

Catalogue No.
20191-440

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

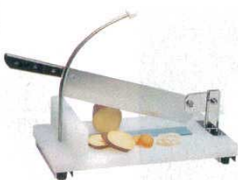
440

●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。



① 定尺カッター TCL 
600×310×H120
刃渡: 290 刃厚: 1.8mm
重量: 約12.5kg
コボウ(キンピラ用)、長ネギ(ヤキトリ、串カツ用)フキ、セロリ、大根、人参等の規格のカットにご利用下さい。
※カットできないものもありますので、お求めの際はお問い合わせ下さい。

カット寸法	商品コード	カット刃数
3cm	5490600	9枚
4cm	5490700	7枚
5cm	5490800	5枚
6cm	5490900	5枚
7cm	5491000	4枚
8cm	5491100	4枚



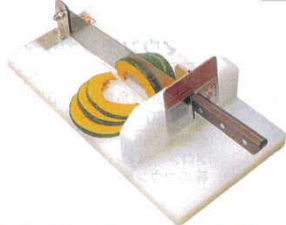
② スライスカッター SK-1
560×240×H410 **6678400**
刃厚: 1.8mm 刃渡: 360 重量: 5kg
※本体: プラスチックまな板
ステンレス鋼刃物使用



③ スライスカッター SK-4N
440×330×H160 **6678510**
カット幅: 5~60mm
刃厚: 1.8mm 刃渡: 360 重量: 6kg
カットガイド付
※本体: プラスチックまな板
ステンレス鋼刃物使用



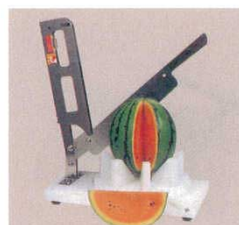
④ かぼちゃカッター KC-5
510×240×H150 **5491900**
刃厚: 3mm 刃渡: 360 重量: 6kg
※本体: プラスチックまな板
ステンレス鋼刃物使用
※2分割、4分割、スライス小間切も出来ます。



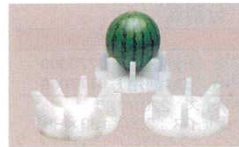
⑤ かぼちゃカッター KC-5S
薄刃タイプ 6679200
510×240×H150
刃厚: 1.8mm 刃渡: 360 重量: 5.8kg
※本体: プラスチックまな板
ステンレス鋼刃物使用
※かぼちゃ等のスライスを重視したタイプです。



⑥ スライスカッター SK-4NS 
360×360×H110 **0758300**
刃厚: 1.2mm 刃渡: 190
重量: 4kg
※カットガイド調整ネジにて約3~60mmまで
カットガイドの厚さ調整が可能です。



⑦ スイカカッター 
商品コード
WM-6(2・6分割用) 6679600
WM-8(2・4・8分割用) 6679700
外寸: 450×290×H660
刃厚: 1mm 刃渡: 360
重量: 6.8kg
※ステンレス鋼刃物使用
※ホルダーが3段階に調節できるので、スイカの大小にかかわらず安定した支持、及びカットが出来ます。



⑧ スイカカット台 
商品コード
WM-S8 (8分割用) 6409500
WM-S6 (6分割用) 6409600
φ290×110



材料を投入口より入れて
ハンドルを押すだけで
カンタンにカット!



⑪ きゅうりカッター 
商品コード
KY-6 (6分割) 5490400
KY-8 (8分割) 5490500
KY-12 (12分割) 7274900
300×300×H340
替刃
6分割用 5490410
8分割用 5490510
10分割用 5490520
12分割用 5490530
16分割用 5490540
20分割用 5490550

⑨ たて割カッター 人参用
商品コード 替刃
KN-4 4分割 6678600 6678900
KN-6 6分割 6678700 6679000
KN-8 8分割 6678800 6679100
300×300×H440
投入口: φ72
重量: 4kg

⑩ たて割カッター ゴボー用
商品コード 替刃
KG-4 4分割 6679800 6680100
KG-6 6分割 6679900 6680200
KG-8 8分割 6680000 6680300
300×300×H440
投入口: φ50
重量: 4kg



⑫ きゅうりカッター ハンディータイプ
内寸 商品コード
HKY-6 (6分割) φ52×H90 **2932610**
HKY-8 (8分割) φ52×H90 **2932600**
材質: ステンレス
●早い、簡単、正確、切れ味が良い、そうじが楽、優れた耐久性、経済的



⑬ イカソーメンカッター 
商品コード
HS-550H3.5 3.5 260×290×H250 **6680400**
HS-550H2.5 2.5 290×260×H250 **6680410**
重量: 4kg 刃: ステンレス鋼丸刃55mm
最大カット寸法: 幅110×厚み15mm
本体: ステンレス
※1人前約3秒カットコストは10分の1以下です。
※投入口よりイカを入れながらハンドルを回すだけです。



⑭ いかにも
商品コード
HS-5001 0716000
HS-5002V 5728800
HS-5003 5728900
●イカの姿焼、松笠切り、ミソ漬、ロールイカに!
ナス、フランクフルト、ウインナーのかざり切りに!
品番 切り込の深さ 標準切り込巾 刃全体の巾
HS-5001 0~3.5 6 60
HS-5002V 3.5~8 6 60
HS-5003 0~3.5 6 180
※刃先を下にして手前軽く引くようにお使い下さい。

シンク・作業台・
食器戸棚
電磁調理機・
コンロ類
電子レンジ・オープン・
トースター
焼物用品
焼物器具・焼アミ・
フライヤー
餃子焼器
ウオーマー・釜めし・
おでん・酒燗器
冷・温蔵庫
冷・温水ポット・
ジューススプレッサー
調理機械
炊飯器・ジャー