

Catalogue No.

20191-294

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

294

●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。

正広作モリブデン鋼シリーズ



①牛刀 ツバ付 両 6	
商品コード	商品コード
18cm 0587000	27cm 0587300
21cm 0587100	30cm 0587400
24cm 0587200	33cm 0587500
②ベティナイフ ツバ付 両 6	
12cm 0587600	15cm 0587700
③骨スキ 角 ツバ付 両 6	
15cm 0587800	
④骨スキ 丸 ツバ付 両 6	
15cm 0587900	
⑤筋引 ツバ付 両 6	
24cm 0588000	27cm 0588100
⑥牛刀 三徳型 ツバ付 両 6	
17.5cm 0588200	

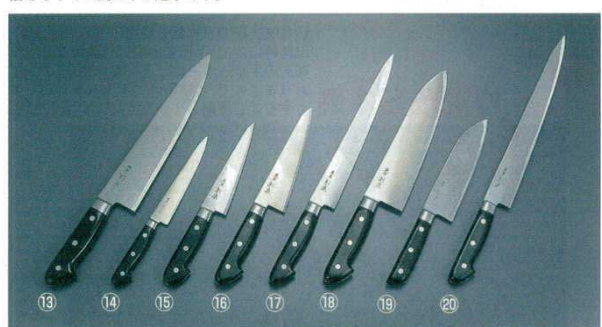
正広作 MV-P PC柄シリーズ(モリブデン鋼)



⑦牛刀 両 6		⑨筋引 両 6	
商品コード	商品コード	商品コード	商品コード
18cm 8750400	21cm 8750500	24cm 8751100	
24cm 8750600	27cm 8750700	27cm 8751200	
30cm 8750800		⑩骨スキ角 片 6	
⑧ベティナイフ 両 6		15cm 8751300	
12cm 8750900	15cm 8751000	⑪骨スキ丸 片 6	
		15cm 8751400	
		⑫三徳型 両 6	
		16.5cm 8751500	

杉本合金鋼ステンレス洋庖丁

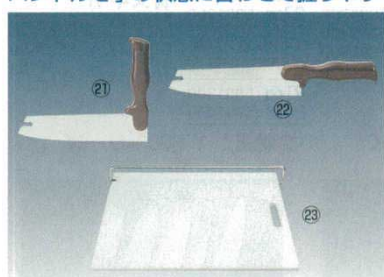
C・M製品は、従来の炭素鋼の製品に、クローム、モリブデンを含有した製品で、錆にくく、切れ味も炭素鋼の製品に近い切れ味を示します。プロ用のステンレス製品として杉本が自信をもってお勧めする庖丁です。



⑬牛刀 両		⑮骨スキ 片	
商品コード	商品コード	商品コード	商品コード
CM 2118 18cm 7922600		CM 2215 15cm 7923300	
CM 2121 21cm 7922700			
CM 2124 24cm 7922800			
CM 2127 27cm 7922900			
CM 2130 30cm 7923000			
CM 2133 33cm 7923100			
CM 2136 36cm 7923200			
⑭ベティナイフ 両		⑯和出刃 両	
商品コード	商品コード	商品コード	商品コード
CM 2012 12cm 7922400		CM 2421 21cm 7923500	
CM 2015 15cm 7922500		CM 2424 24cm 7923600	
		⑰和出刃 両	
		CM 2117 17cm 8708800	
		⑱ハムスライス 両	
		CM 2630 30cm 7923900	

福祉調理具「とんとん」シリーズ

ハンドルを手の状態に合わせて握りやすく変型できる庖丁！



福祉調理具

材質：刃/ステンレス鋼
ハンドル/形状記憶ポリマー

②形状記憶庖丁 L型タイプ Na911

20cm 8295600
重量：140g

●手の力が弱い人はハンドルを、手の状態に合わせて握りやすく変型すると、両手の力でらくにカットすることが可能です。

②形状記憶庖丁 ストレートタイプ Na912

20cm 8295700
重量：140g

●庖丁をまな板(23参照)のスライドバーに差して使うと、庖丁がグラグラしないように、デコの原理が働いて、少ない力でらくに安全にカットすることができます。

③まな板 Na913

330×270×H15
8295800

重量：1kg
表面：ポリエチレン樹脂
芯：天然木
スライドバー：18-8ステンレス
●まな板に取りつけられたスライドバーに、庖丁の先端のミソを差し入れて使います。
●庖丁(2)参照)とまな板をセットで使うと、より便利です。

のじ調理用 ザク切り庖丁シリーズ

大量調理専用
ザクザク切れる庖丁です



●マメ・タコ防止のエッグシェルグリップ
指の根本でしっかり押さえられるから誰でも簡単に力がいれやすく、滑り込みがありません。
●デコが利きやすい柄の軸芯を上げた設計
デコの応用でコントロールしやすいので、硬いものでもザクザクと気持ちよく切ることが出来ます。

④のじ UDプロ庖丁 ザク切り

商品コード	商品コード
LUZ-018 18cm 1844600	
LUZ-021 21cm 1844700	
LUZ-024 24cm 1844800	

材質：モリブデンバナジウム+軟質ステンレス

3サイズ2カラーを用意

⑤のじ UDザク切り庖丁 カラーグリップ

商品コード	商品コード
LUZ-P018R 18cm 赤 1844900	
LUZ-P021R 21cm 赤 1845000	
LUZ-P024R 24cm 赤 1845100	
LUZ-P018B 18cm 青 1845200	
LUZ-P021B 21cm 青 1845300	
LUZ-P024B 24cm 青 1845400	

グリップ材質：抗菌剤入オレフィン系エラストマー
(耐熱温度120℃)

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オープン・
トースター

焼物用品・焼アミ・
焼物用品

庖丁・砥石・
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

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。