

Catalogue No.
20191-274

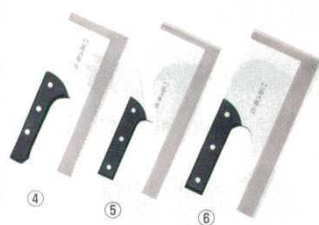
Professional Best Collection

EBM 厨房用品

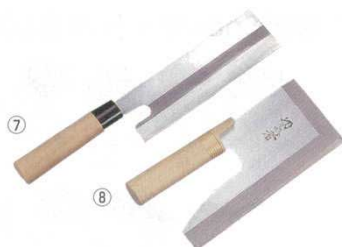
●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。



- ① 麺切庖丁 F-708 木柄
6568100
重量：245g 刃渡：215
材質：白紙鋼
- ② そば切庖丁 F-738 木柄
6568200
重量：346g 刃渡：240
材質：モリブデン鋼
- ③ そば切庖丁 共柄
重量 刃渡 商品コード
F-739 699g 240 6568300
F-740 798g 270 6568400
F-741 876g 300 6568500
材質：白紙鋼



- そば切庖丁 モリブデン鋼 藤次郎
重量 刃渡 商品コード
④ F-742 425g 240 1533400
⑤ F-743 735g 270 1533500
⑥ F-744 775g 300 1533600
●刀身にねばりと切れ味を両立したモリブデンバナジウム鋼を採用。サビにも強く、切れ味はそのまます。



- ⑦ 麺切庖丁 木柄 21cm 0575200
⑧ 麺切庖丁 切れ者 ステンレス鋼
重量 商品コード
A-1028 24cm 410g 8421300
A-1048 27cm 510g 8421400
材質：SUS 440 A ステンレス
●錆びにくくよく切れます。



- ⑨ 麺切包丁 切れ者
ステンレス鋼 別型
A-0020 33cm
8421100
重量：860g
材質：金Ⅱステンレス鋼



- ⑩ 麺切包丁 切れ者
ステンレス鋼
A-1058 30cm 8421200
重量：約600g
材質：金Ⅱステンレス鋼



- ⑪ そば切り包丁
モリブデン鋼 堺孝行
33cm 8420900
重量：750g
材質：モリブデン鋼
●柄がドロップしているのので、バランス良く使用できます。



- ⑫ 製粉機 L-S型 やまびこ号
6921100
外寸：280×365×H540
ホッパー容量：4.8ℓ
電源：単相100V/250W (コンデンサー付)
重量：22kg
処理能力：乾燥生大豆7kg/時間
付属品：フルイ (60メッシュ)、工具、ブラシ
●ホッパーが大きく、材料を何度も追加する手間がいりません。



- ⑬ 製粉機 A-7型
卓上型 (粉エース)
外寸：220×330×H355 6921200
ホッパー容量：1.2ℓ
電源：単相100V/170W
重量：11kg
処理能力：乾燥生大豆
2~3kg/時間
付属品：フルイ (60メッシュ)、容器、ブラシ
※粉のキメはワンタッチハンドルで粗~細調節をします。



- ⑭ 石臼セット
外寸 重量 商品コード
大 (プロタイプ)
φ320 (挽石φ220) ×H170 22kg 7892100
中 (セミプロタイプ)
φ270 (挽石φ180) ×H160 12kg 7891900
小 (コンパクトタイプ)
φ180 (挽石φ140) ×H140 5.5kg 7891700
付属品：φ13cm木枠ふるい、竹バケ



- ⑮ 電動石臼 A-1700
0775400
外寸：320×400×H490
ホッパー容量：玄蕎麦800g
能力：蕎麦1~2kg/時
消費電力：82W
電源：単相100V/60W
石臼直径：φ215
重量：19.5kg



- ⑯ 卓上型デジタル麺ニーダー DK-21V
8599900
外寸：288×475×H445
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：120W ボール満容量：9.0ℓ
回転数：100~300rpm (インバーター変速)
コード長さ：3m 質量：20kg
●水10割蕎麦の水まわしが短時間で確実にできます。
●専用攪拌子 (エスカルゴ) で仕込み時間の短縮がはかれます。
●ボール、エスカルゴ (攪拌子) は容易に脱着ができるので、清潔に保つことができます。
●手軽に本格的な蕎麦打ち。職人も納得の出来栄です。

シンク・作業台・食器戸棚
電磁調理機・コンロ類
電子レンジ・オーブン・トースター
和食・寿司・抜型類
庖丁・砥石
マナ板類
調理小物
ポット・ケトル
調理機械
炊飯器・ジャー