

Catalogue No.

20147-299

299

**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。

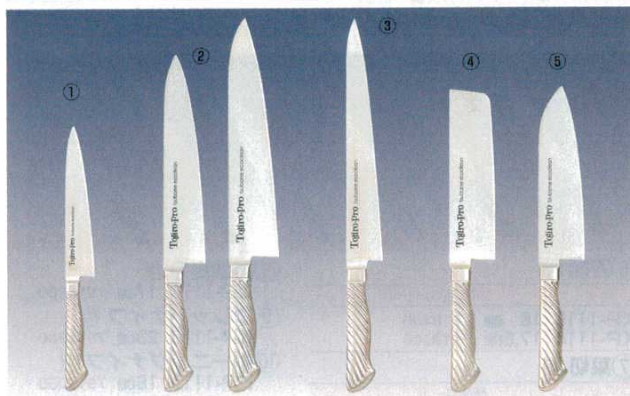
## DPエコクリーン [ゼロクリア®加工] シリーズ

DP ECO-CLEAN series by 3 layers

エコクリーン  
ゼロクリア加工  
tsubame eco-clean  
Zero-Clear Processing

コバルト合金鋼  
Cobalt Alloy Steel

13クローム  
ステンレス鋼  
13Chrome  
Stainless Steel



業務用庖丁として基本性能に定評のあるTojiro・Proシリーズに、親水性をもつ無機系塗料焼付塗装による強力な防汚効果と、9Hという驚異の表面硬度を誇るゼロクリア®加工を施しました。

また塗膜には無機系抗菌剤「ゼオミック」を配合。優れた抗菌・抗カビ効果で衛生的に使用できます。もちろん、食品衛生法に基づく衛生検査にも合格しており安心してご使用いただけます。

### エコクリーン TOJIRO-PRO

#### ①ベティナイフ 両

| 商品コード       |         |
|-------------|---------|
| FZ-883 12cm | 6569010 |
| FZ-884 15cm | 6569110 |

#### ②牛刀 両

| 商品コード       |         |
|-------------|---------|
| FZ-888 18cm | 6569210 |
| FZ-889 21cm | 6569310 |
| FZ-890 24cm | 7235110 |
| FZ-891 27cm | 7235210 |

#### ③筋引 両

FZ-886 24cm 7913410

#### ④薄刃 両

FZ-894 16.5cm 6569410

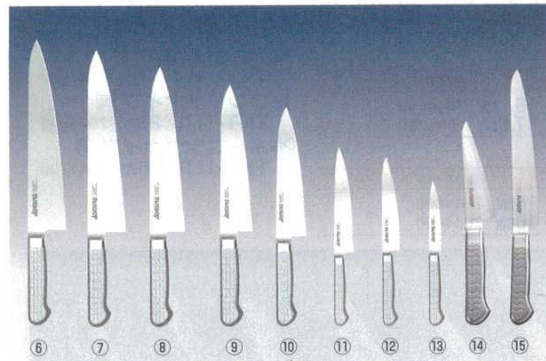
#### ⑤三徳庖丁 両

FZ-895 17cm 6569510

## アドマイヤ 業務用オールステンレスシリーズ

材質：刃部／モリブデンバナジウム鋼  
柄部／18-8ステンレス

- オールステンレスの一体構造
- 理想的なバランスにこだわった重さ、刃渡り、板厚を実現。
- ハンドルは滑りにくい凸リブパターンにビーズプラスト加工。



#### 牛刀 016 両

|                | 商品コード   |
|----------------|---------|
| ⑥ AD-0003 27cm | 0850600 |
| ⑦ AD-0004 26cm | 0850500 |
| ⑧ AD-0005 24cm | 0850400 |
| ⑨ AD-0006 21cm | 0850300 |
| ⑩ AD-0007 18cm | 0857800 |

#### ベティー 016 両

|                  | 商品コード   |
|------------------|---------|
| ⑪ AD-0009 13.5cm | 0850200 |
| ⑫ AD-0012 12cm   | 0857900 |
| ⑬ AD-0010 10cm   | 0850100 |

⑭ 骨スキ 016 AD-0013 15cm 両 0858000

⑮ 筋引き 016 AD-0014 24cm 両 0858100

## TOJIRO-PRO サービス・エン・セール

プロのサービスマンのための専用ナイフシリーズ。

材質：霞流し鋼鍛造

- タング部：フルーツカッティングの際の果汁の流れをコントロールし、ハンドル後部へ流す独特の形状を採用。
- ハンドル部：サービスマン独特のナイフの握り方を研究し開発された形状。和庖丁に見られる「しのぎ」を再現し、微妙なコントロールを可能に。



#### ⑬ベティーナイフ 両

| 商品コード       |         |
|-------------|---------|
| FD-701 9cm  | 7916800 |
| FD-702 12cm | 7916900 |
| FD-703 15cm | 7917000 |

#### ⑭エマンスールナイフ 両

| 商品コード       |         |
|-------------|---------|
| FD-707 17cm | 7917100 |
| FD-708 19cm | 7917200 |

#### ⑮ソールナイフ(フレキシブル) 両

FD-705 19cm 7917300

材質：SDモリブデンバナジウム鋼  
刃先にいくほどにしなやかに曲がる可変的な驚異のしなり。しなりのコントロールで今までと別次元のカッティングが可能です。

#### ⑯カービングナイフ 18-8

大 全長：325 6584600

#### ⑰ケーキナイフ 18-8

(カービングナイフ小兼用)

全長：280 6584100

#### カービングフォーク18-8

全長 商品コード

|        |         |
|--------|---------|
| ⑲小 260 | 6584800 |
| ⑲大 280 | 6584700 |

#### ベティーナイフ

商品コード

|       |         |
|-------|---------|
| ⑳12cm | 6584400 |
| ㉑14cm | 6584300 |
| ㉒16cm | 6584200 |

#### ㉓牛刀

19cm 6584900

#### ㉔パン切ナイフ

30cm 6584500

#### ㉕フルーツナイフ (皮ケース付) 18-8

全長：175 刃渡り：80 5416500

## ロイヤルシリーズ YA

材質：刃／440Aステンレス 柄／強化木



両…両刃 両…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・スリッパ・裏返し

オープンウェア・デリカプレート類

蒸し器・セロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・包丁・砥石・包丁・砥石

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナー類

業味入・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