

Catalogue No.

20191-279

279

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。

EBM Professional
SPECIAL INOX
high class

HACCP対応ナイフシリーズ
プロフェッショナルへのこだわり

- ツバ付プロ仕様
- 手研ぎ本刃付すばらしい切れ味
- 抗菌7色カラーハンドル衛生管理対応 (HACCP対応)

7色カラー

※庖丁の表示サイズは全て刃渡り寸法となっております。

モリブデン鋼を含有した特殊ハガネを使用している為「さび」に強い。
手研ぎ本刃付仕様ですので、お求めいただいた時からすばらしい切れ
味でプロの皆様に満足させる逸品です。



スペシャル・イノックス EBM

①牛刀 両刃

商品コード	サイズ
※ 18cm 3165100	18cm
※ 21cm 3165200	21cm
※ 24cm 3165300	24cm
※ 27cm 3165400	27cm
※ 30cm 3165500	30cm
※ 33cm 3165600	33cm

②ベティナイフ 両刃

商品コード	サイズ
※ 12cm 3165700	12cm
※ 15cm 3165800	15cm

③サバキ 東型 片刃

商品コード	サイズ
※ 15cm 3165900	15cm

④サバキ 西型 片刃

商品コード	サイズ
※ 15cm 3166000	15cm

⑤筋引 片刃

商品コード	サイズ
※ 24cm 3166100	24cm
※ 27cm 3166200	27cm
※ 30cm 3166300	30cm

⑥洋出刃 両刃

商品コード	サイズ
※ 21cm 3166400	21cm
※ 24cm 3166500	24cm
※ 27cm 3166600	27cm

⑦ウェーブナイフ 片刃

商品コード	サイズ
※ 25cm 4652900	25cm
※ 30cm 4653000	30cm
※ 36cm 4653100	36cm

⑧サーモンスライサー 両刃

商品コード	サイズ
※ 30cm 刃渡 300 4653200	30cm



ブレード

- さびに強く耐久性に優れたモリブデン鋼含有特殊ハガネを採用。
- ツバ付・手研ぎ本刃付け、プロフェッショナルへのこだわり。

ハンドル

- 7色のカラーハンドル抗菌剤配合の特殊樹脂
- 抗菌性：食中毒に起因する細菌に効果を発揮します。
- 耐熱性：120℃…食器洗浄機・温風殺菌・スチーム殺菌・煮沸消毒OK。
- 耐薬品性：中性洗剤・漂白剤・アルコール消毒OK。
- 耐久性：樹脂素材に比べ、壊れにくい素材です。から安心して長く使えます。

※マークの①の18cm～27cm・②の商品は、柄を
00 10 20 30 40 50 60
ブラック ホワイト レッド イエロー グリーン ブルー ブラウン
から選べます。商品コードの下2ケタをカラー番号
に変更して御注文下さい。

EBM Professional INOX STANDARD
(本刃付)



ホテル&レストランで好評をいただいているEBMスペシャル・イノックスと
同素材・同製法(ブレード)で作り上げた、プロ仕様のスタンダードラインです。

スタンダード・イノックス EBM

⑨牛刀 両刃

商品コード	サイズ
※ 18cm 5837900	18cm
※ 21cm 5838000	21cm
※ 24cm 5838100	24cm
※ 27cm 5838200	27cm
※ 30cm 5838300	30cm
※ 33cm 5838400	33cm

⑩ベティナイフ 両刃

商品コード	サイズ
※ 12cm 5838500	12cm
※ 15cm 5838600	15cm

⑪サバキ 東型 片刃

商品コード	サイズ
※ 15cm 5838700	15cm

⑫筋引 片刃

商品コード	サイズ
※ 24cm 5838900	24cm
※ 27cm 5839000	27cm
※ 30cm 5839100	30cm

⑬洋出刃 両刃

商品コード	サイズ
※ 21cm 5839200	21cm
※ 24cm 5839300	24cm
※ 27cm 5839400	27cm

EBM E-pro molybden ナイフシリーズ

さびに強く耐久性に優れたモリブデン鋼
耐熱120℃の特殊樹脂ハンドル…食器洗浄機・温風殺菌OK
(100℃以下の設定)

HACCP対応
7色カラー

プロ仕様 口金付



E-pro モリブデン

⑭牛刀 両刃

商品コード	サイズ
※ 18cm 8811400	18cm
※ 21cm 8811500	21cm
※ 24cm 8811600	24cm
※ 27cm 8811700	27cm
※ 30cm 8811800	30cm

⑮ベティナイフ 両刃

商品コード	サイズ
※ 12cm 8811900	12cm
※ 15cm 8812000	15cm

⑯三徳型 両刃

商品コード	サイズ
※ 16.5cm 8812100	16.5cm

⑰薄刃型 両刃

商品コード	サイズ
※ 16.5cm 8812200	16.5cm

⑱骨スキ 角型 両刃

商品コード	サイズ
※ 15cm 8812300	15cm

⑲筋引 両刃

商品コード	サイズ
※ 24cm 8812400	24cm
※ 27cm 8812500	27cm

⑳洋出刃 両刃

商品コード	サイズ
※ 21cm 8812600	21cm
※ 24cm 8812700	24cm
※ 27cm 8812800	27cm

※マークの庖丁は7色の中から色を選べます。
00 10 20 30 40 50 60
ブラック ホワイト レッド イエロー グリーン ブルー ブラウン
商品コードの下2ケタをカラー番号に変更して御
注文下さい。

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。

ストック・裏返し・
スリッパ

オーブンウェア・
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

庖丁・砥石・
磨き石類

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・
シールウェア容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温湿度計