

Catalogue No.

20147-303

303

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。

正本 ここにプロの誇りがある料理道を極めるプロに贈る。

ソフトな使い心地、そして酷使に耐えられる耐久性は、他の追随を許さない逸品揃いと評価を受けております。



正本 本露・玉白鋼

①柳刃 [5]

商品コード	商品コード
21cm 4577200	24cm 4577300
27cm 4577400	30cm 4577500
33cm 4577600	36cm 4577700

②タコ引(刺身) [5]

商品コード	商品コード
24cm 4577800	27cm 4577900
30cm 4578000	33cm 4578100
36cm 4578200	

③本出刃 [5]

商品コード	商品コード
10.5cm 7932200	12cm 7932300
13.5cm 7932400	15cm 4579100
16.5cm 4579200	18cm 4579300
19.5cm 4579400	21cm 4579500
22.5cm 4579600	24cm 4579700

④相出刃 [5]

商品コード	商品コード
15cm 4578300	16.5cm 4578400
18cm 4578500	19.5cm 4578600
21cm 4578700	22.5cm 4578800
24cm 4578900	27cm 4579000

⑤東形薄刃 [5]

商品コード	商品コード
18cm 4579800	19.5cm 4579900
21cm 4580000	22.5cm 4580100
24cm 4580200	

⑥鎌形薄刃 [5]

商品コード	商品コード
18cm 4580300	19.5cm 4580400
21cm 4580500	22.5cm 4580600
24cm 4580700	

⑦フグ引 [5]

商品コード	商品コード	商品コード
24cm 4580800	27cm 4580900	30cm 4581000
33cm 4581100	36cm 4581200	

⑧鰻サキ [5]

商品コード	商品コード	商品コード
18cm 4581300	19.5cm 4581400	21cm 4581500
22.5cm 4581600	24cm 4581700	25.5cm 7932500

⑨ムキモノ庖丁 [5]

商品コード
18cm 5788700
21cm 5788800

⑩そば切り庖丁

本露・玉白鋼 正本

重さ	商品コード
30cm 1,150g	5788900
33cm 1,230g	5789000
36cm 1,330g	5789100

⑪正本 本露・玉白鋼 12点セット

5789200

<セット内容>

和食用庖丁ケース	出刃庖丁 16.5cm
タコ引庖丁 33cm	鰻サキ庖丁 21cm
柳刃庖丁 30cm	オイスターナイフ 95mm
水牛柄牛刀 27cm	メ打(角大)
東形薄刃庖丁 21cm	骨抜 12cm
出刃庖丁 21cm	杓柄盛箸 15cm

極KIWAMI V10 堺菊守

極(KIWAMI) V10シリーズはサビに強く、硬さとねばりに磨きかけたプロ仕様のカスミ和包丁の最高峰です。

材質: V金10号(モリブデン、バナジウム、コバルト含有)



⑫柳刃

商品コード
24cm 7169200
27cm 7169300
30cm 7169400
33cm 7169500
36cm 7169600

⑬ふぐ引

商品コード
24cm 7169700
27cm 7169800
30cm 7169900

⑭鎌形薄刃

商品コード
18cm 7170000
19.5cm 7170100
21cm 7170200
22.5cm 7170300
24cm 7170400

⑮薄刃

商品コード
18cm 7170500
19.5cm 7170600
21cm 7170700
22.5cm 7170800
24cm 7170900

⑯相出刃

商品コード
15cm 7171000
16.5cm 7171100
18cm 7171200
19.5cm 7171300
21cm 7171400
22.5cm 7171500
24cm 7171600



堺寛光 紋鍛(青二鋼)

鋼の中では最高級といわれる安来 青二鋼を使用しております。

出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械でなく職人の手で一本、一本仕上げています)をしておりますので、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。



⑰刺身

商品コード
21cm 5863100
24cm 5863200
27cm 5863300
30cm 5863400
33cm 5863500
36cm 5863600
39cm 5863700

⑱ふぐ引

商品コード
24cm 5863800
27cm 5863900
30cm 5864000
33cm 5864100

⑲出刃

商品コード
12cm 5864200
15cm 5864300
16.5cm 5864400
18cm 5864500
19.5cm 5864600
21cm 5864700
22.5cm 5864800
24cm 5864900
27cm 5865000
30cm 5865100

⑳鎌薄刃

商品コード
16.5cm 5865200
18cm 5865300
19.5cm 5865400
21cm 5865500
22.5cm 5865600
24cm 5865700

㉑薄刃

商品コード
16.5cm 5865800
18cm 5865900
19.5cm 5866000
21cm 5866100
22.5cm 5866200
24cm 5866300

㉒骨切

商品コード
24cm 5866400
27cm 5866500
30cm 5866600
33cm 5866700

㉓身卸

商品コード
21cm 5866800
24cm 5866900
27cm 5867000
30cm 5867100

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・スリッパ類

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・磨き石類

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・シリルウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度計