

Catalogue No.

20147-319

319

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。

ストッカー・裏漕し
スリフ漕し類

オープンウエー
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・
磨り差し類

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・
シールウエア容器

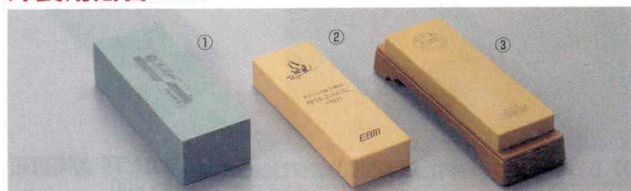
ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温湿度計



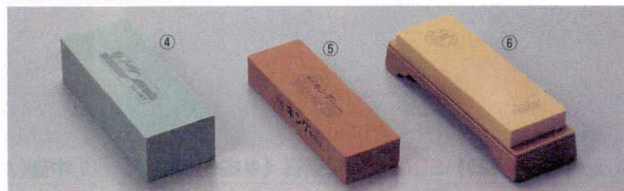
キング砥石は、永年の経験を生かし従来の人造化学砥石の刃先の損傷、
硬度不均一などの諸欠点を補い、
天然砥石以上のシャープな研ぎ味を発揮します。

洋食用砥石SET



- ① 砥石 金剛GCNo.16 荒砥 (#240) 三丁掛 205×75×H50 5403100
② 砥石 中仕上 (#1000) プロフェッショナル EBM 205×70×H34 5403200
③ 砥石 S-1 台付仕上 (#6000) キング 210×73×H22 5403300

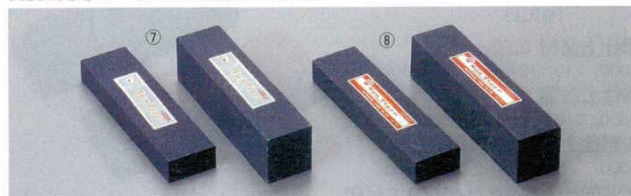
和食用砥石SET



- ④ 砥石 金剛GCNo.16 荒砥 (#240) 三丁掛 205×75×H50 5403100
⑤ 砥石 中仕上 (#1000) キングデラックス 一丁掛 207×66×H34 5403400
⑥ 砥石 S-1 台付仕上 (#6000) キング 210×73×H22 5403300

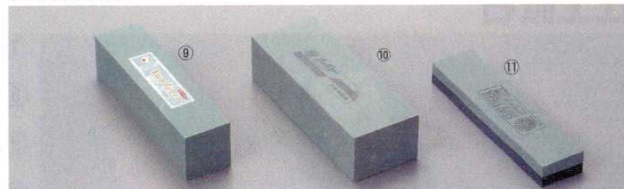
荒砥石

刃こぼれした場合の荒研ぎ用



- ⑦ 砥石 金剛CNo.100 荒砥 商品コード
一丁掛 205×50×H25
荒目 (#80) 5403500
中目 (#120) 5403600
細目 (#240) 5403700
⑧ 砥石 金剛 C No.500 荒砥 中目 (#120) 商品コード
一丁掛 205×50×H25 5403900
二丁掛 205×50×H50 5404000
⑨ 砥石 金剛GC一級 荒砥 (#220) 商品コード
一丁掛 205×50×H25 5404100
二丁掛 205×50×H50 5404200
⑩ 砥石 金剛GCNo.16 荒砥 (#240) 商品コード
三丁掛 205×75×H50 5403100
特大 235×94×H66 5404300

通常の荒研ぎ用

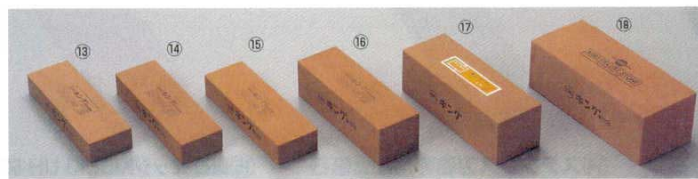


- ⑪ 砥石 金剛C/GCNo.10 両面コンビ (#120 / #240) 205×50×H25 5404400
⑫ 砥石 中仕上 (#1000) プロフェッショナル EBM 205×70×H34 5403200
※ステンレス磨丁はもとよりあらゆる磨丁に抜群の研ぎ味をみせます。

中仕上砥石



- ⑬ 砥石 中仕上 (#1000) プロフェッショナル EBM 205×70×H34 5403200
⑭ 砥石 中仕上 (#1000) プロフェッショナル EBM 205×70×H34 5403200
⑮ 砥石 中仕上 (#1000) プロフェッショナル EBM 205×70×H34 5403200



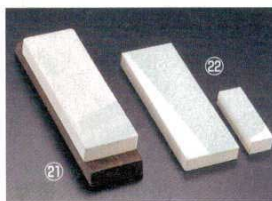
砥石 中仕上 一丁掛 キングデラックス 砥石 中仕上 キングデラックス

- 商品コード
⑬ #800 5404500
⑭ #1000 5403400
⑮ #1200 5404600
⑯ 大型 二丁掛 (#1000) 209×70×H60 5404700
⑰ L型 No.700 (#700) 220×80×H70 5404800
⑱ 特大型 (#1000) K-105 230×100×H80 5404900

仕上砥石



- ⑲ 砥石 S-1 台付仕上 (#6000) キング 210×73×H22 5403300
⑳ 砥石 G-1 台付超仕上 (#8000) キング 210×73×H22 5405000



⑳ 砥石 台付 グレスデン

- 商品コード
No.600 8768200
No.1000 8768300
外寸: 210×70×H24 (砥石のみ)
㉑ 砥石 グレスデン (名倉砥石)
商品コード 商品コード
No.2000 8768400 No.4000 8768500
No.8000 8768600 No.10000 8768700
外寸: 207×73×H25