

Catalogue No.

20191-306

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

306

●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。

文明銀丁〈和庖丁〉

刃物に最も優れた効果をあらわすモリブデンを含む刃物専用特殊鋼を使用し、耐蝕性及び切れ味の持続性にきわめて優れています。



① 柳刃 片

商品コード	
21cm 薄口	5855500
21cm 厚口	5855600
27cm 薄口	5855700
27cm 厚口	5855800
30cm	5855900
33cm	5856000

※21cmと27cmには薄口・厚口があり薄口は一般的な柳刃の厚身で、厚口は身卸に近い厚身です。

② 蛸引 片

商品コード	
21cm	5856100
27cm	5856200
30cm	5856300
33cm	5856400

③ 出刃 片

商品コード	
10.5cm	5856500
13.5cm	5856600
16.5cm	5856700
19.5cm	5856800
22.5cm	5856900

④ 身卸 片

24cm 5857000

⑤ 薄刃 片

商品コード	
18cm	5857100
22.5cm	5857200

⑥ 菜切 片

18cm 5857300

⑦ 間切り 片

13.5cm 5857400



黒打砥出し

⑬ 万能 両 6

F-698 16.5cm 5859000

⑭ 菜切 両 6

F-699 16.5cm 5859100

FX-200

⑮ 洋刀 両 6

F-204 17cm 5859200

⑯ 三徳 両 6

F-203 16.5cm 5859300

⑰ 薄刃 両 6

F-202 17cm 5859400



⑲ 小出刃 (ウロコ取り付) 一角別作 片

商品コード

10cm 4234500

12cm 8193500

材質：パナジウムステンレス鋼

●主に小魚の解体に便利。

※ムネの一部に、ウロコ取り用のギザギザがついています。



⑳ 豆腐切庖丁 両

24cm 5881000



㉑ 冷凍庖丁 ツバ付 正広 両 6

27cm 0605600 30cm 0605700

日本鋼

㉒ 冷凍庖丁 両手 Vイーグル

刃渡 全長 商品コード

100-240R 240 450 7897800

100-300R 300 520 0606900

100-360R 360 595 7897900

※ステンレス割込鋼 (240Rはモリブデンステンレス鋼)

※冷凍食品や、ブロック肉など庖丁で切りにくい食材を楽にカットできます。



文明銀丁 (モリブデン鋼) 茶積層強化木柄

商品コード

⑧ 三徳 両 16cm 5857500 ⑩ 出刃 片 16cm 5857700

⑨ 牛刀 両 19cm 5857600 ⑪ 刺身 片 21cm 5857800



宗丹作 (炭素鋼) ※切れ味本位の本格派ハガネ庖丁!

⑫ 出刃 片

F-605 16.5cm 2934100

⑬ 刺身 片

F-606 21cm 2934200

⑭ 三徳 両

F-607 17cm 7927500

⑮ 菜切 両

F-608 16.5cm 0573400



マスターコック 3000 6

全長 商品コード

㉑ 万能庖丁 283 2933500

㉒ 菜切庖丁 285 2933600

刃渡：163

材質：ステンレス



堺孝行 (モリブデン鋼)

㉓ アジ切 片

12cm 7945400

㉔ バラン切 (貝裂) 両

12cm 7945300



㉙ 冷凍ナイフ さくさく

23.5cm 0605400

㉚ 冷凍庖丁 チック 両

22.5cm 3515600

㉛ 冷凍ナイフ FG-3400

刃渡：190 全長：315 2706800

※ステンレス刃物鋼

※パン切り、鶏の骨切り、チーズ切り、

カニ切り、半冷凍食品、魚切り等に

使用できます。



㉜ 冷凍庖丁 すべり止め付

商品コード

30cm 6502800

33cm 6502900

※スウェーデン鋼

※すべり止め付の為、力が入りやすく冷

凍に限らず固いものを切る場合に非常

に便利です。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物用品・焼アミ・
焼物器

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

図…両刃 図…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。