

Catalogue No.

20191-291

291

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。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

ストック・裏漕し・
スリッパ・裏漕し・

オープンウエー・
デリカフレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・
磨き・砥石・

給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナー類

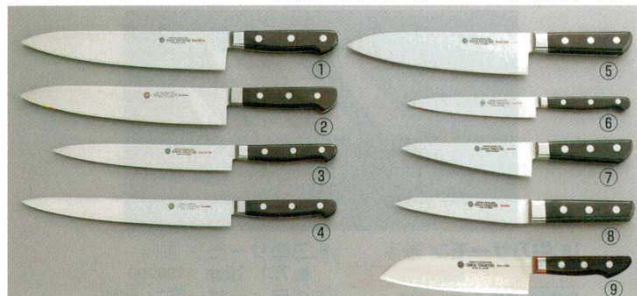
薬味入・
シールウエー容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温度計

堀 孝行作 グランドシェフ

錆に強く不純物の極めて少ないスウェーデンウデホルム特殊鋼を
直輸入して日本人向きに加工したシェフ用の高級庖丁です。(INOX)



①牛刀 両

商品コード	商品コード
18cm 5847400	27cm 5847700
21cm 5847500	30cm 5847800
24cm 5847600	33cm 5847900

②牛刀 厚口 両

商品コード	商品コード
24cm 5848000	30cm 5848200
27cm 5848100	

③スライサー 片

商品コード	商品コード
21cm 5848300	27cm 5848500
24cm 5848400	30cm 5848600

④ナロースライサー 薄口 片

24cm 5848700	27cm 5848800
--------------	--------------

⑤洋出刃 両

商品コード	商品コード
21cm 5848900	27cm 5849100
24cm 5849000	30cm 5849200

⑥ペティナイフ 片

商品コード	商品コード
9cm 5849300	15cm 5849500
12cm 5849400	

⑦サバキ 東型 片

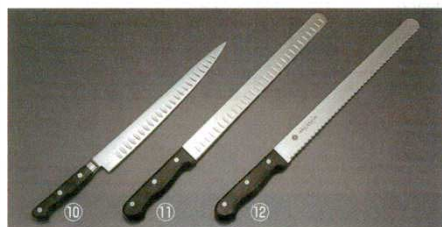
15cm 5849600

⑧サバキ 西型 片

15cm 5849800

⑨グランドシェフ 三徳庖丁 両

18cm 8121300



⑩サーモンスライサー 両

商品コード	商品コード
27cm 6690700	
30cm 6690800	

⑫ウェーブナイフ 片

商品コード	商品コード
30cm 7913100	
36cm 7913200	

⑪サーモンナイフ 片

30cm 全長: 300 7913000



⑬カービングセット グランドシェフ

6417600	
ナイフ 全長: 350 刃渡: 240	
フォーク 全長: 280	

グランドシェフ SP-Type I スウェーデン鋼

刃にはグランドシェフSPシリーズのブレードを使用する事により切れ味、切り離れを追求しました。
ハンドルにはカスタムナイフ職人”杉原漢童氏”による完全ハンドメイド仕様です。
※ハンドルの材質: デザートアイアンウッド



⑭牛刀 両

商品コード	商品コード
10812 21cm 3828700	
10813 24cm 3828800	
10814 27cm 3828900	

⑮スライサー 両

商品コード	商品コード
10823 24cm 3829000	
10824 27cm 3829100	

⑯ペティナイフ 両

商品コード	商品コード
10802 12cm 3829200	
10804 15cm 3829300	

⑰サバキ東型 片

10841 15cm 3829400



⑱カービングセット

10135 3829500
全長: ナイフ / 350 フォーク / 285
重量: ナイフ / 180g フォーク / 140g

グランドシェフ SP スウェーデン鋼

グランドシェフを基礎に、さらなる切れ味を追い求め完成したのがグランドシェフSPです。
素材に対する鋭い切れ味、切り離れを追求した最高級の包丁です。
※表のみサーモン加工



⑲牛刀 両

商品コード	商品コード
10211 18cm 3827600	
10212 21cm 3827700	
10213 24cm 3827800	
10214 27cm 3827900	
10215 30cm 3828000	

⑳スライサー 両

商品コード	商品コード
10223 24cm 3828100	
10224 27cm 3828200	
10225 30cm 3828300	

㉑ペティナイフ 両

商品コード	商品コード
10202 12cm 3828400	
10204 15cm 3828500	



㉒サバキ東型 片

10241 15cm 3828600

グランドシェフ 和 スウェーデン鋼

グランドシェフシリーズに和の感覚を取り入れた包丁です。
ハンドルに水牛角半丸を使用し、刃はシリーズの中で最も薄く素材に対する鋭い
食い込みを実現しました。



㉓牛刀 両

商品コード	商品コード
10613 24cm 3829600	
10614 27cm 3829700	
10615 30cm 3829800	

㉔筋引 両

商品コード	商品コード
10623 24cm 3829900	
10624 27cm 3830000	

㉕ペティナイフ 両

商品コード	商品コード
10604 15cm 3830100	
10605 18cm 3830200	

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。