

Catalogue No.

20191-303

303

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。

正本 ここにプロの誇りがある料理道を極めるプロに贈る。

ソフトな使い心地、そして磨きに耐えられる耐久性は、他の追随を許さない逸品揃いと評価を受けております。



正本 本露・玉白鋼

①柳刃 [5]

商品コード	商品コード
21cm 4577200	24cm 4577300
27cm 4577400	30cm 4577500
33cm 4577600	36cm 4577700

②タコ引 (刺身) [5]

商品コード	商品コード
24cm 4577800	27cm 4577900
30cm 4578000	33cm 4578100
36cm 4578200	

③本出刃 [5]

商品コード	商品コード
10.5cm 7932200	12cm 7932300
13.5cm 7932400	15cm 4579100
16.5cm 4579200	18cm 4579300
19.5cm 4579400	21cm 4579500
22.5cm 4579600	24cm 4579700

④相出刃 [5]

商品コード	商品コード
15cm 4578300	16.5cm 4578400
18cm 4578500	19.5cm 4578600
21cm 4578700	22.5cm 4578800
24cm 4578900	27cm 4579000

⑤東形薄刃 [5]

商品コード	商品コード
18cm 4579800	19.5cm 4579900
21cm 4580000	22.5cm 4580100
24cm 4580200	

⑥鎌形薄刃 [5]

商品コード	商品コード
18cm 4580300	19.5cm 4580400
21cm 4580500	22.5cm 4580600
24cm 4580700	

⑦フグ引 [5]

商品コード	商品コード	商品コード
24cm 4580800	27cm 4580900	30cm 4581000
33cm 4581100	36cm 4581200	

⑧鯉サキ [5]

商品コード	商品コード	商品コード
18cm 4581300	19.5cm 4581400	21cm 4581500
22.5cm 4581600	24cm 4581700	25.5cm 7932500

⑨ムキモノ庖丁 [5]

商品コード
18cm 5788700
21cm 5788800

⑩そば切り庖丁

重さ	商品コード
30cm 1,150g	5788900
33cm 1,230g	5789000
36cm 1,330g	5789100

⑪正本 本露・玉白鋼 12点セット
5789200

<セット内容>	
和食用庖丁ケース	出刃庖丁 16.5cm
タコ引庖丁 33cm	鯉サキ庖丁 21cm
柳刃庖丁 30cm	オイスターナイフ 95mm
水牛柄牛刀 27cm	メ打 (角大)
東形薄刃庖丁 21cm	骨抜 12cm
出刃庖丁 21cm	朴柄盛箸 15cm



極KIWAMI V10 堺菊守

極(KIWAMI) V10シリーズはサビに強く、硬さとねばりに磨きをかけたプロ仕様のカスミ和包丁の最高峰です。
材質: V金10号 (モリブデン、バナジウム、コバルト含有)



⑫柳刃

商品コード
24cm 7169200
27cm 7169300
30cm 7169400
33cm 7169500
36cm 7169600

⑬ふぐ引

商品コード
24cm 7169700
27cm 7169800
30cm 7169900

⑭鎌形薄刃

商品コード
18cm 7170000
19.5cm 7170100
21cm 7170200
22.5cm 7170300
24cm 7170400

⑮薄刃

商品コード
18cm 7170500
19.5cm 7170600
21cm 7170700
22.5cm 7170800
24cm 7170900

⑯相出刃

商品コード
15cm 7171000
16.5cm 7171100
18cm 7171200
19.5cm 7171300
21cm 7171400
22.5cm 7171500
24cm 7171600



堺實光 紋鍛 (青二鋼)

JIKKO

鋼の中では最高級といわれる安来 青二鋼を使用しております。
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械でなく職人の手で一本、一本仕上げています)をしておりますので、ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用していただけます。



⑰刺身

商品コード
21cm 5863100
24cm 5863200
27cm 5863300
30cm 5863400
33cm 5863500
36cm 5863600
39cm 5863700

⑱ふぐ引

商品コード
24cm 5863800
27cm 5863900
30cm 5864000
33cm 5864100

⑲出刃

商品コード
12cm 5864200
15cm 5864300
16.5cm 5864400
18cm 5864500
19.5cm 5864600
21cm 5864700
22.5cm 5864800
24cm 5864900
27cm 5865000
30cm 5865100

⑳鎌薄刃

商品コード
16.5cm 5865200
18cm 5865300
19.5cm 5865400
21cm 5865500
22.5cm 5865600
24cm 5865700

㉑薄刃

商品コード
16.5cm 5865800
18cm 5865900
19.5cm 5866000
21cm 5866100
22.5cm 5866200
24cm 5866300

㉒骨切

商品コード
24cm 5866400
27cm 5866500
30cm 5866600
33cm 5866700

㉓身卸

商品コード
21cm 5866800
24cm 5866900
27cm 5867000
30cm 5867100

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。

スリッパ・裏漕し類

オーブンウェア・デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・磨き類

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・シールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度計