

Catalogue No.

20191-278

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

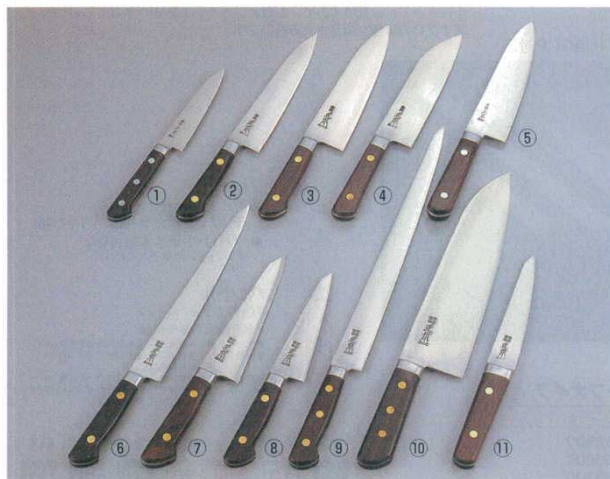
278

●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。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

正 ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

不純物の少ない最高級炭素鋼を素材に、使い易さを全面に取り入れた調理師専用の決定版。研ぎ易く切れ味主体の庖丁です。



正 ツバ付紫丹柄・最高級炭素鋼

① ベティナイフ 両 [5]		⑥ 筋引 両 [5]	
商品コード	商品コード	商品コード	商品コード
12 cm 7928900	15cm 7929100	24cm 7930900	30cm 7931100
13.5cm 7929000		27cm 7931000	
② 牛刀 両 [5]		⑦ ガラスキ 両 [5]	
商品コード	商品コード	16.5cm 7931200 18cm 7931300	
18 cm 7929200	27cm 7929600	⑧ 骨スキ 両 [5]	
21 cm 7929300	30cm 7929700	13.5cm 7931400 15cm 7931500	
24 cm 7929400	33cm 7929800	⑨ スライス (ハム切り) 両 [5]	
25.5cm 7929500	36cm 7929900	商品コード	商品コード
③ 牛刀 幅広 両 [5]		33cm 7931600	39cm 7931800
20cm 7930000		36cm 7931700	
④ 文化庖丁 両 [5]		⑩ コマ切 両 [5]	
18cm 7930100		27cm 7932000	
⑤ 洋出刃 両 [5]		⑪ 阪骨 両 [5]	
商品コード	商品コード	15cm 7932100	
18 cm 7930200	25.5cm 7930600		
21 cm 7930300	27 cm 7930700		
22.5cm 7930400	30 cm 7930800		
24 cm 7930500			

杉 ツバ付最上品 (A) 洋庖丁 (日本鋼)



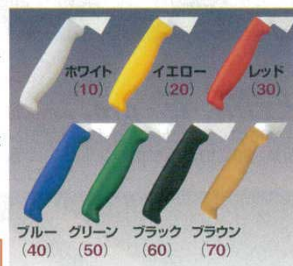
⑫ 牛刀 両		⑮ ベティナイフ 両	
商品コード	商品コード	商品コード	
18cm 4581800	21cm 4581900	12cm	4582900
24cm 4582000	27cm 4582100	15cm	4583000
30cm 4582200	33cm 4582300	18cm	8708000
36cm 4582400		⑯ 骨スキ 両	
⑬ 筋引 両		14cm 4583100	
商品コード	商品コード	⑰ 阪骨 両	
24cm 4582500	27cm 4582600	14cm 4583200	
30cm 8707900		⑱ ガラスキ 両	
⑭ 洋出刃 両		17cm 4583300	
商品コード	商品コード	⑲ チョッパーナイフ ツバ付最上品 (A)	
21cm 4582700		洋庖丁 杉本 両	
24cm 4582800		18.5cm 720g 4583400	

TOJIRO Color (本刃付き)



(特 長)
刀身
●医療用メス材であるモリブデンバナジウム鋼使用。錆びにくい、ねばりがあり、かけにくい等厳しい要求に答えます。
●本刃付け仕上げ。
ハンドル
●ハンドルは抗菌加工が施され、衛生管理に最適。
●現場の声にもとづいた握りやすく、疲れにくい、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル。(エラストマー樹脂使用)
●ハンドルカラーを7色用意。食材別に使用でき衛生管理ができます。
●熱湯殺菌 (100℃ / 20分) にも対応。(耐熱温度115℃・ハンドル部)
●インサート成型により口元からの水、雑菌の侵入を防ぎます。
※ノバロン銀系無機抗菌剤配合。

※柄のカラーは7色あります。色を指定していただくと共に商品コード番号 (5ケタ) の後に色コード (2ケタ) を加えて御注文をお願いいたします。



カラー庖丁 トウジロウ

⑳ 牛刀 両		㉑ ベティナイフ 両		㉒ 骨スキ 片	
商品コード		商品コード		15cm 7587200	
18cm 7587500		12cm 7587000		24 薄刃 両	
21cm 7587600		15cm 7587100		16.5cm 7588100	
24cm 7587700		㉓ 筋引き 両		㉔ 三徳 両	
27cm 7587800		商品コード		17cm 7588200	
30cm 7587900		24cm 7587300			
33cm 7588000		27cm 7587400			



筋引きサーモン

㉖ ブラック		㉗ ブラウン	
商品コード	商品コード	商品コード	商品コード
F-263BK 24cm	7588360	F-283BR 24cm	7588370
F-264BK 27cm	7588460	F-284BR 27cm	7588470

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。左仕様は別途見積り致します。

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

焼物用品・焼アミ・焼物籠

庖丁・砥石・包丁差し類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー