

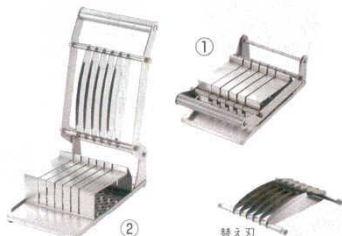
Catalogue No.
20191-442

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

●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。

トンカツの幅を一定に、かつ一気に切る事が出来るように開発された商品です。



カツカッター 18-8

	商品コード
① 5枚刃 簡易ストッパー付5枚刃 5枚刃用替刃	2474800 2474900 2475000
② 6枚刃 簡易ストッパー付6枚刃 6枚刃用替刃	2475100 2475200 2475300

330×208×H120
(台の有効サイズ178×145)
※刃の間隔は5枚刃、6枚刃とも20mmです。
※簡易ストッパー付
ハンドルを上げた時にハンドルが自然に落ちない様
(安全装置) ロック機能付。



④ ウェッジターマー

セット 替刃

4切用	0765600	0766000
6切用	0765700	0766100
8切用	0765800	0766200
12切用	0765900	0766300

φ140×355
受口径：φ80
※4切用と8切用・6切用と12切用は本体兼用です
ので替刃を替えるだけで用途は広がります。



⑧ フレンチフライカッター CS10 LT

240×440×H340 0783100
10×10の刃付 圧搾器付
用途：ジャガイモ・人参のたんざく切りに。
※替刃・圧搾器別売り出来ます。

替刃	商品コード	替刃のみ
CF106 6×6	0783200	
CF108 8×8	0783300	
CF110 10×10	0783400	

プッシャー	商品コード
CF206 6×6用	0783500
CF208 8×8用	0783600
CF210 10×10用	0783700



⑤ トマトキングスライサー

355×245×H240
スライス幅：9.5mm用 0766400
5mm用 0766600



**オニオン
フラワーが
簡単に!!**

⑥ オニオンフラワーカッター N55700

8422600
340×280×H425
使用方法
●適当なサイズのタマネギの皮をむき、カッター部に入れ、ハンドルを下ろし、もどし、注意して芯を取り除き、逆さまにして、190～205℃位の油で1分半程揚げれば出来上がり。



⑦ フルーツカッター S-104 サンキスト

7009800
330×330×H400
鋭い刃の切れ味でφ85までの果物をきれいに8等分に切り分けれます。
(使用方法)
※レバーを上げて果物をセットし、レバーを下げるだけの簡単操作で果物をカットできます。刃の清掃は安全ピンがついていますので、簡単に入ります。(刃はワンタッチで取りはずし可能です。)



⑨ 豆腐さいの目カッター TF-1

200×170×H270
重量：2.6kg
最大取入寸法：100×70×H130
※ゼリー、杏仁豆腐等も使用可能です。



⑩ 豆腐パレット

135×230×H33 6731200
材質：ポリプロピレン
●マス目に合わせて切るだけのカンタン豆腐さいの目切り器です。(マス目は10mm間隔)
●包丁の刃が直接手に触れず安心です。
●左右いずれの手でも使用できるユニバーサルデザイン。



⑪ テーターキングスプーバー

155×65×H53 0785400
フライドポテト用ジャガイモのカットにお使い頂けます。



⑫ ポテトスライサー WM 6080

全長：258 8024900
材質：アルミダイキャスト



⑬ パセリチョッパー N3008X 18-10 LT

8400000
サイズ：200×70×H77 重さ：220g



⑭ パセリチョッパー Art439 18-10

3550000
重さ：160g

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

餃子焼器・
フライヤー

ウオーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水ポット・
ジューステンス(ベンダー)

調理機械

炊飯器・ジャー