

Catalogue No.

20191-308

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

308

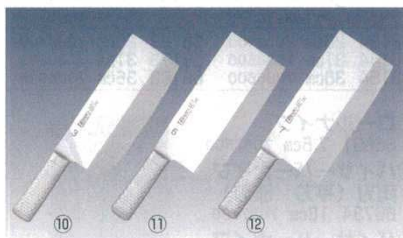
●お手数ですが、ご注文の際には7桁の**商品コード**をご記入下さい。



中華庖丁 陳枝記 中国製

	刃渡	幅	柄の長さ	重量	商品コード
②ダックスライサー (片鴨刀)	218×	50	100	170g	6017800
③ディムサムナイフ (拍皮刀)	220×	88	110	300g	6017900
④キッチンスライサー (片刀2号)	234×	117	110	490g	6018000
⑤キッチンチョッパー (文武刀2号)	229×	120	110	610g	6018100
⑥バーベキューチョッパー (焼猪刀2号)	243×	130	115	940g	6018200
⑦ボーンチョッパー (骨刀1号)	236×	107	115	950g	6018300
⑧スモールスライサー (薬刀2号)	215×	97	105	340g	6018400
⑨クアウコンチョッパー (九江刀1号)	195×	124	110	540g	6018500

※15～24の庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。



ブライト M11プロ 中華包丁

	刃渡	幅	柄の長さ	重量	商品コード
⑩M1167 #3 厚口	220×	95	115	580g	7909000
⑪M1168 #6 薄口	220×	110	115	495g	7909100
⑫M1169 #7 中厚	220×	110	115	570g	7909200

材質：刀身／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル／18-8抗菌性ステンレス鋼



15 クレーバーナイフ 4680 DZ

	重量	商品コード
16cm	500g	3193500
18cm	600g	3193600
20cm	700g	3193700



19 ハンドソー

	商品コード
45cm	7908000
50cm	7908100
55cm	7908200

材質：刃／ステンレス

20 骨切ノコ 弓型

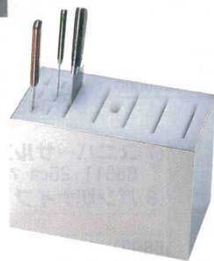
刃長：450 全長：590
替刃 3515100
替刃 3515200

**21 骨切ノコ 弓型
4711 ドライザック**

8708400 全長：435 ステンレス刃

**22 骨切ノコ 弓型
4710 ドライザック**

8708500 全長：670 ステンレス刃



**13 庖丁差し 中華用 PC板付
横型 EBM**

187×357×H250 6474800
PC板切り込みサイズ：124×8 5本
32×6 6本

※刃渡24cmまでの庖丁が収納できます。



**14 庖丁差し 中華用 PC板付
斜め型 EBM**

320 (255) ×165×H395 6474900
PC板切り込みサイズ：124×8 5本
32×6 6本

※刃渡上段25cm、下段29cmまでの庖丁が
収納できます。



16 チョッパーナイフ 正広

	重量	商品コード
大 18cm	750g	5880400
中 15cm	650g	5880500
小 12cm	480g	5880600

※モリブデン鋼



鋼付ナタ

商品コード

23 地型 18cm 8006300

24 東型 13.5cm 8006400

全長：360

材質：柄／榎の木

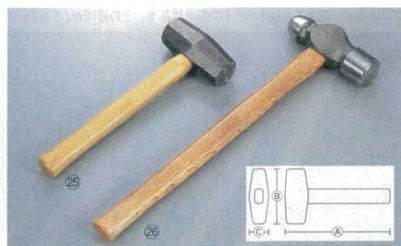
※鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを砕くのに大変便利です。

17 チョッパーナイフ ツバ付最上品(A)

洋庖丁 杉本 両
18.5cm 720g 4583400
※日本鋼

18 クレーバーナイフ

18cm 710g 0604300
※日本鋼



25 木柄付 ハンマー 石刃

商品コード

SH-09PX 300 95 35 1,000g 8497000

SH-13PX 300 107 39 1,300g 8497100

材質：頭部／構造用炭素鋼

26 木柄付 ハンマー 片手

商品コード

HK-02 270 70 22 100g 8496700

HK-10 320 104 31 450g 8496800

HK-30 450 145 45 1,300g 8496900

材質：頭部／構造用炭素鋼

※豚骨を砕く際に使用します。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

庖丁・砥石・
庖丁差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー