

Catalogue No.
20191-305

305

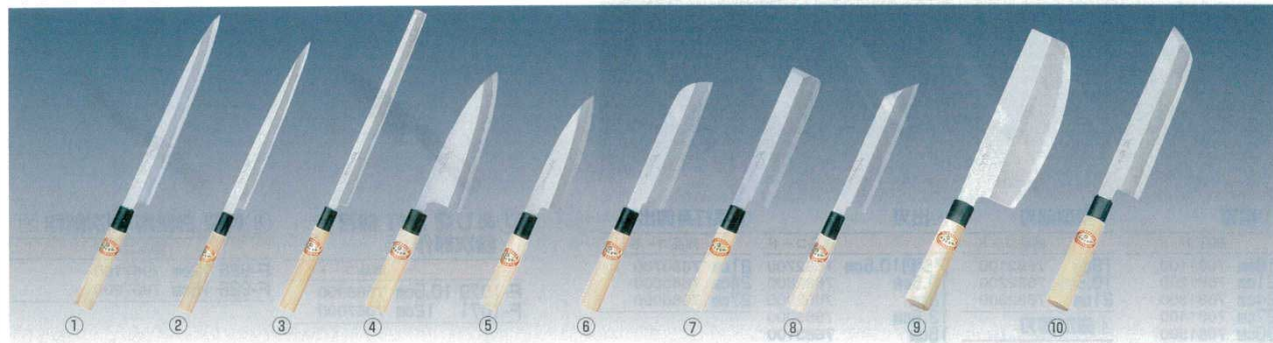
EBM 厨房用品

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。

堺孝行 霞研

安来の黄銅を使用した、普及タイプの和庖丁。



① 正夫(柳刃)

商品コード	長さ
7932900	18cm
7933000	21cm
7933100	24cm
7933200	27cm
7933300	30cm
7933400	33cm
7933500	36cm

② ふぐ引

商品コード	長さ
7933600	18cm
7933700	21cm
7933800	24cm
7933900	27cm
7934000	30cm

④ 相出刃

商品コード	長さ
7934700	9cm
7934800	10.5cm
7934900	12cm
7935000	13.5cm
7935100	15cm
7935200	16.5cm
7935300	18cm
7935400	19.5cm
7935500	21cm
7935600	22.5cm
7935700	24cm
7935800	27cm
7935900	30cm

⑤ 舟行出刃

商品コード	長さ
7936000	15cm
7936100	16.5cm
7936200	18cm
7936300	19.5cm
7936400	21cm

⑦ 薄刃

商品コード	長さ
7937100	16.5cm
7937200	18cm
7937300	19.5cm
7937400	21cm
7937500	22.5cm
7937600	24cm

⑨ 寿司切

商品コード	長さ
7937800	21cm
7937900	24cm

⑩ 骨切(體切)

商品コード	長さ
7938000	24cm
7938100	27cm
7938200	30cm
7938300	33cm

⑥ 鎌形薄刃

商品コード	長さ
7936500	16.5cm
7936600	18cm
7936700	19.5cm
7936800	21cm
7936900	22.5cm
7937000	24cm

⑧ むき物庖丁

商品コード	長さ
7937700	18cm

堺孝行 本霞研

安来の白三鋼を使用し、本霞研を施した、本職用の和庖丁です。



堺孝行 本霞研

⑪ 正夫(柳刃)

商品コード	長さ
7938400	18cm
7938500	21cm
7938600	24cm
7938700	27cm
7938800	30cm
7938900	33cm
7939000	36cm

⑭ 相出刃

商品コード	長さ
7940300	9cm
7940400	10.5cm
7940500	12cm
7940600	13.5cm
7940700	15cm
7940800	16.5cm
7940900	18cm
7941000	19.5cm
7941100	21cm
7941200	22.5cm
7941300	24cm
7941400	27cm
7941500	30cm

⑯ 舟行出刃

商品コード	長さ
7941900	15cm
7942000	16.5cm
7942100	18cm
7942200	19.5cm
7942300	21cm
7942400	24cm

⑰ 薄刃

商品コード	長さ
7943400	15cm
7943500	16.5cm
7943600	18cm
7943700	19.5cm
7943800	21cm
7943900	22.5cm
7944000	24cm
7944100	27cm

⑫ ふぐ引

商品コード	長さ
7939100	21cm
7939200	24cm
7939300	27cm
7939400	30cm
7939500	33cm
7939600	36cm

⑮ 本出刃

商品コード	長さ
7941600	18cm
7941700	21cm
7941800	24cm

⑱ むき物庖丁

商品コード	長さ
7942500	18cm

⑳ 身卸出刃

商品コード	長さ
7944200	21cm
7944300	24cm
7944400	27cm
7944500	30cm

⑬ 蛸引

商品コード	長さ
7939700	21cm
7939800	24cm
7939900	27cm
7940000	30cm
7940100	33cm
7940200	36cm

㉑ 鎌形薄刃

商品コード	長さ
7942600	15cm
7942700	16.5cm
7942800	18cm
7942900	19.5cm
7943000	21cm
7943100	22.5cm
7943200	24cm
7943300	27cm

㉒ 寿司切

商品コード	長さ
7944600	21cm
7944700	24cm
7944800	27cm

堺孝行 Inox PC柄

柄の特徴
耐熱温度170℃。食器洗浄器・高温乾燥機での使用が可能です。
表面は滑りにくくように特殊加工してあります。
耐酸性に優れ防カビ性の効果もあります。
刃：モリブデン鋼 柄：ナイロン66
今までの木柄の和包丁によくあった柄のぐらつきや、水の侵入による腐敗がいったいありません。



㉒ 柳刃

商品コード	長さ
8121400	21cm
8121500	24cm
8121600	27cm
8121700	30cm
8117000	33cm

㉔ 身卸出刃

商品コード	長さ
8117100	24cm
8117200	27cm

㉕ 薄刃

商品コード	長さ
8117300	18cm
8117400	21cm

㉓ 出刃

商品コード	長さ
8121800	15cm
8121900	18cm
8120200	21cm
8120300	24cm

㉖ 寿司切

商品コード	長さ
8117500	24cm

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。

ストック・裏漕し類

オープンウエア・デリカプレート類

蒸し器・セイコ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・庖丁差し類

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・シールウチア器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温湿度計