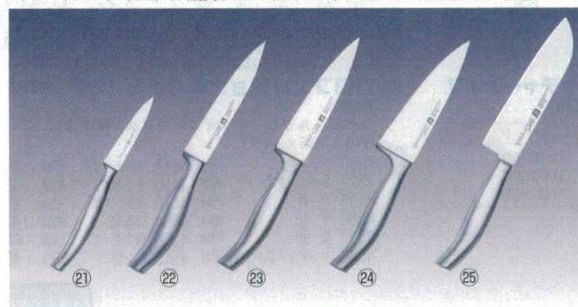
8cm 3505700
10cm 3505800
13cm 3505900

⑳三徳庖丁 31117

18cm 3506000

ツインセレクトシリーズ

材質：刃物部／フリオデュア ハイカーボンステンレス鋼、ハンドル部／18-10ステンレス・サテンフィニッシュ
洗練された美しいデザインで完璧なフォルムは見た目だけではなく、人間工学に基づいた握りやすいハンドル(18-10ステンレススチール・サテンフィニッシュ)で、衛生的なフルメタルナイフです。プロをはじめ、料理を愛する人へ最高級のシリーズです。



⑳ベティナイフ
30440-101 10cm 1173400
※野菜・果物の皮むき飾り切りに。

㉑シェフナイフ(細身)

商品コード

30440-161 16cm 1173500
30440-201 20cm 1173600

※生・調理済を問わず、肉・魚・ハムのスライスなど、より細かい作業に向いています。

㉒シェフナイフ(幅広)

商品コード

30441-161 16cm 1173700
30441-201 20cm 1173900

※ブロック肉・大きな野菜のカットに。

㉓シェフナイフ(特広)

商品コード

30445-161 16cm 1173800
※硬い肉・魚の料理に、ヘビーデューティーに使えます。

㉔三徳庖丁

商品コード

30447-181 18cm 1174000

※野菜に最適、肉・魚もこなす万能庖丁。

調…両刃 西…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。