

Catalogue No.

20147-293

293

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。

兼松作 洋庖丁(日本鋼・ツバ付)

最高の素材を吟味した日本鋼で柄は黒合板口金付で衛生的。
重量感があり、使いやすい業務用洋庖丁です。



①牛刀 片 [6]	②ペティナイフ 片 [6]	⑤筋引 片 [6]	⑥洋出刃 片 [6]
商品コード	商品コード	商品コード	商品コード
18cm 0583700	12cm 0584400	24cm 0584800	21cm 0585100
21cm 0583800	15cm 0584500	27cm 0584900	24cm 0585200
24cm 0583900		30cm 0585000	27cm 0585300
27cm 0584000	③骨スキ 角型 片 [6]		
30cm 0584100	15cm 0584600		
33cm 0584200	④骨スキ 丸型 片 [6]		
36cm 0584300	15cm 0584700		

兼正作(日本鋼・ツバ付)

素材は一般的な日本鋼で、刃立て等の取り扱いが簡単なプロ用洋庖丁です。



⑦牛刀 両 [6]	⑨骨スキ 角型 両 [6]	⑪洋出刃 両 [6]
商品コード	15cm 0586200	商品コード
18cm 0585400	⑩筋引 両 [6]	21cm 0586600
21cm 0585500	商品コード	24cm 0586700
24cm 0585600	24cm 0586300	27cm 0586800
27cm 0585700	27cm 0586400	⑫三徳庖丁 両 [6]
30cm 0585800	30cm 0586500	18cm 0586900
33cm 0585900		
⑧ペティナイフ 両 [6]		
商品コード		
12cm 0586000		
15cm 0586100		

堺孝行作(日本鋼・ツバ付)

日本鋼を使用し、最もポピュラーな庖丁です。



⑬牛刀 両 [6]	⑮筋引 片 [6]	サバキ 片 [6]
商品コード	商品コード	商品コード
18 cm 7924200	21 cm 7925400	⑬東型 15 cm 7926500
21 cm 7924300	24 cm 7925500	18 cm 7926600
24 cm 7924400	27 cm 7925600	⑭西型 15 cm 7926700
27 cm 7924500	30 cm 7925700	⑮ガラサキ 片 [6]
30 cm 7924600	33 cm 7925800	18 cm 7926800
33 cm 7924700	⑯洋出刃 両 [6]	⑯小間切牛刀 両 [6]
36 cm 7924800	商品コード	商品コード
39 cm 7924900	18 cm 7926000	24 cm 7927200
⑭ペティナイフ 片 [12]	21 cm 7926100	27 cm 7927300
商品コード	24 cm 7926200	30 cm 7927400
12 cm 7925000	27 cm 7926300	
13.5 cm 7925100	30 cm 7926400	
15 cm 7925200		
18 cm 7925300		

正広作 ツバ付 日本鋼

ズッシリとした手応えと抜群の切れ味を身上とする純日本鋼。研ぎ澄ました刃先に伝統の風格が漂います。



⑳牛刀 両 [6]	㉓骨スキ 角型 両 [6]	㉔骨スキ 丸型 両 [6]
商品コード	15cm 0589300	15cm 0589400
18cm 0588300	㉕筋引 両 [6]	
21cm 0588400	商品コード	
24cm 0588500	24cm 0589500	
27cm 0588600	27cm 0589600	
30cm 0588700	30cm 0589700	
33cm 0588800	㉖洋出刃 両 [6]	
36cm 0588900	商品コード	
㉒ペティナイフ 両 [6]	21cm 0589800	
商品コード	24cm 0589900	
12 cm 0589000	27cm 0590000	
13.5cm 0589100		
15 cm 0589200		



㉗ガラサキ 両 [6]	㉘小間切 両 [6]
18cm 0590100	商品コード
㉘牛刀 三徳型 両 [6]	24cm 0590300
17.5cm 0590200	27cm 0590400
	30cm 0590500
	㉙冷凍庖丁 ツバ付 正広 両 [6]
	商品コード
	27cm 0605600
	30cm 0605700

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。

ストッカー・裏返し・スーフ通し類

オーブンウェア・デリカフプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・包丁差し類

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・温度計