

Catalogue No.

20147-295

295

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。

藤次郎作 DPシリーズ(ツバ付)

本刃付仕上です。



①牛刀 両 [6]

商品コード

F-807 18cm 0594300
F-808 21cm 0594400
F-809 24cm 0594500
F-810 27cm 0594600
F-811 30cm 0594700
F-812 33cm 0594800

②ベティナイフ 両 [6]

商品コード

F-801 12cm 0594900
F-802 15cm 0595000

③骨スキ 角型 片 [6]

F-803 15cm 0595100

④ガラスキ 片 [6]

F-804 18cm 0595200

⑤筋引 両 [6]

商品コード

F-805 24cm 0595300
F-806 27cm 0595400

⑥洋出刃 両 [6]

商品コード

F-813 18cm 0595500
F-814 21cm 0595600
F-815 24cm 0595700

⑦薄刃 両 [6]

F-502 16cm 8708600

⑧三徳庖丁 両 [6]

F-503 16.5cm 8708700

MONZABURO VG-T (ツバ付)

材質: ピュアステンレス+コバルト



⑨牛刀 両

商品コード

18cm 7965800
21cm 7965900
24cm 7966000
27cm 7966100
30cm 7966200

⑩筋引 両

商品コード

24cm 7966300
27cm 7966400

⑪ベティナイフ 両

商品コード

12cm 7966500
15cm 7966600

⑫骨スキ 角型 片

15cm 7966700

⑬三徳 両

18cm 7966800

堺寛光 INOX

サビに強いモリブデン鋼。
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械ではなく職人の手で一本、一本仕上げています)をしてありますので、ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用していただけます。



⑭ベティナイフ 両

商品コード

12cm 5801800
15cm 5801900

⑮牛刀 両

商品コード

18cm 5802000
21cm 5802100
24cm 5802200
27cm 5802300
30cm 5802400

⑯筋引 両

商品コード

24cm 5802500
27cm 5802600

⑰洋出刃 両

商品コード

21cm 5802700
24cm 5802800

⑱三徳 両

18cm 5802900

⑲骨スキ角 片

15cm 5803000

⑳骨スキ丸 片

15cm 5803100

堺寛光 日本鋼

切れ味抜群の日本鋼を使用
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械ではなく職人の手で一本、一本仕上げています)をしてありますので、ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用していただけます。



⑳ベティナイフ 両

商品コード

12cm 5800400
15cm 5800500

㉑牛刀 両

商品コード

18cm 5800600
21cm 5800700
24cm 5800800
27cm 5800900
30cm 5801000

㉒筋引 両

商品コード

24cm 5801100
27cm 5801200

㉓三徳 両

18cm 5801500

㉔骨スキ 片

商品コード

26角 15cm 5801600
27丸 15cm 5801700

堺菊守

材質: ハイカーボン特殊ステンレス鋼
特長: 適度なしなりと本職用としての硬度。
サビに強く、シャープな切れ味。
手になじみやすい和式(巻位八角)柄。



㉑牛刀 和式 両
(モリブデン鋼)

商品コード

18cm 6851500
21cm 6851600
24cm 6851700

商品コード

27cm 6851800
30cm 6851900

㉒ベティナイフ 和式 両
(モリブデン鋼)

15cm 6852000

**文明銀丁食肉用シリーズ
(モリブデン鋼)**



㉓牛刀 [6]

商品コード

19cm 5873100
21cm 5873200
24cm 5873300
28cm 5873400
30cm 5873500

㉔ベティナイフ [6]

13cm 5873600

㉕骨スキ [6]

13.5cm 5873700

**文明銀丁 Y-300シリーズ
(モリブデン鋼)**



㉖洋刀 18.5cm [6]

5873800

㉗三徳型 17.5cm [6]

5874100

㉘ベティナイフ [6]

12.5cm 5873900

㉙文化型 16.5cm [6]

5874000

文化庖丁 ゴールド 堺孝行

商品コード

㉚牛刀型厚口 18cm 2933000
㉛三徳型厚口 16.5cm 7945500

材質: ステン割込

㉜万能庖丁 MS-2000 正広
(ステンレス)

16.5cm 2941400

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。

ストック・裏返し・
スリッパ・裏返し・

オープンウエッジ・
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・
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・
シールウエッジ容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温湿度計