

Catalogue No.
20191-309

309

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。

※刃丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。



テルモハウザー ベーカースナイフ

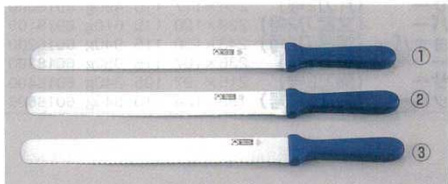
ドイツの名門ゾーリンゲンが生んだ最高のベーカースナイフ

- 伝統と技術で鍛えられた素晴らしい切れ味。
- ハンドルの奥深くまで入り込んだブレードの付け根がハンドルを丈夫にした。
- 一体成型のナイロンハンドルはとても衛生的。

〈特長〉
ブレード：高品質モリブデン合金素材
ハイテク技術で鍛えられたブレードは柔軟性と耐久性を併せ持つ仕上がりです。
ハンドル：特殊強化樹脂
非常に衛生的で丈夫なうえ、作業性に優れた表面仕上げです。

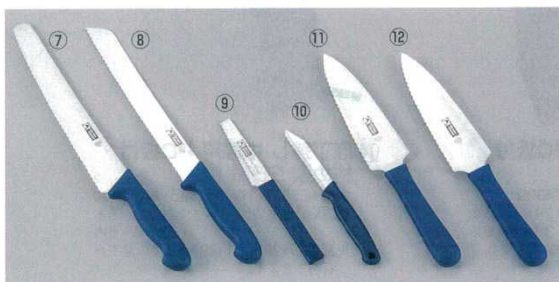


ドイツ



①スライサー 平刃	②スライサー ノコ刃	③スライサー 波刃	④スライサー 両刃(平刃/ノコ刃)	⑤スライサー 両刃(平刃/波刃)	⑥スライサー 両刃(ノコ刃/波刃)
商品コード	商品コード	商品コード	商品コード	商品コード	商品コード
66010 26cm 7085200	66042 26cm 7085500	66071 26cm 7085800	66105 26cm 7086100	66134 26cm 7086400	66163 26cm 7086700
66020 31cm 7085300	66052 31cm 7085600	66081 31cm 7085900	66115 31cm 7086200	66144 31cm 7086500	66173 31cm 7086800
66030 36cm 7085400	66062 36cm 7085700	66091 36cm 7086000	66125 36cm 7086300	66154 36cm 7086600	66183 36cm 7086900

※スパチュラーとしてもご使用出来ます。



- ⑦ユニバーサルスライサー 66311 25cm 7087300
- ⑧パン切ナイフ
商品コード
66991 18cm 7087000
66791 21cm 7087100
66801 25cm 7087200
- ⑨ブレックファーストナイフ 66971 9.5cm 7087400

- ⑩ロールナイフ 66601 7.5cm 7087500
- ⑪バイサーバーナイフ 両刃(平刃/波刃) 66734 16cm 7087700
- ⑫バイサーバーナイフ 両刃(波刃/ノコ刃) 66743 16cm 7087800



- ⑬ナイフリングボックス 43721

φ105×H340 550g 7087900
中にお湯を入れて使用します。ベーカースナイフに付着した油分、糖分、クリームなどを落とすのに大変便利です。



of Switzerland

SWIBO スイボー 材質：刃/ステンレス 柄/ポリアミド樹脂

No.1スライサーウェンガーこの波刃が世界最高といわれる技術です。

最高の性能・安全性、完全な清潔性が考慮されたスイボーシリーズ。苛酷な使用に耐え、プロの要求に応えるキッチンナイフの世界基準。その目印が、イエローのハンドルです。



⑭スライサー 波刃 刃渡 商品コード 24325K 250 7240400 24330K 300 7240500 24335K 350 7240600	⑯マルチパーパスナイフ 39110501K 13cm 7241000	⑰ピーラー 39113801K 全長：158 刃渡：55 7241200	⑱パリングナイフ 7233400 35711701K 刃渡：165 7233300 39110201K 刃渡：80
---	------------------------------------	---	--



- ⑲キッチンバサミ WG 61624 7238300
全長：205 刃渡：75
材質：刃/ステンレス(マルテンサイト鋼) グリップ/ポリアミド
- ⑳シェフナイフ(ギフトボックス付) 20cm WG 358120 7238200
全長：330 刃渡：200
材質：刃/ステンレス(マルテンサイト鋼) グリップ/ナイロン系樹脂
ギフトボックスサイズ：75×358×H33
- ㉑ベティナイフ(ギフトボックス付) 12cm WG 362112 7238100
全長：230 刃渡：120
材質：刃/ステンレス(マルテンサイト鋼) グリップ/ナイロン系樹脂
ギフトボックスサイズ：65×290×H30

GRAND MAITRE グランメートル

スイボーの優れた特長はそのままに、ツヤ消しの黒いハンドルを採用したグランメートルシリーズ。芸術として「食」を知りつくしたプロにこそふさわしいテストです。



- ㉒ブレードナイフ 361122K 22cm 7257800
- ㉓波刃パリングナイフ 391102K 8cm 7241100
- ㉔マルチパーパスナイフ 391105K 13cm 7258000
- ㉕ピーラー 391138K 7258200
全長：158 刃：55
- ㉖キッチンバサミ 黒柄 61621 7258300
全長：205 刃：75
材質：ステンレス

ストック・裏漕し類

オープンウエア・テリカブレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・磨り差し類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナ類

薬味入・シールウエア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温湿度計