

Catalogue No.

20147-60

# Professional Best Collection

**EBM 厨房用品**

**60**

●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。



## ① 中華お玉 ステンレス EBM 12

|   | 柄の長さ              | 商品コード   |
|---|-------------------|---------|
| 大 | φ130×370 (約320cc) | 0206700 |
| 中 | φ120×370 (約260cc) | 0206800 |
| 小 | φ110×370 (約180cc) | 0206900 |

## ② 中華ヘラ ステンレス EBM 12

|   | 幅   | 柄の長さ | 商品コード   |
|---|-----|------|---------|
| 大 | 128 | 370  | 0207000 |
| 中 | 114 | 370  | 0207100 |
| 小 | 103 | 370  | 0207200 |

## ③ 中華お玉 鉄製 EBM 12

|   | 柄の長さ              | 商品コード   |
|---|-------------------|---------|
| 大 | φ129×340 (約300cc) | 0208100 |
| 中 | φ116×340 (約240cc) | 0208200 |
| 小 | φ107×340 (約150cc) | 0208300 |

## ④ 中華ヘラ 鉄製 EBM 12

|   | 幅   | 柄の長さ | 商品コード   |
|---|-----|------|---------|
| 大 | 130 | 345  | 0208400 |
| 中 | 116 | 345  | 0208500 |
| 小 | 105 | 345  | 0208600 |

## ⑤ 中華お玉 本場ステンレス(中国製)

|              | 全長       | 商品コード   |
|--------------|----------|---------|
| 12両 (約480cc) | φ150×510 | 6013300 |
| 10両 (約400cc) | φ140×480 | 6013200 |
| 8両 (約320cc)  | φ125×435 | 6013100 |
| 6両 (約240cc)  | φ120×410 | 6013000 |
| 4両 (約160cc)  | φ110×400 | 6012900 |

## ⑥ 中華ヘラ 本場ステンレス(中国製)

|    | 幅   | 全長  | 商品コード   |
|----|-----|-----|---------|
| 特大 | 135 | 490 | 6013800 |
| 大  | 130 | 455 | 6013700 |
| 1号 | 120 | 445 | 6013600 |
| 2号 | 112 | 430 | 6013500 |
| 3号 | 103 | 390 | 6013400 |



## ⑦ 中華お玉 打出 18-8 (中国製)

|            | 柄の長さ     | 商品コード   |
|------------|----------|---------|
| 大 (約350cc) | φ140×370 | 0207900 |
| 中 (約270cc) | φ130×350 | 0208000 |

※手造りの為サイズに多少誤差があります。

## ⑧ 中華お玉 楕円 ステンレス MA 12

| 柄の長さ        | 商品コード   |
|-------------|---------|
| 135×100×365 | 0209000 |

## ⑨ 中華お玉 18-0 木柄リス 12

|             | 柄の長さ     | 商品コード   |
|-------------|----------|---------|
| 大 (約320cc)  | φ130×365 | 0207300 |
| 中 (約240cc)  | φ120×365 | 0207400 |
| 小 (約160cc)  | φ110×365 | 0207500 |
| ミニ (約140cc) | φ95×295  | 0236800 |

## ⑩ 中華ヘラ 18-0 木柄リス 12

|    | 幅   | 柄の長さ | 商品コード   |
|----|-----|------|---------|
| 大  | 135 | 375  | 0207600 |
| 中  | 120 | 375  | 0207700 |
| 小  | 110 | 370  | 8117600 |
| ミニ | 100 | 295  | 0236900 |

## ⑪ 中華お玉 つなぎ柄 鉄製

|   | 柄の長さ     | 容量     | 商品コード   |
|---|----------|--------|---------|
| 大 | φ130×360 | 約370cc | 4879000 |
| 中 | φ120×360 | 約260cc | 4879100 |
| 小 | φ110×360 | 約210cc | 4879200 |

## ⑫ 中華ヘラ つなぎ柄 鉄製

|   | 柄の長さ        | 商品コード   |
|---|-------------|---------|
| 大 | 130×115×370 | 4879300 |
| 中 | 120×105×370 | 4879400 |
| 小 | 110×90×370  | 4879500 |

※手造りの為多少のサイズの違いがあります。



## ⑬ 中華お玉 穴明 鉄製

|   | 柄の長さ     | 商品コード   |
|---|----------|---------|
| 大 | φ130×345 | 0208700 |
| 中 | φ120×345 | 0208800 |
| 小 | φ110×345 | 0208900 |



## ⑪ 中華お玉 バイブ柄 鉄製

|   | 柄の長さ     | 容量     | 商品コード   |
|---|----------|--------|---------|
| 大 | φ130×340 | 約370cc | 0206100 |
| 中 | φ120×340 | 約260cc | 0206200 |
| 小 | φ110×340 | 約210cc | 0206300 |

## ⑫ 中華ヘラ バイブ柄 鉄製

|   | 柄の長さ        | 商品コード   |
|---|-------------|---------|
| 大 | 130×115×330 | 0206400 |
| 中 | 120×105×330 | 0206500 |
| 小 | 110×90×330  | 0206600 |

## ⑬ 中華お玉 チタン

|   | 柄の長さ     | 容量     | 重量    | 商品コード   |
|---|----------|--------|-------|---------|
| 大 | φ130×380 | 約350cc | 約210g | 4116300 |
| 中 | φ120×380 | 約260cc | 約210g | 4116400 |
| 小 | φ110×380 | 約210cc | 約210g | 4116500 |

※硬化熱処理はしておりません。

## ⑭ 中華お玉 純チタン

|   | 柄の長さ     | 容量     | 板厚  | 重量   | 商品コード   |
|---|----------|--------|-----|------|---------|
| 大 | φ130×380 | 約320cc | 1.2 | 190g | 8069900 |
| 中 | φ120×380 | 約240cc | 1.2 | 185g | 8070000 |
| 小 | φ110×380 | 約160cc | 1.2 | 170g | 8070100 |

## ⑮ 中華ヘラ 純チタン 8070200

外寸：130×100×柄の長さ340  
重量：160g

## ⑯ 中華チャーハンお玉 鉄製

| φ105×柄長215 | 約150cc | 0210200 |
|------------|--------|---------|
|------------|--------|---------|



## ササラ 竹製

商品コード

|         |         |
|---------|---------|
| 20 24cm | 0209100 |
| 21 18cm | 5745500 |
| 22 12cm | 5745600 |

●竹ササラは魚の腹わた取りにも使用出来ます

## 23 シュロタワシ

全長125 5745700

## 24 ささら 本場竹製

φ42×全長280 6013900  
※竹皮だけで出来ている為折れにくく丈夫です。

## 25 パーズネストフライヤー 18-8 MI

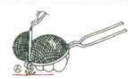
|    | 外アミ  | 内アミ  | 商品コード   |
|----|------|------|---------|
| 特大 | φ170 | φ150 | 7336500 |
| 大  | φ130 | φ115 | 0209200 |
| 小  | φ85  | φ75  | 0209300 |



①中アミをそっとネタに押しあてて、フチ止めに重ね、ストッパーをします。



②お鍋の大きさに合わせてフチ止めをして揚げるまで待ちます。(フチ止めは前後に移動出来ます。)



③揚げたら裏返してA部を2〜3回軽くトントンたたいて中アミと外アミの間のパーズネストフライをはなします。

ストッカー・裏返し・スリッパ類

オープンウェア・デリカプレート類

中華料理道具・揚げ鍋

ブランドキッチン・コレクション

フードパン・天板・バット類

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・シリールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度計