

Catalogue No.
20191-287

287

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・裏漕し類

LESTAIN TRADE MARK **グレステン**

440Aを基本ベースとしたグレステン鋼は、何段階にもわたる特殊熱処理を行っています。耐蝕性、耐摩耗性、耐熱・耐寒性、靱性、硬度の安定性、切れ味に持続性など、品質を徹底追求して高度な機能を実現。従来の庖丁をあらゆる面でトータルに革新したプロの信頼に応える世界の銘品です。グレステンは一本一専門の技術者が仕上げた本刃付けになっています。

オーブンウェア・テリカプレート類



- ⑥プロティナイフ 両
商品コード
016TK 16cm 5850600
018TK 18cm 5850500
021TK 21cm 5850400
025TK 25cm 5850300
- ⑦プロティSナイフ 両
商品コード
021TSK 21cm 5850800
025TSK 25cm 5850700
- ⑧ベティナイフ ホームベティ型 Tタイプ 両
814TU 14cm 5850900

蒸し器・セイロ類

<Tタイプの特長> 切断時に側面にかかる密着抵抗を最小にしてあります。庖丁側面に密着しにくいので作業性が良く、切れ味がよく、しかも刃研ぎの面積がせまいため、非常に研ぎ易い設計です。

和食・寿司・おにぎり・抜型類

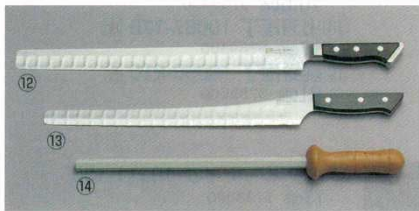
グレステンTタイプ

- ①牛刀 両
商品コード
721TK 21cm 0591100
724TK 24cm 0591200
727TK 27cm 0591300
730TK 30cm 0591400
733TK 33cm 0591500
736TK 36cm 0591600
- ②筋引 両
商品コード
724TSK 24cm 0591700
727TSK 27cm 0591800
730TSK 30cm 0591900
733TSK 33cm 0592000
736TSK 36cm 0592100
- ③ベティナイフ 両
商品コード
012TK 12cm 0592200
014TK 14cm 0592300
- ④ガラスキ 片
420TK 20cm 0592400
- ⑤骨透 片
415TK 15cm 0592500

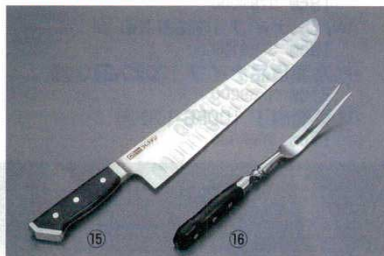


- ツバ付きナイフ 家庭用 両
商品コード
⑨819TK 19cm 5851000
⑩817TK 17cm 5851100
⑪814TUK 14cm 5851200

庖丁・砥石・磨り差し類



- ⑫サーモンサイザー グレステン 両
商品コード
331TAKL 31cm 8472900
336TAKL 36cm 0593800
- ⑬サーモンサイザー グレステン 両
331GUAL 31cm 刃渡310 0593900
- ⑭シャープナー グレステン用 28cm 0594000



- ⑮カービングナイフ 両
533TK 33cm 8473400
- ⑯カービングフォーク
FK123 30cm 8473500



- ⑰カービングナイフ 両
522TK 22cm 0594100
- ⑱カービングフォーク
FK125 30cm 0594200

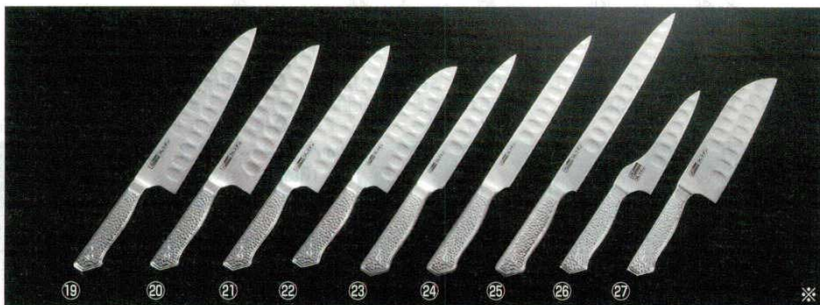
給食道具・ストレーナー類

バスボップス・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・温度度計



グレステンMタイプ

- ⑲牛刀 821TMM 21cm 共柄 3679700 両
- ⑳牛刀 819TMM 19cm 共柄 3679800 両
- ㉑牛刀(細身) 818TMM 19cm 共柄 3679900 両
- ㉒三徳(細身) 816TMM 17cm 共柄 3680100 両
- ㉓018TMM 18cm 共柄 3680600 両
- ㉔021TMM 21cm 共柄 3680500 両
- ㉕025TMM 25cm 共柄 3680400 両
- ㉖814TUMM 14cm 共柄 3680200 両
- ㉗817TMM 17cm 共柄 3680000 両

両…両刃 両…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。