

Catalogue No.

20191-60

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

60

●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中華お玉 ステンレス EBM 12

	柄の長さ	商品コード
大	φ130×370 (約320cc)	0206700
中	φ120×370 (約260cc)	0206800
小	φ110×370 (約180cc)	0206900

②中華ヘラ ステンレス EBM 12

	幅	柄の長さ	商品コード
大	128	370	0207000
中	114	370	0207100
小	103	370	0207200

③中華お玉 鉄製 EBM 12

	柄の長さ	商品コード
大	φ129×340 (約300cc)	0208100
中	φ116×340 (約240cc)	0208200
小	φ107×340 (約150cc)	0208300

④中華ヘラ 鉄製 EBM 12

	幅	柄の長さ	商品コード
大	130	345	0208400
中	116	345	0208500
小	105	345	0208600

⑤中華お玉 本場ステンレス (中国製)

	全長	商品コード
12両 (約480cc)	φ150×510	6013300
10両 (約400cc)	φ140×480	6013200
8両 (約320cc)	φ125×435	6013100
6両 (約240cc)	φ120×410	6013000
4両 (約160cc)	φ110×400	6012900

⑥中華ヘラ 本場ステンレス (中国製)

	幅	全長	商品コード
特大	135	490	6013800
大	130	455	6013700
1号	120	445	6013600
2号	112	430	6013500
3号	103	390	6013400



⑦中華お玉 打出 18-8 (中国製)

	柄の長さ	商品コード
大 (約350cc)	φ140×370	0207900
中 (約270cc)	φ130×350	0208000

※手造りの為サイズに多少誤差があります。

⑧中華お玉 楕円 ステンレス MA 12

柄の長さ	商品コード
135×100×365	0209000

⑨中華お玉 18-0 木柄リス 12

	柄の長さ	商品コード
大 (約320cc)	φ130×365	0207300
中 (約240cc)	φ120×365	0207400
小 (約160cc)	φ110×365	0207500
ミニ (約140cc)	φ95×295	0236800

⑩中華ヘラ 18-0 木柄リス 12

	幅	柄の長さ	商品コード
大	135	375	0207600
中	120	375	0207700
小	110	370	8117600
ミニ	100	295	0236900

⑪中華お玉 バイブ柄 鉄製

	柄の長さ	容量	商品コード
大	φ130×340	約370cc	0206100
中	φ120×340	約260cc	0206200
小	φ110×340	約210cc	0206300

⑫中華ヘラ バイブ柄 鉄製

	柄の長さ	商品コード
大	130×115×330	0206400
中	120×105×330	0206500
小	110×90×330	0206600

⑬中華お玉 つなぎ柄 鉄製

	柄の長さ	容量	商品コード
大	φ130×360	約370cc	4879000
中	φ120×360	約260cc	4879100
小	φ110×360	約210cc	4879200

⑭中華ヘラ つなぎ柄 鉄製

	柄の長さ	商品コード
大	130×115×370	4879300
中	120×105×370	4879400
小	110×90×370	4879500

※手造りの為多少のサイズの違いがあります。

⑮中華お玉 穴明 鉄製

	柄の長さ	商品コード
大	φ130×345	0208700
中	φ120×345	0208800
小	φ110×345	0208900



⑪中華お玉 バイブ柄 鉄製

	柄の長さ	容量	商品コード
大	φ130×340	約370cc	0206100
中	φ120×340	約260cc	0206200
小	φ110×340	約210cc	0206300

⑫中華ヘラ バイブ柄 鉄製

	柄の長さ	商品コード
大	130×115×330	0206400
中	120×105×330	0206500
小	110×90×330	0206600



⑬中華お玉 チタン

	柄の長さ	容量	重量	商品コード
大	φ130×380	約350cc	約210g	4116300
中	φ120×380	約260cc	約210g	4116400
小	φ110×380	約210cc	約210g	4116500

※硬化熱処理はしております。

⑭中華お玉 純チタン

	柄の長さ	容量	板厚	重量	商品コード
大	φ130×380	約320cc	1.2	190g	8069900
中	φ120×380	約240cc	1.2	185g	8070000
小	φ110×380	約160cc	1.2	170g	8070100

⑮中華ヘラ 純チタン 8070200

外寸：130×100×柄の長さ340
重量：160g

⑯中華チャーハンお玉 鉄製

	柄の長さ	商品コード
φ105×柄長215	約150cc	0210200



ササラ 竹製

	商品コード
20 24cm	0209100
21 18cm	5745500
22 12cm	5745600

●竹ササラは魚の腹たき取りにも使用出来ます

23 シュロタワシ

全長	商品コード
125	5745700

24 ささら 本場竹製

	商品コード
φ42×全長280	6013900

※竹皮だけで出来ている為折れにくく丈夫です。

25 パーズネストフライヤー 18-8 MI

	外アミ	内アミ	商品コード
特大	φ170	φ150	7336500
大	φ130	φ115	0209200
小	φ85	φ75	0209300



①中アミをそっとネタに押しあてて、ストッパーをします。



②お鍋の大きさに合わせてフチ止めをして揚げるまで待ちます。(フチ止めは前後に移動出来ます。)



③揚げたら裏返して④部を2〜3回軽くトントンとたたいて中アミと外アミの間のパーズネストフライヤーをはなします。

ストッカー・裏返し・スリッパ類

オープンウェア・デリカフプレート類

中華料理道具・揚鍋

ブランドキッチン・コレクション

フーデパン・天板・バット類

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・シールウェア容器

ポール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度計