

Catalogue No.

20147-294

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

294

●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。

正広作モリブデン鋼シリーズ



①牛刀 ツバ付 両 6

商品コード	商品コード
18cm 0587000	27cm 0587300
21cm 0587100	30cm 0587400
24cm 0587200	33cm 0587500

②ベティナイフ ツバ付 両 6

12cm 0587600	15cm 0587700
--------------	--------------

③骨スキ 角 ツバ付 両 6

15cm 0587800

④骨スキ 丸 ツバ付 両 6

15cm 0587900

⑤筋引 ツバ付 両 6

24cm 0588000	27cm 0588100
--------------	--------------

⑥牛刀 三徳型 ツバ付 両 6

17.5cm 0588200

正広作 MV-P PC柄シリーズ(モリブデン鋼)



⑦牛刀 両 6

商品コード	商品コード
18cm 8750400	21cm 8750500
24cm 8750600	27cm 8750700
30cm 8750800	

⑧ベティナイフ 両 6

12cm 8750900	15cm 8751000
--------------	--------------

⑨筋引 両 6

商品コード
24cm 8751100
27cm 8751200

⑩骨スキ角 片 6

15cm 8751300

⑪骨スキ丸 片 6

15cm 8751400

⑫三徳型 両 6

16.5cm 8751500

杉本合金鋼ステンレス洋庖丁

C・M製品は、従来の炭素鋼の製品に、クローム、モリブデンを含有した製品で、錆にくく、切れ味も炭素鋼の製品に近い切れ味を示します。プロ用のステンレス製品として杉本が自信をもってお薦めする庖丁です。



⑬牛刀 両

商品コード
CM 2118 18cm 7922600
CM 2121 21cm 7922700
CM 2124 24cm 7922800
CM 2127 27cm 7922900
CM 2130 30cm 7923000
CM 2133 33cm 7923100
CM 2136 36cm 7923200

⑭ベティナイフ 両

商品コード
CM 2012 12cm 7922400
CM 2015 15cm 7922500

⑮骨スキ 片

CM 2215 15cm 7923300

⑯ガラスキ 片

CM 2318 18cm 7923400

⑰筋引 両

商品コード
CM 2524 24cm 7923700
CM 2527 27cm 7923800

⑱洋出刃 両

商品コード
CM 2421 21cm 7923500
CM 2424 24cm 7923600

⑲和出刃 両

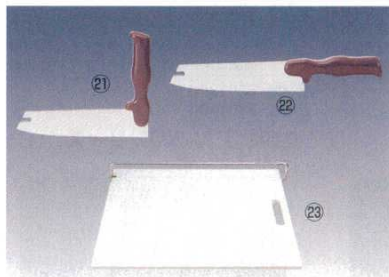
CM 2117 17cm 8708800

⑳ハムスライス 両

CM 2630 30cm 7923900

福祉調理具「とんとん」シリーズ

ハンドルを手の状態に合わせて握りやすく変型できる庖丁！



福祉調理具

材質：刃／ステンレス鋼
ハンドル／形状記憶ポリマー

②①形状記憶庖丁 L型タイプ Na911

20cm 8295600

重量：140g

●手の力が弱い人はハンドルを、手の状態に合わせて握りやすく変型すると、両手の力でらくにカットすることが可能です。

②②形状記憶庖丁 ストレートタイプ Na912

20cm 8295700

重量：140g

●庖丁をまな板(②③参照)のスライドバーに差し使用すると、庖丁がグラグラしないように、テコの原理が働いて、少ない力でらくに安全にカットすることができます。

②③まな板 Na913

330×270×H15

重量：1kg

表面：ポリエチレン樹脂

芯：天然木

スライドバー：18-8ステンレス
●まな板に取りつけられたスライドバーに、庖丁の先端のミゾを差し入れて使います。
●庖丁(②②参照)とまな板をセットで使うと、より便利です。

ののじ調理用 ザク切り庖丁シリーズ

大量調理専用
ザクザク切れる庖丁です



●マメ・タコ防止のエッグシェルグリップ
指の根本でしっかり押さえられるから誰でも簡単に力が入れやすく、滑り込みがありません。
●テコが利きやすい柄の軸芯を上げた設計
テコの応用でコントロールしやすいので、硬いものでもザクザクと気持ちよく切ることが出来ます。

②④ののじ UDプロ庖丁 ザク切り

商品コード

LUZ-018 18cm 1844600

LUZ-021 21cm 1844700

LUZ-024 24cm 1844800

材質：モリブデンバナジウム+軟質ステンレス

3サイズ2カラーを用意

②⑤ののじ UDザク切り庖丁 カラーグリップ

商品コード

LUZ-P018R 18cm 赤 1844900

LUZ-P021R 21cm 赤 1845000

LUZ-P024R 24cm 赤 1845100

LUZ-P018B 18cm 青 1845200

LUZ-P021B 21cm 青 1845300

LUZ-P024B 24cm 青 1845400

グリップ材質：抗菌剤入オレフィン系エラストマー(耐熱温度120℃)

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・
こし類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル
調理機械

炊飯器・ジャー