

Catalogue No.

20147-301

301

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 鏡面仕上 (青二鋼) 本霞研鏡面仕上

庖丁の表(平の部分)を鏡のように磨いて、サビや汚れが付きにくくした加工です。



兼松作 鏡面仕上

① 出刃

商品コード	
16.5cm	3500700
18cm	3500800
19.5cm	3500900
21cm	3501000
24cm	3501100

② 柳刃

商品コード	
24cm	3501200
27cm	3501300
30cm	3501400
33cm	3501500
36cm	3501600

③ 削引

商品コード	
24cm	3501700
27cm	3501800
30cm	3501900
33cm	3502000
36cm	3502100

④ 薄刃

商品コード	
18cm	3502200
19.5cm	3502300
21cm	3502400

⑤ 鎌型薄刃

商品コード	
18cm	3502500
19.5cm	3502600
21cm	3502700

⑥ ふぐ引

商品コード	
24cm	3502800
27cm	3502900
30cm	3503000
33cm	3503100

⑦ 江戸さき

商品コード	
18cm	3503200
21cm	3503300

兼松作 青鋼 青二鋼 本霞研

本職用の和庖丁で、切れ味の持続性に優れた最高級の料理庖丁です。



兼松作 青鋼

⑧ 柳刃

商品コード	
24cm	0568000
27cm	0568100
30cm	0568200
33cm	0568300
36cm	0568400

⑨ 削引

商品コード	
24cm	0568500
27cm	0568600
30cm	0568700
33cm	0568800
36cm	0568900

⑩ 出刃

商品コード	
16.5cm	0569000
18cm	0569100
19.5cm	0569200
21cm	0569300
24cm	0569400

⑪ 薄刃

商品コード	
18cm	0569500
19.5cm	0569600
21cm	0569700

兼松作 銀三鋼

従来の和庖丁と同じ製法で素材を錆に強い特殊鋼に替えた新しい感覚の和庖丁です。



兼松作 銀三鋼

⑫ 柳刃

商品コード	
24cm	4226300
27cm	4226400
30cm	4226500
33cm	4226600
36cm	4226700

⑬ 削引

商品コード	
24cm	4226800
27cm	4226900
30cm	4227000
33cm	4227100
36cm	4227200

⑭ 出刃

商品コード	
15cm	4227300
16.5cm	4227400
18cm	4227500
19.5cm	4227600
21cm	4227700
22.5cm	4227800
24cm	4227900

⑮ 薄刃

商品コード	
16.5cm	4228000
18cm	4228100
19.5cm	4228200
21cm	4228300
24cm	4228400

⑯ 鎌型薄刃

商品コード	
18cm	4228500
19.5cm	4228600
21cm	4228700
24cm	4228800

⑰ ふぐ引

商品コード	
24cm	4228900
27cm	4229000
30cm	4229100



兼松作 特撰 安来鋼 改良霞研

一丁ごとに確かな品質。切れ味、使い易さがプロを満足させるスタンダードライン。



兼松作 特撰

⑱ 柳刃

商品コード	
24cm	5820100
27cm	5820200
30cm	5820300
33cm	5820400

⑲ 削引

商品コード	
24cm	5820500
27cm	5820600
30cm	5820700

⑳ 出刃

商品コード	
12cm	5820800
15cm	5820900
18cm	5821000
19.5cm	5821100
21cm	5821200
24cm	5821300

㉑ 薄刃

商品コード	
16.5cm	5821400
18cm	5821500
19.5cm	5821600
21cm	5821700
24cm	5821800

㉒ 鎌型薄刃

商品コード	
16.5cm	5821900
18cm	5822000
19.5cm	5822100
21cm	5822200
24cm	5822300

㉓ ふぐ引

商品コード	
24cm	5822400
27cm	5822500
30cm	5822600

庖丁は全て片刃、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・裏漕し・スリ溝し類

オープンウェア・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・庖丁差し類

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・温湿度計