

Catalogue No.  
20191-296

**Professional Best Collection**

**EBM 厨房用品**

**296**

●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。

**ブライト Brieto-M11PRO (手研本刃付)**

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

刃部……モリブデンバナジウム特殊鋼を用い、切れ味、長切れを重視。  
ハンドル部……18-8ステンレススチールモナカハンドル。ガラスビーズショット仕上げによる、手触りのソフト化、滑り防止。  
刃部とハンドル部の(溶接による)一体化で、雑菌等の付着防止など、従来の木ハンドルの衛生面での問題を克服しました。



- ① 牛刀 両 [6]
 

商品コード		
M1106	18cm	3511100
M1105	21cm	3511200
M1104	24cm	3511300
M1103	27cm	3511400
M1102	30cm	3511500
M1101	33cm	3511600
- ② ベティーナイフ 両 [6]
 

商品コード		
M1108	12cm	3511700
M1107	15cm	3511800
M1107	18cm	7908500
- ③ 骨スキ 片 [6]
 

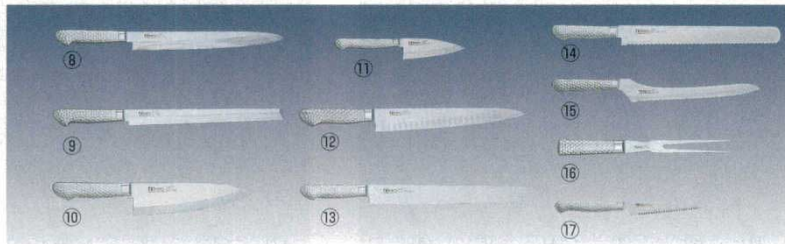
M1109	15cm	3511900
-------	------	---------
- ④ 洋出刃 片 [6]
 

商品コード		
M1120	18cm	7908300
M1119	21cm	7908400
M1111	24cm	3512000
M1110	27cm	3512100
- ⑤ 筋引 両 [6]
 

商品コード		
M1113	24cm	3512200
M1112	27cm	3512300
M1127	30cm	7909600
- ⑥ 万能 両 [6]
 

商品コード		
M1115	16cm	3512400
M1114	17.5cm	3512500
- ⑦ 菜切 両 [6]
 

商品コード		
M1116	16cm	3512600
M1165	18cm	8707800



- ⑧ 柳刃 片 [6]
 

商品コード		
M1123	21cm	7908600
M1122	24cm	7908700
M1121	27cm	7908800
M1135	30cm	7908900
- ⑨ 蛸引 片 [6]
 

商品コード		
M1139	21cm	7909700
M1138	24cm	7909800
M1137	27cm	7909900
M1136	30cm	7910000
- ⑩ 和風出刃 片 [6]
 

商品コード		
M1118	16.5cm	7909300
M1129	21cm	7909400
M1128	24cm	7909500
- ⑪ 小出刃 両 [6]
 

商品コード		
M1133	7cm	7910400
M1132	9cm	7910500
M1131	10.5cm	7910600
M1130	12cm	7910700
- ⑫ サーモンスライサー
 

商品コード		
M1154	24cm	7910100
M1153	27cm	7910200
M1152	30cm	7910300
- ⑬ カステラナイフ 両 [6]
 

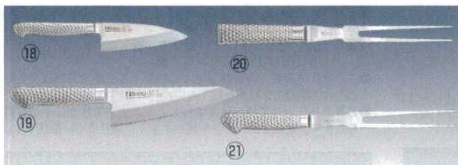
商品コード		
M1145	30cm	7910800
M1144	33cm	7910900
M1143	36cm	7911000
M1142	39cm	7911100
M1141	42cm	7911200
M1140	45cm	7911300
- ⑭ ウェーブナイフ (パン切) [6]
 

商品コード		
M1151	30cm	7911400
M1150	33cm	7911500
M1149	36cm	7911600
M1148	39cm	7911700
M1147	42cm	7911800
M1146	45cm	7911900
- ⑮ 万能パンスライサー [6]
 

M1115	26cm	7912000
-------	------	---------
- ⑯ ミートフォーク [6]
 

M1171	20cm (焼入)	7912100
-------	-----------	---------
- ⑰ チーズナイフ [6]
 

M1157	13cm	7912200
-------	------	---------



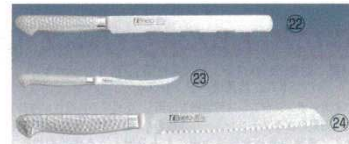
- ⑱ 小出刃 片 [6]
 

商品コード		
M1133K	7cm	0321500
M1132K	9cm	0321600
M1131K	10.5cm	0321700
M1130K	12cm	0321800
- ⑲ ガラスキ [6]
 

M1166	18cm	0321900
-------	------	---------
- ⑳ カービングフォーク [6]
 

M1173	20cm	0322000
-------	------	---------
- ㉑ ミートフォーク [6]
 

M1156	20cm	0322100
-------	------	---------



- ㉒ 冷凍ナイフ
 

M1174	21.5cm	7899800
-------	--------	---------
- ㉓ トマトナイフ
 

M1175	11cm	7899900
-------	------	---------
- ㉔ ブレッドナイフ
 

M125	26cm	7899700
------	------	---------

**ブライト Brieto-M10PRO (本刃付)**

モリブデンバナジウム鋼をベースとしたブライト特殊鋼。表面にデボット加工を施すことで、切った素材との摩擦を少なくし、すばらしい切れ味、刃離れの良さを可能にしました。また砥石にあたる面積が少ない為、研ぎ易さは抜群です。



- ㉕ 牛刀 両 [6]
 

商品コード			
18cm	4229200	27cm	4229500
21cm	4229300	30cm	4229600
24cm	4229400	33cm	4229700
- ㉖ ベティーナイフ 両 [6]
 

12cm	4229800	15cm	4229900
------	---------	------	---------
- ㉗ 骨スキ 片 [6]
 

15cm	4230000
------	---------
- ㉘ 洋出刃 片 [6]
 

24cm	4230100	27cm	4230200
------	---------	------	---------
- ㉙ 筋引 両 [6]
 

24cm	4230300	27cm	4230400
------	---------	------	---------
- ㉚ 万能庖丁 両 [6]
 

16cm	4230500	17.5cm	4230600
------	---------	--------	---------
- ㉛ 菜切 両 [6]
 

16cm	4230700
------	---------

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。

シンク・作業台・食器戸棚  
電子レンジ・オーブン・トースター  
焼物用品・焼アミ  
庖丁・砥石  
マナ板類  
調理小物  
ポット・ケトル  
調理機械  
炊飯器・ジャー