

Catalogue No.

20147-311

311

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。

ストック・裏漉し・
スリッパ類

オープンウエア・
デリカフプレート類

蒸し器・セロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

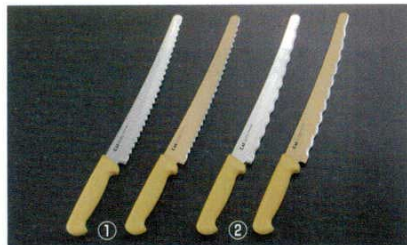
給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナ類

薬味入・
シールウエ容器

水ます
ボール・ザル・

はかり・タイマー・
温度計



①パン切包丁 フランスパン用

商品コード

093AC1043 7315100

093AC0064(フッ素加工) 7315200

刃渡: 240

②パン切包丁 ソフトブレード用

商品コード

093AC1042 7315300

093AC0063(フッ素加工) 7315400

刃渡: 240



⑦

⑦ベークルカッター (ギロチン)

90×120×H170 6410700

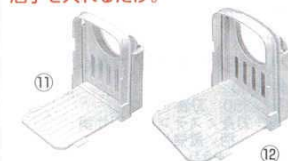
●ベークルをパン切りナイフで切ると、厚さが均一でなかったり切り口がギザギザになったり、また、うっかり自分の指を傷つけてしまったりします。「ギロチン」型の刃(ハイカーボステンレススチール鋼)を押し下げると、刃がベークルの中心に向かって落ち、わずか2.3秒でベークルをきれいにハーフカットすることができます。

⑧ベークルバター

160×280×H140 6410800

●ベークル専用保存ケースに6個入れる事ができます。
●蓋を広げると12個収納できるサービストレイになります。
●横置きはもちろん縦に置くこともできます。

目盛にあわせて
厚み調整プレートを差し込み、
庖丁を入れるだけ。



食パン カットガイド

商品コード

⑪SCG1 190×145×H177 7008000

⑫SCG2 220×169×H209 7008100

材質: 本体・プレート/ABS樹脂

庖丁ガード/ポリエチレン

耐熱温度: 80℃

●折りたたみプレートが本体幅に収まり、スマーに収納。



⑬カステラ切 兼常

刃渡 商品コード

30cm 300 0605100

35cm 350 0605200

40cm 400 0605300

45cm 450 3515500



③ブレッドナイフ
グランメートル ビクトリノックス

7.7433.23G 23cm 7807200

刃渡: 230



パン&ハムスライサー
PC黒柄

刃渡 商品コード

④25cm 250 7316900

⑤30cm 300 7317000

刃部: ステンレス鋼



⑨フランスパンカッター
N7004 LT

2586900

刃渡: 350

全長490×幅125×H160

※フランスパンの表面の固い部分をつぶすことなく切ることが出来ます。



⑥ファイン セラミック
パン切り&スライスナイフ

FKR-180PWH 7315500

ハンドル: ポリプロピレン (耐熱 110℃)

刃渡: 180

●「マイクロギザ刃」がパン・サンドイッチ

など柔らかく切りにくい食材をしっかりと

らえ快適にカット。



⑩手動ユニバーサルスライサー
9700 (折りたたみ式) WM

外寸: 311×277×H192 1137600

スライス厚: 2~14mm (調節可能)

重量: 1.5kg

切断有効寸法: (A)155×(B)125

波型刃径: φ170

材質: 本体/ABS樹脂

刃物部/ステンレス

●収納に場所を取らない折りたたみ式。

●固定の為の吸盤付。

カステラナイフ 堺孝行
(スウェーデンステンレス鋼)

刃渡 ⑭直刃 ⑮波刃

30cm 300 8395900 8396600

33cm 330 8396000 8396700

36cm 360 8396100 8396800

39cm 390 8396200 8396900

42cm 420 8396300 8397000

45cm 450 8396400 8397100

48cm 480 8396500 8397200

⑬カステラナイフ 長崎

全長 刃渡 商品コード

30cm 470 300 5461300

33cm 500 330 5461400

36cm 530 360 5461500

39cm 560 390 5461600

42cm 590 420 5461700

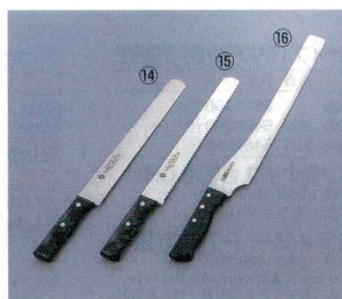
45cm 620 450 5461800

48cm 650 480 5461900

51cm 680 510 5462000

54cm 710 540 5462100

※材質: 安来鋼割込



⑬カステラナイフ 長崎

全長 刃渡 商品コード

30cm 470 300 5461300

33cm 500 330 5461400

36cm 530 360 5461500

39cm 560 390 5461600

42cm 590 420 5461700

45cm 620 450 5461800

48cm 650 480 5461900

51cm 680 510 5462000

54cm 710 540 5462100

※材質: 安来鋼割込



⑭カステラナイフ
ウォーマー

外寸: 420×120×H120

3515300

電源: 単相 100V 300W

●刃先に付属した糖分をお湯で

分解します。



⑮ナイフウォーマー
電気式 N450型

7352300

電源: 単相 100V 750W

外寸: 550×175×H130