

Catalogue No.

20147-309

309

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。



テルモハウザー ベーカーズナイフ

ドイツの名門ゾーリンゲンが生んだ最高のベーカーズナイフ

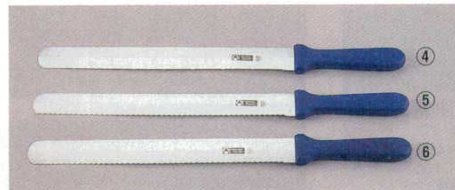
- 伝統と技術で鍛えられた素晴らしい切れ味。
- ハンドルの奥深くまで入り込んだブレードの付け根がハンドルを支えた。
- 一体成型のナイロンハンドルはとても衛生的。

(特 長)

ブレード：高品質モリブデン合金素材
ハイク技術で鍛えられたブレードは柔軟性と耐久性を併せ持つ仕上がりです。
ハンドル：特殊強化樹脂
非常に衛生的で丈夫なうえ、作業性に優れた表面仕上げです。



ドイツ



①スライサー 平刃

商品コード	商品コード	商品コード
66010 26cm 7085200	66042 26cm 7085500	66071 26cm 7085800
66020 31cm 7085300	66052 31cm 7085600	66081 31cm 7085900
66030 36cm 7085400	66062 36cm 7085700	66091 36cm 7086000

②スライサー ノコ刃

商品コード	商品コード	商品コード
66010 26cm 7085200	66042 26cm 7085500	66071 26cm 7085800
66020 31cm 7085300	66052 31cm 7085600	66081 31cm 7085900
66030 36cm 7085400	66062 36cm 7085700	66091 36cm 7086000

③スライサー 波刃

商品コード	商品コード	商品コード
66010 26cm 7085200	66042 26cm 7085500	66071 26cm 7085800
66020 31cm 7085300	66052 31cm 7085600	66081 31cm 7085900
66030 36cm 7085400	66062 36cm 7085700	66091 36cm 7086000

④スライサー 両刃(平刃/ノコ刃)

商品コード	商品コード	商品コード
66105 26cm 7086100	66134 26cm 7086400	66163 26cm 7086700
66115 31cm 7086200	66144 31cm 7086500	66173 31cm 7086800
66125 36cm 7086300	66154 36cm 7086600	66183 36cm 7086900

⑤スライサー 両刃(平刃/波刃)

商品コード	商品コード	商品コード
66105 26cm 7086100	66134 26cm 7086400	66163 26cm 7086700
66115 31cm 7086200	66144 31cm 7086500	66173 31cm 7086800
66125 36cm 7086300	66154 36cm 7086600	66183 36cm 7086900

⑥スライサー 両刃(ノコ刃/波刃)

商品コード	商品コード	商品コード
66105 26cm 7086100	66134 26cm 7086400	66163 26cm 7086700
66115 31cm 7086200	66144 31cm 7086500	66173 31cm 7086800
66125 36cm 7086300	66154 36cm 7086600	66183 36cm 7086900



⑦ユニバーサルスライサー

66311 25cm 7087300

⑧パン切ナイフ

商品コード	商品コード	商品コード
66991 18cm 7087000	66791 21cm 7087100	66801 25cm 7087200

⑨ブレックファーストナイフ

66971 9.5cm 7087400

⑩ロールナイフ

66601 7.5cm 7087500

⑪パイサーバーナイフ

両刃(平刃/波刃) 66734 16cm 7087700

⑫パイサーバーナイフ

両刃(波刃/ノコ刃) 66743 16cm 7087800

⑬ナイフリンシングボックス

43721
φ105×H340 550g 7087900
中にお湯を入れて使用します。ベーカーナイフに付着した油分、糖分、クリームなどを落とすのに大変便利です。



of Switzerland

SWISO スイボー

材質：刃/ステンレス
柄/ポリアミド樹脂

No.1スライサーウェンガーこの波刃が世界最高といわれる技術です。
最高の性能・安全性、完全な清潔性が考慮されたスイボーシリーズ。苛酷な使用に耐え、プロの要求に応えるキッチンナイフの世界基準。その目印が、イエローのハンドルです。



⑭スライサー 波刃

刃渡	商品コード	刃渡	商品コード
24325 250	7240400	24330 300	7240500
24335 350	7240600		

⑮ブレードナイフ

7240700
36112201 刃渡：220

⑯マルチバーバナイフ

39110501 13cm 7241000

⑰ピーラー

39113801 全長：158 刃渡：55 7241200

⑱三徳庖丁

35711701 刃渡：165

⑲バーリングナイフ

39110201 刃渡：80

**GRAND
MAITRE**

グランメートル

スイボーの優れた特長はそのままに、ツヤ消しの黒いハンドルを採用したグランメートルシリーズ。芸術として「食」を知りつくしたプロにこそふさわしいテイストです。



⑳ブレードナイフ

361122 22cm 7257800

㉑マルチバーバナイフ

391105 13cm 7258000

㉒バーリングナイフ

39110K 8cm 7258100

㉓波刃バーリングナイフ

391102K 8cm 7241100

㉔ピーラー

391138 全長：158 刃渡：55 7258200

㉕キッチンバサミ 黒柄

61621 全長：205 刃渡：75 7258300

材質：ステンレス

ストック・裏返し類

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・磨き類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナ類

薬味入・シールウエア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度計