

Catalogue No.
20191-286

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

286

●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。



J.A. HENCKELS INTERNATIONAL

ローマHBシリーズ 両

材質：刃物部／特殊刃物鋼、ハンドル／ABS樹脂



- ① ペティナイフ 16111-131
13cm 3507400
- ② 洋庖丁 16111-181
18cm 3507500
- ③ 小庖丁 16117-141
14cm 3507600
- ④ 三徳庖丁 16117-181
18cm 3507700

ブレイメンHBシリーズ 両

材質：刃物部／特殊刃物鋼、ハンドル／ABS樹脂



- ⑤ ペティナイフ 10271-131
13cm 3507800
- ⑥ 洋庖丁 10271-181
18cm 3507900
- ⑦ 小庖丁 10277-141
14cm 3508000

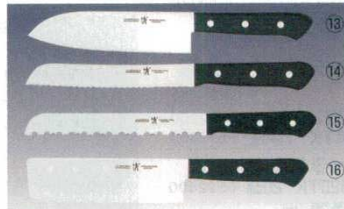
ロストフライシリーズ

材質：刃物部／特殊刃物鋼、ハンドル／ABS樹脂

●品質も良く、オーソドックスなスタイルがロングセラーの秘密です。
●バランスが良いハンドルは適度に重量感が有り切れ味も良く、人気のシリーズです。



- ⑨ ペティナイフ 10070-130 両
13cm 3788600
- ⑩ 洋庖丁 10054-180 両
18cm 3788700
- ⑪ 洋庖丁 10054-210 両
21cm 3788800
- ⑫ 小庖丁 10055-150 両
15cm 3788900



- ⑬ 三徳庖丁 10055-180 両
18cm 3789000
- ⑭ バンナイフ 10022-180 両
18cm 3789100
- ⑮ 冷凍食品ナイフ 10040-210 両
21cm 3789200
- ⑯ 菜切庖丁 10056-170 両
17cm 3789300



- ⑰ 小出刃 10057-105 片
10.5cm 3789400
- ⑱ 出刃庖丁 10057-170 片
17cm 3789500
- ⑲ 刺身庖丁 10058-210 片
21cm 3789600

クールカットプラスシリーズ 両

材質：刃物部／特殊ステンレス鋼、クリアーハンドル／アクリル樹脂、フィンガープロテクター・ボタン／ABS樹脂

- ※冷硬焼入処理
- ※廃棄する時には分解して、金属と樹脂に分別して処理できます。
- 指が痛くならず、取り外し自由自在
- リップつき
- 切り離れが良い



- ⑳ ペティナイフ 10311-130
13cm 1173000
- ㉑ 洋庖丁 10333-180
18cm 1173100
- ㉒ 小庖丁 10359-150
15cm 1173200
- ㉓ 三徳庖丁 10359-180
18cm 1173300
- ㉔ 料理バサミ 13968-002
全長：200 1174800
材質：アクリルハンドル（ハーフクリアー）

クールカットシリーズ 両

材質：刃物部／特殊ステンレス鋼、クリアーハンドル／アクリル樹脂、フィンガープロテクター・ボタン／ABS樹脂

※冷硬焼入処理

※廃棄する時には分解して、金属と樹脂に分別して処理できます。
●汚れが溜まらず衛生的、分解して洗えます。
●フィンガープロテクター ●指が痛くならず、取り外し自由自在



- ㉔ ペティナイフ 10211-130
13cm 1174100
- ㉕ 小庖丁 10259-150
15cm 1174200
- ㉖ 洋庖丁 10233-180
18cm 1174300
- ㉗ 三徳庖丁 10259-180
18cm 1174400
- ㉘ 先丸庖丁



- ㉚ 料理バサミ 13969-002
全長：205 1174700
材質：アクリルハンドル（クリアー）

※先が丸くなっていますので、子供やお年寄りの方も安心してお使いいただけます。

両…両刃 片刃…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・トースター

焼物用品・焼アミ・焼物器

庖丁・砥石・差し類

マネ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー