

Catalogue No.
20191-302

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

●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。

兼松作 日本鋼 安来鋼3号 霞研

業務用では一般的なラインで、刃研ぎも簡単にでき、取扱いがやさしい庖丁です。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。



兼松作 日本鋼

① 出刃

商品コード	サイズ
0569800	15cm
0569900	16.5cm
0570000	18cm
0570100	19.5cm
0570200	21cm
0570300	24cm
0570400	27cm
0570500	30cm

② 小出刃

商品コード	サイズ
0570700	15cm
0570800	16.5cm
0570900	18cm
0571000	19.5cm
0571100	21cm
0571200	24cm

④ 鎌型薄刃

商品コード	サイズ
0571300	18cm
0571400	19.5cm
0571500	21cm
0571600	24cm

⑤ 柳刃

商品コード	サイズ
0571700	24cm
0571800	27cm
0571900	30cm
0572000	33cm
0572100	36cm

⑥ 蛸引

商品コード	サイズ
0572200	24cm
0572300	27cm
0572400	30cm
0572500	33cm
0572600	36cm

⑦ 寿司切

商品コード	サイズ
0572700	24cm



兼松作 日本鋼

⑧ 細工庖丁

商品コード	サイズ
0572800	16.5cm
0572900	18cm

⑩ アジ切

商品コード	サイズ
0573200	10.5cm
0573300	16.5cm

⑪ 菜切

商品コード	サイズ
0573300	16.5cm

⑨ 切付庖丁

商品コード	サイズ
0573000	27cm
0573100	30cm



兼松作 日本鋼

⑫ サケ切

商品コード	サイズ
0573500	24cm
0573600	27cm
0573700	30cm

⑭ ふぐ引

商品コード	サイズ
0574100	24cm
0574200	27cm
0574300	30cm
0574400	33cm

⑯ 身卸庖丁

商品コード	サイズ
0574700	18cm
0574800	21cm
0574900	24cm
0575000	27cm
0575100	30cm

⑬ 附庖丁

商品コード	サイズ
0573800	21cm
0573900	24cm
0574000	27cm

⑮ 舟行庖丁

商品コード	サイズ
0574500	18cm
0574600	21cm

⑰ 鰻切り(骨切り)

商品コード	サイズ
5855200	27cm
5855300	30cm
5855400	33cm



兼松作 日本鋼

⑱ 江戸さき

商品コード	サイズ
0582800	18cm
0582900	21cm

⑲ うなぎざさき大阪型

商品コード	サイズ
0583000	0583000

⑳ うなぎざさき名古屋型

商品コード	サイズ
0583200	0583200

㉑ うなぎざさき京型

商品コード	サイズ
0583100	0583100



㉒ マグロ切

商品コード	サイズ
0583400	54cm
0583500	57cm
0583600	60cm



㉓ もち切

商品コード	サイズ
0583300	24cm

ステンレス製 兼松作 別撰 大同特殊鋼

日本刀鍛錬の技術をステンレスに生かした和包丁。ステンレス製ですから衛生的でサビにくい。



兼松作 別撰 ステンレス

⑳ 柳刃

商品コード	サイズ
5819000	20cm
5819100	24cm
5819200	27cm

㉑ 蛸引

商品コード	サイズ
5819300	20cm
5819400	24cm

㉒ 出刃

商品コード	サイズ
5819500	12cm
5819600	13.5cm
5819700	15cm
5819800	16.5cm
5819900	18cm

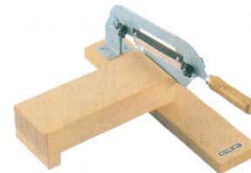
㉓ 薄刃

商品コード	サイズ
5820000	16.5cm



㉔ もち切り のしもち用

商品コード	サイズ
5881900	540×230×H160
刃渡: 260	



㉕ もち切り かきもち用

商品コード	サイズ
5881800	475×340×H150
刃渡: 160	

庖丁は全て片刃、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・オープン・トースター

焼物器具・焼アミ・焼物用品

庖丁・砥石・道具差し類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー