

Catalogue No.
20191-273

273 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
オープンウェア・デリカフレイト類
蒸し器・セイロ類
和食・寿司・おにぎり・抜型類
フードパン・天板
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・シールウェア容器
ボール・ザル
はかり・タイマー



① 麺台 スプルス製 EBM
外寸 商品コード
大 800×700×H65 8019800
小 600×600×H65 8019900



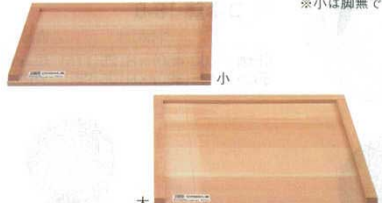
② のし板 (棒付) 桐製
商品コード
大 900×850×H80 7005500 ②
中 800×700×H80 7005600 ②
小 600×600×H24 7005700 ③
●麺棒を収納する事が出来ます。
※小は脚無です。



③ のし台 唐檜製
商品コード
1,100×900×H75 3084200
900×750×H75 3084300
750×600×H75 3084400
板厚：30
※めん棒は別売です。



④ めん台 (のし台) スプルス製
商品コード
大 900×800×H65 8421700
中 800×700×H65 8421800
小 600×600×H65 8421900
板厚：30



⑤ のし板 三方枠付 木製
商品コード
大 600×600×H25 0059200
小 540×420×H25 0067900
材質：アラスカ松
●粉の飛びちりを防ぎます。



⑥ ケーキめん台 木製
商品コード
大 600×450×H9 2584900
小 450×300×H9 2585000
材質：シナ合板



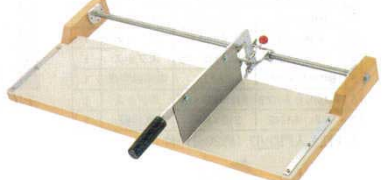
⑦ 立ち盆 18-0
外寸 内寸 重量 板厚 商品コード
40cm 424 (385) H56 800g 0.6 3070100
45cm 465 (420) H64 1,000g 0.6 3070200
50cm 522 (448) H60 1,230g 0.6 3070300
55cm 551 (500) H55 1,320g 0.6 3070400
65cm 675 (523) H70 1,920g 0.8 3070500
70cm 730 (675) H70 2,230g 0.8 3070600
●そば・うどんの麺台として。ステンレスなので衛生的です。



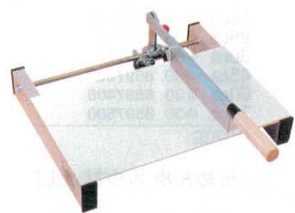
⑧ そば切りまな板 L型 ㉓
700×200×15 7005800
材質：天然木



⑨ こま板
外寸 商品コード
大 (手付) 270×270×H35 5708100
(手無) 270×270×H35 5708200
小 (手付) 230×230×H30 5708300
(手無) 230×230×H30 5708400



⑩ 麺切機 スライド式
麺台寸法：幅970×奥行280 0582700
刃渡 / 270
●うどん・そばなど、お好みの太さで均一にうどん切る事ができます。



⑪ 麺切台
A-1000 5708500
外寸：445×365×H160
庖丁刃長：225 重量：約4.5kg
A-1300 8234900
外寸：600×400×H150
庖丁刃長：270 重量：約6.6kg
材質：包丁 / SUS440A
合 / アルミニウム
●包丁の上げる高さにより、切り巾が自在に変わります。
※麺の切り巾は約1.5～10mm



⑫ 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

⑬ 麺切庖丁 兼松作
30cm 0575300
重さ：1,040g 材質：安来鋼白2号

⑭ 麺切庖丁 全鋼
重さ 商品コード
A-1031 24cm 310g 6852100
A-1032 27cm 400g 6852200
材質：55CSC焼入鋼

⑮ 麺切庖丁 酔心 INOX
重さ 商品コード
24cm 650g 5708600
27cm 720g 6852300
材質：モリブデン鋼

⑯ 麺切庖丁 A-1011 「切れ者」
木柄 / 刀 240 5708700
重さ：330g 材質：白II

⑰ 麺切庖丁 A-1012 「切れ者」
共柄 / 刀 300 5708800
重さ：670g 材質：安来鋼青紙2号

⑱ 麺切庖丁 A-1013 「切れ者」
木柄 / 刀 240 5708900
重さ：500g 材質：安来鋼青紙2号