

Catalogue No.
20191-319

319

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。

スチッカー・裏漉し類

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・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・シールウェア容器

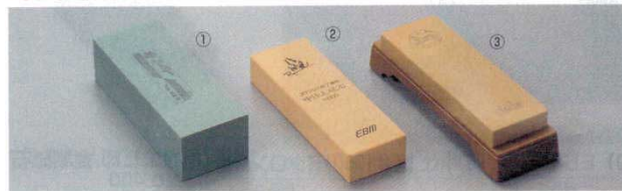
ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度計



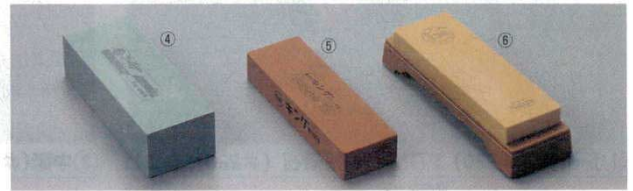
キング砥石は、永年の経験を生かし従来の人造化学砥石の刃先の損傷、硬度不均一などの諸欠点を補い、天然砥石以上のシャープな研ぎ味を發揮します。

洋食用砥石SET



- ① 砥石 金剛GC No.16 荒砥 (#240) 三丁掛 205×75×H50 5403100
- ② 砥石 中仕上 (#1000) プロフェッショナル EBM 205×70×H34 5403200
- ③ 砥石 S-1 台付仕上 (#6000) キング 210×73×H22 5403300

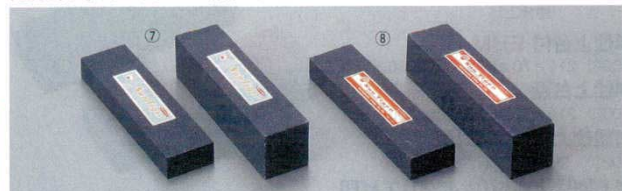
和食用砥石SET



- ④ 砥石 金剛GC No.16 荒砥 (#240) 三丁掛 205×75×H50 5403100
- ⑤ 砥石 中仕上 (#1000) キングデラックス 一丁掛 207×66×H34 5403400
- ⑥ 砥石 S-1 台付仕上 (#6000) キング 210×73×H22 5403300

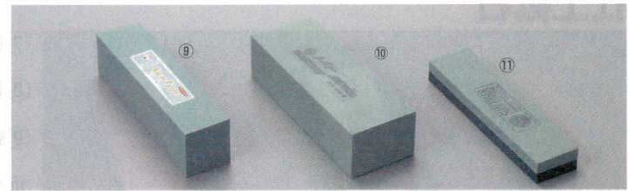
荒砥石

刃こぼれした場合の荒研ぎ用



- ⑦ 砥石 金剛C No.100 荒砥 商品コード
- 一丁掛 205×50×H25
- 荒目 (#80) 5403500
- 中目 (#120) 5403600
- 細目 (#240) 5403700
- 二丁掛 205×50×H50
- 中目 (#120) 5403800
- ⑧ 砥石 金剛 C No.500 荒砥 中目 (#120) 商品コード
- 一丁掛 205×50×H25 5403900
- 二丁掛 205×50×H50 5404000

通常の荒研ぎ用

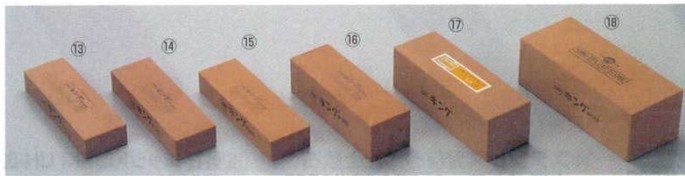


- ⑨ 砥石 金剛GC一級 荒砥 (#220) 商品コード
- 一丁掛 205×50×H25 5404100
- 二丁掛 205×50×H50 5404200
- ⑩ 砥石 金剛GC No.16 荒砥 (#240) 商品コード
- 三丁掛 205×75×H50 5403100
- 特大 235×94×H66 5404300
- ⑪ 砥石 金剛C / GC No.10 両面コンビ (#120 / #240) 205×50×H25 5404400

中仕上砥石

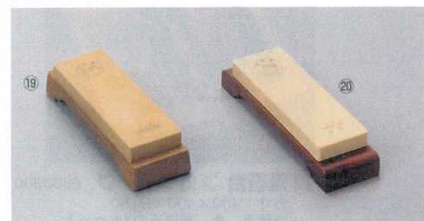


- ⑫ 砥石 中仕上 (#1000) プロフェッショナル EBM 205×70×H34 5403200
- ※ステンレス庖丁はもとよりあらゆる庖丁に抜群の研ぎ味をみせます。



- 砥石 中仕上 一丁掛 キングデラックス 商品コード
- ⑬ #800 5404500
- ⑭ #1000 5403400
- ⑮ #1200 5404600
- 207×66×H34
- 砥石 中仕上 キングデラックス 商品コード
- ⑯ 大型 二丁掛 (#1000) 209×70×H60 5404700
- ⑰ L型 No.700 (#700) 220×80×H70 5404800
- ⑱ 特大型 (#1000) K-105 230×100×H80 5404900

仕上砥石



- ⑲ 砥石 S-1 台付仕上 (#6000) キング 210×73×H22 5403300
- ⑳ 砥石 G-1 台付超仕上 (#8000) キング 210×73×H22 5405000



- ㉑ 砥石 台付 グレステン 商品コード
- No.600 8768200
- No.1000 8768300
- 外寸：210×70×H24 (砥石のみ)
- ㉒ 砥石 グレステン (名倉砥石) 商品コード
- No.2000 8768400 No.4000 8768500
- No.8000 8768600 No.10000 8768700
- 外寸：207×73×H25